

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

IB - 72- 24

-4-bli					1			
stablec	imiento: Cafetería 0 + infinito Maximia					Fecha:	25/10/2024	Hora: 15:00 hs
	PUNTOS DE CONTROL	2 11					ОВ	SERVACIONES
	INFORMACION GENERAL	Puntaje	С	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					
12	Verificación de orden y limpieza.	15		15		Horno el	éctrico en desu	uso con grasa.
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					
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					
	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 soluciónes desinfectantes para manos.	10	10					
22	Ausencia de insectos y roedores.	50	50					
	TOTAL DE PUNTOS	390	375	15				
		Р	С	NC	NE			
!	Porcentaje de Cumplimiento (%)	96.15	1			VA	LORACIÓN DE L	OS PUNTAJES OBTENIDOS
	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	3.85					"C" > ó = 80% : C	
	TOTAL	100.00						= 60% : Color AMARILLO
	PETERFNOIA			Bueno				= 40% : Color NARANJA
	REFERENCIAS C: Cumple			В	ieno	SI	"C" < 40% : Colo	r ROJO
	NC: no cumple							
	NE: No evaluado	<u> </u>		1		1 1		
						+		
	Inspeccionado por:	R	espo	nsable:				
						Recibió		

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos											
Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia				Fecha: 25/10/2024 Hora: 15:00 hs							
	PUNTOS DE CONTROL						OBSERVACIONES				

60 40