

Facultad de Ciencias Exactas y Naturales Servicio de Higiene y Seguridad en el Trabajo

IB - 34- 22

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

PUNTOS DE CONTROL INFORMACION GENERAL 1 Todos los productos a la venta se encuentran aptos consumo. 2 Todos los alimentos a la venta están dentro de la fec de vencimiento. 3 Todas las materias primas y productos envasado cumplen con el C. A. A. 4 Adecuada rotación. Mercadería no apta para la vent separada e identificada. 5 Uso de elementos de cafetería de forma apropiada. 6 Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. 7 Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. 8 Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C -18 °C respectivamente. 9 Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. 10 Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. 11 Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. 12 Verificación de orden y limpieza. 13 Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. 15 Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 20 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. 70TAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) 10TAL 10 Comple 10 Comple						Fecha: 08/07/2022 Hora: 15:30 hs
Todos los productos a la venta se encuentran aptos consumo. Todos los alimentos a la venta están dentro de la fec de vencimiento. Todas las materias primas y productos envasado cumplen con el C. A. A. Adecuada rotación. Mercadería no apta para la vent separada e identificada. Uso de elementos de cafetería de forma apropiada. Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 % -18 % C respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Adecuado uso de productos y paños de limpieza. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. Pergentes y desinfectantes correctamente rotulada almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple						OBSERVACIONES
Todos los alimentos a la venta están dentro de la fec de vencimiento. Todas las materias primas y productos envasado cumplen con el C. A. A. Adecuada rotación. Mercadería no apta para la vent separada e identificada. Uso de elementos de cafetería de forma apropiada. Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C -18 °C respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas homos eléctricos en buenas condiciones. Adecuado uso de productos y paños de limpieza. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Personal estable y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación personal (barbijo). Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma correctamente los elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparación personal (barbijo). Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		Puntaje	С	NC	NE	
Todas las materias primas y productos envasado cumplen con el C. A. A. Adecuada rotación. Mercadería no apta para la vent separada e identificada. Liso de elementos de cafetería de forma apropiada. Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 % -18 % respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Potergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) C: Cumple	para	5		5		
cumplen con el C. A. A. Adecuada rotación. Mercadería no apta para la vent separada e identificada. Suso de elementos de cafetería de forma apropiada. Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 % -18 % respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Petergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació protección personal (barbijo). Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	ha	10		10		Se encontraron 8 jugos Clight con fecha Vto. 29.04.2022 y 23.01.2022.
Separada e identificada. Uso de elementos de cafetería de forma apropiada. Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C –18 °C respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. I Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Adecuado uso de productos y paños de limpieza. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	s	40		40		La leche en polvo usada para las máquinas de café no cumplen con la ley de etiquedado del CAA.
6 Alimentos conservados a la temperatura correspondiente. 7 Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. 8 Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 % -18 % respectivamente. 9 Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. 10 Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. 11 Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. 12 Verificación de orden y limpieza. 13 Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. 15 Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	а	15	15			
correspondiente. 7 Control de temperaturas de freezers y heladeras que contienen alimentos perecederos. 8 Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 % -18 % C respectivamente. 9 Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. 10 Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. 11 Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. 12 Verificación de orden y limpieza. 13 Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. 15 Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Los trabajadores usan correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		10		10		Los elementos descartables (cucharas, cuchillos, tenedor y removedor para café) deben ser colocados de forma que su agarre sea lo primero que toque el consumidor.
Refrigeradores y freezers a una temperatura de <5 °C -18 °C respectivamente. Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Adecuado uso de productos y paños de limpieza. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		15	15			
Alimentos y gaseosas almacenados sobre tarimas. Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) REFERENCIAS C: Cumple		20	20			
Personal estable y ausencia de personas ajenas al establecimiento. 11 Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. 12 Verificación de orden y limpieza. 13 Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. 15 Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	Су	30	30			
establecimiento. Presentación de carnet vigente de manipulación de alimentos. Verificación de orden y limpieza. Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. Adecuado uso de productos y paños de limpieza. Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		10	10			
alimentos. 12 Verificación de orden y limpieza. 13 Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. 15 Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		5	5			
Superficies y estanterías de material sanitario en bue estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		35		35		Plazo para presentar el carnet: 07 Marzo de 2022
estado y limpias. 14 Pisos, paredes y techos limpios. Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		15		15		Se recomienda mejorar el orden y limpieza del depósito.
Limpieza rutinaria de superficies en contacto con alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	n	20		20		Estantería de zona "hierva mate" denota polvo en la superficie y el el producto.
alimentos. Dispensers, cafeteras, hornos microondas hornos eléctricos en buenas condiciones. 16 Adecuado uso de productos y paños de limpieza. 17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		20	20			Cumple. Se solicita mejorar la limpieza de los pisos del salón, especialmente debajo y junto a las máquinas de café.
17 Recipientes para la basura con tapa y bolsa de basu vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	5,	20		20		
vaciados cuando sea necesario y limpios. 18 Ventilación adecuada para evitar el calor excesivo. 19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		10	10			
19 Instalaciones electricas en condiciones apropiadas 20 Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	ra,	10		10		El basurero del depósito no tenía tapa.
Detergentes y desinfectantes correctamente rotulado almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		5	5			
almacenados por separado junto a elementos de limpieza, lejos de elementos de servicio y preparació 21 Disponibilidad de soluciónes desinfectantes para ma 22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		10	10			
22 Los trabajadores usan correctamente los elementos protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		5		5		Los elementos de limpieza se encuentran pegados a cajas y envases de bebidas. Se recomienda zonificar y separar.
protección personal (barbijo). 23 Ausencia de insectos y roedores. TOTAL DE PUNTOS Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	nos.	10	10			
Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	de	20	20			
Porcentaje de Cumplimiento (%) Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		50	50			
Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		390	220	170		
Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		Р	С	NC	NE	
Porcentaje de No Cumplimiento (%) TOTAL REFERENCIAS C: Cumple	ı	56,41	1			V44 OD 40/64 DE 1 OO BV::::-: ::::::
TOTAL REFERENCIAS C: Cumple		43,59				VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS si "C" > ó = 80% : Color VERDE
REFERENCIAS C: Cumple		100,00	ł	5(si "C" > 0 = 80% : Color VERDE si "C" < 80% y > 6 = 60% : Color AMARILLO
C: Cumple			ı			si "C" < 60% y > 6 = 40% : Color NARANJA
C: Cumple				Insuf	iciente	si "C" < 40% : Color ROJO
MC: no aumala						
NE: No evaluado						

	Registro de Inspecc	Ton Bron	iatorog	,ica p		v circa	ac / minentos		
tablecimiento: Kiosco CECEN II					Fecha	a: 08/07/2022	Hora: 15:30 hs		
PUNTOS DE CONTROL						OBSERVACIONES			
Inspeccionado por: María Luisa Maldonado H.	Responsable:								
	Steven Seopa - Laila Chuquimia			ila	Recibió:				