

 Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo					IB - 19 -26												
Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos																	
Establecimiento: Kiosco CECEN II piso 1					Fecha: 08/04/2026 Hora: 12:00 hs												
PUNTOS DE CONTROL					OBSERVACIONES												
INFORMACION GENERAL					Puntaje												
		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		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, 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	310	80													
		P	C	NC	NE												
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>79,49</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>20,51</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100,00</td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,49	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,51	TOTAL	100,00	<table border="1"> <tr> <td>Regular</td> </tr> </table>		Regular	<table border="1"> <tr> <td>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> </table>		VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	si "C" > 80% : Color VERDE	si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO	si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA	si "C" < 40% : Color ROJO
Porcentaje de Cumplimiento (%)	79,49																
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	20,51																
TOTAL	100,00																
Regular																	
VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS																	
si "C" > 80% : Color VERDE																	
si "C" < 80% y > 60% : Color AMARILLO																	
si "C" < 60% y > 40% : Color NARANJA																	
si "C" < 40% : Color ROJO																	
<table border="1"> <tr> <td>REFERENCIAS</td> <td></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td>19</td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		REFERENCIAS		C: Cumple	19	NC: no cumple	3	NE: No evaluado									
REFERENCIAS																	
C: Cumple	19																
NC: no cumple	3																
NE: No evaluado																	
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:													
Yessica Ballone		Rocio Juarez															