




**Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos**

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1				<b>Fecha:</b> 06/03/2026 <b>Hora:</b> 15:00 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	<b>Todas las materias primas y productos envasados cumplen con el C. A. A.</b>	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		No presenta carnet manipulador															
12	Verificación de orden y limpieza.	15	15																		
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.	20		20		Heladera sin plástico protector en el sector inferior. Limpiar estanterías.															
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																		
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																		
18	Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo.	5	5																		
19	Instalaciones eléctricas 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																		
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		390	320	70																	
		P	C	NC	NE																
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>82.05</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>17.95</td> </tr> <tr> <td><b>TOTAL</b></td> <td><b>100.00</b></td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	82.05	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	17.95	<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>			<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% :</td> <td>Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% :</td> <td>Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% :</td> <td>Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% :</td> <td>Color ROJO</td> </tr> </table>		<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>		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
Porcentaje de Cumplimiento (%)	82.05																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	17.95																				
<b>TOTAL</b>	<b>100.00</b>																				
<b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b>																					
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																				
<table border="1"> <tr> <td colspan="2"><b>REFERENCIAS</b></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple	20	NC: no cumple	2	NE: No evaluado													
<b>REFERENCIAS</b>																					
C: Cumple	20																				
NC: no cumple	2																				
NE: No evaluado																					
<b>Inspeccionado por:</b>			<b>Responsable:</b>		<b>Recibió:</b>																
Yessica Ballone			Agustina Diaz																		