

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II					Fecha: 08/04/2026		Hora: 12:30 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		Personal sin carnet manipulador							
12	Verificación de orden y limpieza.			15		15		Heladeras con suciedad en puertas.							
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.			20	20										
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.							
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 electricas en condiciones apropiadas.			10		10		Acomodar cables de internet y freezer.							
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	295	95									
				P	C	NC	NE								
Porcentaje de Cumplimiento (%)				75,64	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> <td rowspan="4" style="background-color: yellow; text-align: center; vertical-align: middle;">REGULAR</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS		si "C" > ó = 80% : Color VERDE	REGULAR	si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	si "C" < 40% : Color ROJO
VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS															
si "C" > ó = 80% : Color VERDE	REGULAR														
si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO															
si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA															
si "C" < 40% : Color ROJO															
Porcentaje de No Cumplimiento (%)				24,36											
TOTAL				100,00											
REFERENCIAS															
C: Cumple															
NC: no cumple															
NE: No evaluado															
Inspeccionado por:				Responsable:											
Yessica Ballone				Facundo Sanchez											