



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia					Fecha: 09/05/2025		Hora: 12:30 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	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																																		
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																																		
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																																		
TOTAL DE PUNTOS					390	390																																		
				P	C	NC	NE																																	
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100.00</td> <td rowspan="3" style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;"><div style="background-color: green; width: 20px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div></td> <td rowspan="3" style="width: 10%; text-align: center; vertical-align: middle;">Bueno</td> <td style="width: 20%;">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td></td> <td>si "C" > ó = 80% : Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td style="text-align: center;">100.00</td> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td colspan="4">REFERENCIAS</td> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td colspan="4">C: Cumple</td> <td>si "C" < 40% : Color ROJO</td> </tr> <tr> <td colspan="4">NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="4">NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	100.00	<div style="background-color: green; width: 20px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>	Bueno	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS	Porcentaje de No Cumplimiento (%)		si "C" > ó = 80% : Color VERDE	TOTAL	100.00	si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO	REFERENCIAS				si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA	C: Cumple				si "C" < 40% : Color ROJO	NC: no cumple					NE: No evaluado									
Porcentaje de Cumplimiento (%)	100.00	<div style="background-color: green; width: 20px; height: 20px; margin: 0 auto;"></div>	Bueno	VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS																																				
Porcentaje de No Cumplimiento (%)				si "C" > ó = 80% : Color VERDE																																				
TOTAL	100.00			si "C" < 80% y > ó = 60% : Color AMARILLO																																				
REFERENCIAS				si "C" < 60% y > ó = 40% : Color NARANJA																																				
C: Cumple				si "C" < 40% : Color ROJO																																				
NC: no cumple																																								
NE: No evaluado																																								
Inspeccionado por:					Responsable:			Recibió:																																
Yessica Ballone					Ayelen Atilio																																			

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia				Fecha: 09/05/2025		Hora: 12:30 hs	
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			