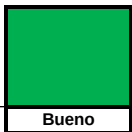


Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos

Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia					Fecha: 11/07/2025		Hora: 15:10 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"> <tr> <td>Porcentaje de Cumplimiento (%)</td> <td>100.00</td> </tr> <tr> <td>Porcentaje de No Cumplimiento (%)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>100.00</td> </tr> </table>		Porcentaje de Cumplimiento (%)	100.00	Porcentaje de No Cumplimiento (%)		TOTAL	100.00			<table border="1"> <tr> <td colspan="2">VALORACIÓN DE LOS PUNTAJES OBTENIDOS</td> </tr> <tr> <td>si "C" > ó = 80% :</td> <td>Color VERDE</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 80% y > ó = 60% :</td> <td>Color AMARILLO</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 60% y > ó = 40% :</td> <td>Color NARANJA</td> </tr> <tr> <td>si "C" < 40% :</td> <td>Color ROJO</td> </tr> </table>			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 (%)	100.00																					
Porcentaje de No Cumplimiento (%)																						
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																					
<table border="1"> <tr> <td colspan="2">REFERENCIAS</td> </tr> <tr> <td>C: Cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NC: no cumple</td> <td></td> </tr> <tr> <td>NE: No evaluado</td> <td></td> </tr> </table>		REFERENCIAS		C: Cumple		NC: no cumple		NE: No evaluado		Bueno												
REFERENCIAS																						
C: Cumple																						
NC: no cumple																						
NE: No evaluado																						
Inspeccionado por:		Responsable:		Recibió:																		
Yessica Ballone		Martelli Migelsn Lua																				

Registro de Inspección Bromatológica para Venta de Alimentos									
Establecimiento: Cafetería 0 + infinito Maximia							Fecha: 11/07/2025		Hora: 15:10 hs
	PUNTOS DE CONTROL						OBSERVACIONES		