



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Kiosco CECEN Pabellon II

Fecha: 29/05/2026 Hora: 10:40 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	6 unidades de Pasta frola de batata HANSI vencida el 26/05/2026
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	Heladeras con suciedad en exteriores, han limpiado las puertas. Palets de plástico en depósito sucios.
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		
<b>TOTAL DE PUNTOS</b>		<b>390</b>	<b>285</b>	<b>105</b>	
		<b>P</b>	<b>C</b>	<b>NC</b>	<b>NE</b>

Porcentaje de Cumplimiento (%)	73.08
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	26.92
TOTAL	100.00
<b>REFERENCIAS</b>	
C: Cumple	
NC: no cumple	
NE: No evaluado	

REGULAR

VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS

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

Inspeccionado por:	Responsable:
Yessica Ballone	Kiara Lezcano