



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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN II piso 1					<b>Fecha:</b> 08/04/2026 <b>Hora:</b> 12:00 hs				
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>					<b>OBSERVACIONES</b>				
<b>INFORMACION GENERAL</b>					<b>Puntaje</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
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.
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		Bidones almacenados cerca de pala de residuos
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, lejós 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>					<b>390</b>	<b>310</b>	<b>80</b>		
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>	
<b>Porcentaje de Cumplimiento (%)</b>					<b>79,49</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
<b>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</b>					<b>20,51</b>				
<b>TOTAL</b>					<b>100,00</b>				
<b>REFERENCIAS</b>					<b>Regular</b>				
<b>C: Cumple</b>					<b>19</b>				
<b>NC: no cumple</b>					<b>3</b>				
<b>NE: No evaluado</b>									
<b>Inspeccionado por:</b>					<b>Responsable:</b>			<b>Recibió:</b>	
Yessica Ballone					Rocio Juarez				