



Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia					Fecha: 13/06/2025		Hora: 11:00 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	Los sobres de edulcorantes no poseen fecha de vencimiento y lote.							
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	350	40								
					P	C	NC	NE							
<table border="1"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>89.74</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td>10.26</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>					Porcentaje de Cumplimiento (%)	89.74	Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10.26	TOTAL	100.00				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	
Porcentaje de Cumplimiento (%)	89.74														
Porcentaje de No Cumplimiento (%)	10.26														
TOTAL	100.00														
REFERENCIAS C: Cumple NC: no cumple NE: No evaluado					Bueno										
Inspeccionado por: Yessica Ballone					Responsable: Martelli Migelsn Lua			Recibió:							

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia				Fecha: 13/06/2025		Hora: 11:00 hs	
PUNTOS DE CONTROL				OBSERVACIONES			