


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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN 0 + infinito					Fecha: 08/05/2026		Hora: 15:30 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	<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		Personal sin carnet manipulador																					
12	Verificación de orden y limpieza.			15	15																								
13	Superficies y estanterías de material sanitario en buen estado y limpias.			20		20		Deben 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="3"><b>VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</b></td> </tr> <tr> <td>si "C" &gt; ó = 80% :</td> <td colspan="2">Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 80% y &gt; ó = 60% :</td> <td colspan="2">Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 60% y &gt; ó = 40% :</td> <td colspan="2">Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" &lt; 40% :</td> <td colspan="2">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><b>REFERENCIAS</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>				<b>REFERENCIAS</b>		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado		Bueno																	
<b>REFERENCIAS</b>																													
C: Cumple																													
NC: no cumple																													
NE: No evaluado																													
<b>Inspeccionado por:</b>					<b>Responsable:</b>																								
Ballone Yessica					Edgar Salamanca																								

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

<b>Establecimiento:</b> Kiosco CECEN 0 + infinito				Fecha: 08/05/2026		Hora: 15:30 hs	
<b>PUNTOS DE CONTROL</b>				<b>OBSERVACIONES</b>			