

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon I					Fecha: 08/05/2026		Hora: 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	Carnet manipulador vencido								
12	Verificación de orden y limpieza.				15	15										
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.				20		20	Limpia matafuego, ventilación y estanterías. Estantería de papas fritas defectuosa.								
14	Pisos, paredes y techos limpios.				20		20	Polvo y tela arañas en techo								
15	Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas, hornos eléctricos en buenas condiciones.				20		20	Limpiar sector inferior del horno eléctrico.								
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>					<b>390</b>	<b>280</b>	<b>110</b>									
					<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>								
Porcentaje de Cumplimiento (%)					71,79	<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% : Color VERDE</td> <td rowspan="3">Regular</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% : Color ROJO</td> <td></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 (%)					28,21											
TOTAL					100,00											
REFERENCIAS																
C: Cumple																
NC: no cumple																
NE: No evaluado																
Inspeccionado por:					Responsable:		Recibió:									
Ballone Yessica					Miriam Rojas											

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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN Pabellon I				Fecha: 08/05/2026		Hora: 15:00 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			