

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II

Fecha: 06/03/2026 Hora: 14:00 hs

PUNTOS DE CONTROL		OBSERVACIONES			
INFORMACION GENERAL		Puntaje	C	NC	NE
1	Todos los productos a la venta se encuentran aptos para consumo.	10	10		
2	Todos los alimentos a la venta están dentro de la fecha de vencimiento.	10	10		
3	Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.	40	40		
4	Adecuada rotación. Mercadería no apta para la venta separada e identificada.	15	15		
5	Uso de elementos de cafetería de forma apropiada.	10	10		
6	Alimentos conservados a la temperatura correspondiente.	15	15		
7	Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos.	20	20		
8	Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C y -18 °C respectivamente.	30	30		
9	Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas.	10	10		
10	Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento.	5	5		
11	Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos*.	50	50		
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15	Heladeras con suciedad en puertas y estanterías.
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20	Limpiar debajo de palets sector depósito.
14	Pisos, paredes y techos limpios.	20	20		
15	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones.	20		20	No hay registro de limpieza en el dispenser TARAGÜI, y el balde del mismo está lleno, se solicita vaciarlo y limpiarlo de manera diaria.
16	Adecuado uso de productos y paños de limpieza.	10	10		
17	Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basura, vaciados cuando sea necesario y limpios.	10		10	Alimentos almacenados cercanos al tacho de residuos reciclables.
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	5	5		
19	Instalaciones electricas en condiciones apropiadas.	10	10		
20	Detergentes y desinfectantes correctamente rotulados y almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación.	5	5		
21	Disponibilidad de soluciones desinfectantes para manos.	10	10		
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50		
TOTAL DE PUNTOS		390	325	65	
		P	C	NC	NE

Porcentaje de Cumplimiento (%)	83.33
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	16.67
TOTAL	100.00
REFERENCIAS	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

BUENO

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS

si "C" > ó = 80% : Color VERDE
 si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO
 si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA
 si "C" < 40% : Color ROJO

Inspeccionado por:	Responsable:
Yessica Ballone	Leandro Alanis