

FICHAS

AUTOCONTROL



ÍNDICE

1.- PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS:

- *Ficha de control de cloro*
- *Programa de limpieza y desinfección*
- *Ficha de registro de limpieza y desinfección*
- *Ficha de registro de operaciones de mantenimiento*
- *Listado de proveedores*
- *Ficha de control de materias primas*
- *Ficha de distribución de productos*

2.- CONTROL DE PROCESOS:

- *Ficha de descripción de productos/grupos de productos*
- *Ficha de control de elaboración de platos de riesgo*
- *Ficha de control de temperaturas de almacenamiento*

3.- REVISIONES DE AUTOCONTROL:

- *Ficha de supervisión periódica*
- *Ficha de revisión general del sistema de autocontrol*

FICHA DE CONTROL DE CLORO

FECHA	PUNTO DE MUESTREO	NIVEL DE CLORO	ACCIÓN CORRECTORA	OBSERVACIONES

Establecimientos con depósito intermedio: análisis semanal

Establecimientos con abastecimiento propio: análisis diario

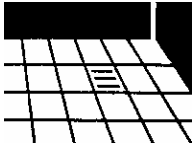

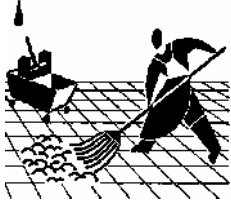
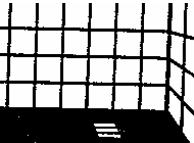







Nivel cloro: > 0,1 < 1 ppm

Firma Responsable:

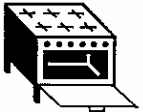










INSTRUCCIONES FICHA CONTROL DE CLORO

- ✓ Indicar el punto donde se toma la muestra de agua para su control.
- ✓ Indicar el nivel de cloro correspondiente al análisis.
- ✓ Detallar la acción correctora establecida, en el caso de detectar alguna incidencia.
- ✓ Indicar cualquier aspecto que pueda resultar de interés.









PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	COCINA					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p>SUELOS</p>						
 <p>PAREDES</p>						
 <p>MESAS, SUPERFICIES</p>						
<p>TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS</p>						




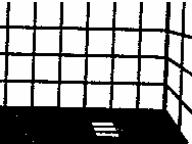


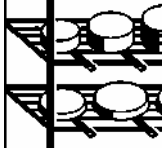




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	COCINA					
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 HORNOS						
 FREIDORAS						
 CAMPANAS EXTRACTORAS						
FOGONES, PARRILLAS, PLANCHAS						



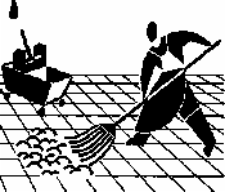
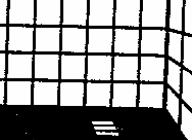


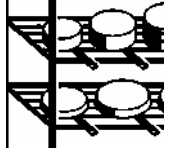




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	COCINA				
Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo
MARMITAS, PEROLAS, CAZUELAS					
TABLAS DE CORTE, CUCHILLOS,					
UTENSILIOS, VAJILLA, CUBERTERÍA					
CUBOS BASURA					



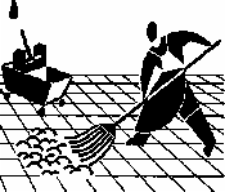
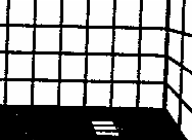


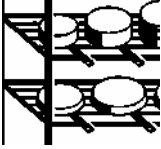




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	ALMACÉN					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p>SUELOS</p>						
 <p>PAREDES</p>						
 <p>ESTANTERÍAS</p>						
<p>TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS</p>						




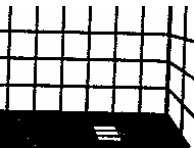







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	CÁMARAS FRIGORÍFICAS					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 SUELOS						
 PAREDES						
 ESTANTERÍAS						
TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS						

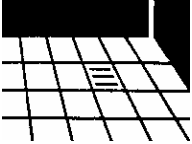


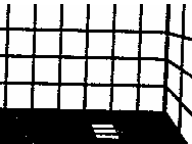







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	COMEDORES Y ZONA DE BARRA					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 SUELOS						
 PAREDES						
 ESTANTERÍAS						
TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	SERVICIOS HIGIÉNICOS					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p>SUELOS</p>						
 <p>PAREDES</p>						
<p>TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS</p>						
 <p>SANITARIOS</p>						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	VESTUARIOS					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p>SUELOS</p>						
 <p>PAREDES</p>						
<p>TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS</p>						
 <p>TAQUILLAS</p>						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	SALA VENTAS (ESTABLECIMIENTOS DE COMIDA PARA LLEVAR)					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p>SUELOS</p>						
 <p>PAREDES</p>						
 <p>SUPERFICIES, MOSTRADORES, EXPOSITORES</p>						
<p>TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS</p>						

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Estas fichas deberán adaptarse a las instalaciones, equipos, etc. del establecimiento.
- ✓ Deberán indicarse todos aquellos elementos que tengan relación con la seguridad alimentaria
- ✓ Es importante indicar la dosificación de los productos empleados de manera sencilla (Ej.: un tapón por cada 5 l. de agua) de modo que la/s persona/s encargada/s la/s entienda/n con facilidad. En caso de utilizar varios productos deberán indicarse las distintas dosificaciones y/o modos de empleo (en caso de que no coincidan las dosificaciones y/o modo de empleo)
- ✓ Deberá indicarse la temperatura óptima de actuación del producto (puede consultarse la ficha del producto o las instrucciones de uso)
- ✓ En el modo de empleo se detallarán las fases operativas del proceso de limpieza y desinfección.

Ej.:

1. Eliminar residuos con bayeta
2. Disolver el producto en agua
3. Aplicar con bayeta, frotando
4. Dejar actuar 5 minutos
5. Aclarar con agua bien caliente
6. Secar con papel de un solo uso

- ✓ Este programa deberá ser revisado y actualizado –en su caso- siempre que se cambie de producto y, al menos, una vez al año.

FICHA DE REGISTRO DE LIMPIEZA

FECHA	OPERACIÓN REALIZADA	OBSERVACIONES/INCIDENCIAS

- *Nota:* registrar solo las operaciones LD no rutinarias (limpiezas generales, de techos, paredes, cámaras frigoríficas, etc)

Firma responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Registrar solo las operaciones no rutinarias (paredes, techos, limpiezas generales, cámaras frigoríficas, etc.).
- ✓ En el caso de que las operaciones de limpieza y/o desinfección sean desarrolladas por varias personas deberá indicarse la/s persona/s que la realizaron.
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de limpieza/desinfección.

FICHA DE REGISTRO DE OPERACIONES DE MANTENIMIENTO

<i>FECHA</i>	<i>INCIDENCIA / OPERACIÓN REALIZADA</i>	<i>PERSONA O EMPRESA</i>	<i>OBSERVACIONES</i>

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REGISTRO DE MANTENIMIENTO

- ✓ Registrar cada vez que se realicen operaciones de mantenimiento preventivo de instalaciones y/o equipos y en caso de averías.
- ✓ Indicar la instalación o equipo reparado y la operación realizada.
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de mantenimiento.

LISTADO DE PROVEEDORES

PROVEEDOR:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSEAA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

PROVEEDOR:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSEAA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

PROVEEDOR:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		NRGSEAA:	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS

LISTADO DE PROVEEDORES






- ✓ Incorporar solo aquellos proveedores que ofrezcan garantías suficientes (seriedad, Número de Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos –en caso necesario-, controles sanitarios, ausencia de reclamaciones, etc.).

- ✓ Listar todos los proveedores agrupándolos por tipo de producto suministrado (carne y productos cárnicos, pescados y mariscos, huevos, ovoproductos, frutas y verduras, harina, azúcar, cacao, frutos secos...).

- ✓ En el caso de suministro de productos a partir de supermercados y otros comercios minoristas, no se requerirá NRGSEAA.

- ✓ Actualizar siempre que se cambie de proveedor o se incorpore uno nuevo.

RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 <p>CARNES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPROBAR SELLOS Y DOCUMENTACIÓN • ASPECTO JUGOSO, SIN COLORACIONES ANORMALES • BRILLO DEL CORTE, SIN OLORES DESAGRADABLES
 <p>PESCADOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CUBIERTO DE HIELO • AUSENCIA DE PARÁSITOS • CONSISTENCIA FIRME, ESCAMAS ADHERIDAS A LA PIEL • AGALLAS ROJAS, OJOS BRILLANTES
 <p>FRUTAS Y VERDURAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AUSENCIA DE SUCIEDAD, PUTREFACCIONES Y/O ENMOHECIMIENTOS • GRADO DE MADURACION ADECUADA • LIBRES DE PARÁSITOS
 <p>HUEVOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CÁSCARA INTACTA Y LIMPIA
 <p>LATAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTOS O PÉRDIDA DE HERMETICIDAD
<p>CONGELADOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN SIGNOS DE DESCONGELACIONES PARCIALES COMO REBLANDECIMIENTOS O EXCESO DE ESCARCHA
 <p>TRANSPORTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHÍCULO • AUSENCIA DE PRODUCTOS EN EL SUELO • SEPARACIÓN DE PRODUCTOS INCOMPATIBLES CON LA MERCANCÍA (PRODUCTOS DE LIMPIEZA, BASURAS...) • ESTIBA CORRECTA DE LOS ALIMENTOS • TIPO DE VEHÍCULO ADECUADO PARA LA MERCANCÍA
<p style="text-align: center;">EN TODOS LOS CASOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar documentación (albaranes, facturas) • Envases y embalajes intactos y limpios • Comprobar el etiquetado y las fechas de consumo preferente/caducidad • Comprobar el aspecto • Comprobar la temperatura productos perecederos que requieran ser conservados en frío: <ul style="list-style-type: none"> ✓ Congelados: ≤ -18 °C ✓ Refrigerados : 4- 8° C 	

FICHA: CARACTERÍSTICAS/CONDICIONES DE LAS MATERIAS PRIMAS

- ✓ Esta ficha deberá estar en un lugar visible (en la zona de recepción) y a disposición de la persona responsable del control a la recepción de las materias primas.
- ✓ Debe comprobarse que todas las materias primas cumplen, al menos, con estas especificaciones

FICHA CONTROL RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	DOCUMENTACIÓN (ALBARÁN, FACTURA, LOTE)	ESTADO PRODUCTO	TEMPERATURA PRODUCTO	CONDICIONES TRANSPORTE	FECHA CONSUMO/ CADUCIDAD	OBSERVACIONES

1. Comprobar documentación
2. Envases y embalajes intactos y limpios
3. Comprobar etiquetado y fechas de consumo preferente/caducidad
4. Comprobar aspecto
5. Comprobar temperatura productos perecederos
 - Refrigerados: 4-8° C
 - Congelados: ≤ -18 °C
6. Comprobar condiciones de transporte (estado del vehículo, limpieza, estiba)

Firma Responsable:

C: Correcto I: Incorrecto

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Los controles se realizarán en cada recepción.
- ✓ Deberán cubrirse todas las casillas, indicando C si es correcto o I si incorrecto.
- ✓ El apartado documentación se refiere a si los productos vienen acompañados de las facturas o albaranes correspondientes y si éstos son correctos (puede indicarse también el nº del documento)
- ✓ El estado del producto se refiere a si el producto cumple con las condiciones indicadas en la ficha anterior (condiciones de las materias primas)
- ✓ La temperatura se medirá con termómetro sonda, en los productos que sea necesario.
- ✓ Se reflejará si las condiciones del transporte (limpieza y orden, estiba, ausencia de productos en el suelo, etc.) son correctas. Este control podrá dilatarse en el tiempo a medida que vayamos conociendo a nuestros proveedores.
- ✓ En el apartado de fecha de consumo, comprobar lo indicado en el etiquetado
- ✓ En el apartado de observaciones se indicarán las anomalías observadas –en caso de que las haya- y las medidas tomadas (advertencia al proveedor, rechazo del producto...)

Nota: estos controles también podrán registrarse en los albaranes de entrega indicando el lote –en caso de no figurar-, el control realizado (Ej.: temperatura medida) y el resultado (Ej.: OK). Las fichas –o los albaranes- deben ser firmados por la persona responsable de dichos controles y conservarse por un período de tiempo suficiente (al menos mientras 5 días después de consumido el producto elaborado con dichas materias primas).

En función de los resultados obtenidos, y a medida que se vayan teniendo datos sobre los proveedores, algunos controles podrán dilatarse en el tiempo (Ej.: control de temperaturas, condiciones de transporte, etc.)

FICHA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS (TRAZABILIDAD)

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	CLIENTE	DIRECCIÓN	OBSERVACIONES

Cubrir solo en el caso de distribución a otros establecimientos (comercios, restaurantes, etc.)

No será necesario indicar los clientes a los que se les distribuyen habitualmente productos para consumo en el día

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS

- ✓ Indicar únicamente las ventas a otros establecimientos como comercios minoristas, colegios, restaurantes, etc. No las ventas directas a los consumidores finales.
- ✓ En el caso de distribuir habitualmente productos para consumir en el día (Pinchos, bocadillos, etc.) a determinados establecimientos no será necesario cubrir los datos diariamente. En este caso, deberá elaborarse una lista de clientes habituales, con indicación de los productos suministrados.

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS Y PROCESOS

GRUPO DE PRODUCTOS	PLATOS SIN TRATAMIENTO TÉRMICO	
PLATOS/INGREDIENTES		
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
	PREPARACIÓN DE INGREDIENTES	
	LAVADO Y DESINFECCIÓN DE VEGETALES	
	MEZCLA DE INGREDIENTES	
	CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN	
	EMPLATADO	
	SERVICIO	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		
VIDA ÚTIL		
TRANSPORTE		
DISTRIBUCIÓN		
OBSERVACIONES:		

Fecha:

Firma:

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS Y PROCESOS

GRUPO DE PRODUCTOS	PLATOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO PARA CONSUMO EN EL DÍA	
PLATOS/INGREDIENTES		
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
	PREPARACIÓN DE INGREDIENTES	
	↓ COCINADO	
	↓ MANTENIMIENTO EN CALIENTE	
	↓ EMPLATADO	
	↓ SERVICIO	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		
VIDA ÚTIL		
TRANSPORTE		
DISTRIBUCIÓN		
OBSERVACIONES:		

Fecha:

Firma:

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS Y PROCESOS

GRUPO DE PRODUCTOS	PLATOS CON TRATAMIENTO TÉRMICO PARA CONSERVAR Y CONSUMIR EN MÁS DE 24 HORAS																	
PLATOS/INGREDIENTES																		
PROCESO ELABORACIÓN	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="616 864 1107 882">ETAPA</th> <th data-bbox="1120 864 1471 882">TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="616 891 1107 949">PREPARACIÓN DE INGREDIENTES</td> <td data-bbox="1120 891 1471 949"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 958 1107 1016">COCINADO</td> <td data-bbox="1120 958 1471 1016"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1025 1107 1084">ENFRIADO</td> <td data-bbox="1120 1025 1471 1084"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1093 1107 1151">CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN</td> <td data-bbox="1120 1093 1471 1151"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1160 1107 1218">REGENERACIÓN</td> <td data-bbox="1120 1160 1471 1218"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1227 1107 1285">EMPLATADO</td> <td data-bbox="1120 1227 1471 1285"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="616 1294 1107 1350">SERVICIO</td> <td data-bbox="1120 1294 1471 1350"></td> </tr> </tbody> </table>	ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS	PREPARACIÓN DE INGREDIENTES		COCINADO		ENFRIADO		CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN		REGENERACIÓN		EMPLATADO		SERVICIO		
ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS																	
PREPARACIÓN DE INGREDIENTES																		
COCINADO																		
ENFRIADO																		
CONSERVACIÓN EN REFRIGERACIÓN																		
REGENERACIÓN																		
EMPLATADO																		
SERVICIO																		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO																		
VIDA ÚTIL																		
TRANSPORTE																		
DISTRIBUCIÓN																		
OBSERVACIONES:																		

Fecha:

Firma:

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO ELABORADO

Deberá cubrirse una ficha por cada grupo de platos elaborados que tengan características comunes (sin tratamiento térmico, con tratamiento térmico para consumir en el día, con tratamiento térmico para conservar, o bien, ensaladas, asados, potajes, postres, etc.). Detallará su proceso de elaboración, y su diagrama de flujo (simplificado). En el caso de elaboraciones complejas puede ser interesante adjuntar otra hoja en la que puedan recogerse más datos de interés. En el caso de platos sensibles (o de riesgo) debe cubrirse, además, la ficha correspondiente.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

CAMPO	INFORMACIÓN
PLATOS/ INGREDIENTES	Indicar el nombre del plato asignado en la carta y sus ingredientes.
PROCESO ELABORACIÓN	Se indicarán las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y/o los tiempos en aquellas etapas en las que éstas/os sean importantes para la seguridad del producto (cocción, enfriado, conservación en refrigeración, mantenimiento en caliente, ...).
CONDICIONES ALMACENAMIENTO	Se indicarán las condiciones en las que será preciso almacenar el producto, una vez elaborado (en lugar fresco y seco, en cámara frigorífica a < 4 ° C, en congelación a ≤ 18° C).
VIDA ÚTIL	Se indicará la fecha en la que el producto puede ser consumido sin que se altere o pueda presentar problemas, siempre que se conserve adecuadamente (<24 h., Máx. 5 días, etc.).
TRANSPORTE	Se indicarán -en su caso- las condiciones en las que se va a transportar el producto para su distribución (vehículo o contenedor isoterma, frigorífico, etc.). En caso contrario se indicará "No Procede".
DISTRIBUCIÓN	Se indicará solo en el caso de distribuir las comidas preparadas a otros establecimientos (otros restaurantes, cafeterías, comedores sociales...). Indicar, si es posible, los establecimientos y el ámbito de distribución. En caso contrario se indicará "No Procede".

En el apartado Observaciones, se reflejará cualquier aspecto que pueda resultar de interés.

FICHA DE CONTROL DE ELABORACIÓN DE PLATOS DE RIESGO

FECHA	PLATO	COCCIÓN		ENFRIADO		ACCIONES CORRECTORAS	OBSERVACIONES
		Tª (°C)	TIEMPO	Tª (°C)	TIEMPO		

COCCIÓN

TEMPERATURAS MÍNIMAS:

- Productos con huevo crudo: > **75 °C**
- Otros productos: > **65 °C**

TIEMPO MÍNIMO; **2 minutos**

ENFRIADO

TIEMPO MÁXIMO: **2 horas**

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA ELABORACIÓN PLATOS DE RIESGO

- ✓ Cubrir únicamente en el caso de elaboración de **platos de riesgo**, es decir, productos cuyas relaciones de tiempo/temperatura de elaboración no permitan garantizar con un margen de seguridad razonable que el centro del producto alcanza la temperatura necesaria para destruir los microorganismos patógenos, en concreto la *Salmonella*. Ejemplo de estos productos: productos con huevo crudo como ingrediente sometidos a temperaturas suaves (< 80 °C), tales como merengues, yemas, cremas, productos con carne, pescado, sometidos a procesos de cocinado ligeros, etc.

- ✓ Cubrir hasta la total validación del proceso de elaboración (hasta que los resultados de las mediciones de 3 elaboraciones consecutivas obtengan un margen de seguridad de, al menos 10 °C por encima de los establecidos), es decir:
 - 85 °C en el caso de productos con huevo crudo como ingrediente
 - 75 °C en el resto de los productos

Nota: el proceso de elaboración debe estar perfectamente establecido y no podrá modificarse hasta su revalidación

- ✓ En el caso de no obtener este margen de seguridad, el control deberá efectuarse siempre que se elabore el producto

MES:

FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS

DÍA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:

- Materias primas: **4-8° C**
- Comidas preparadas: **≤ 4° C**
- Comidas preparadas para consumir en menos de 24 h: **≤ 8° C**

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN: **≤ - 18° C**

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

- ✓ Se cumplimentará sistemáticamente, preferiblemente al final de la jornada de trabajo porque las temperaturas pueden ser más altas, indicando la temperatura que marquen los termómetros instalados en las cámaras
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras, incluidos los expositores frigoríficos (Ej.: materias primas, productos terminados, congelación, etc.)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)

FICHA DE SUPERVISIÓN PERIÓDICA

FECHA:	COCINA	INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Paredes sin grietas o desconchados y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Ventanas y puertas en buen estado y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Lámparas con protección y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
SUPERFICIES DE TRABAJO		
<ul style="list-style-type: none"> • Encimeras sin grietas o desconchados y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Tablas de corte en buen estado y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
LAVAMANOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Sin objetos, utensilios o alimentos 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Con jabón líquido y toallas de papel 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Papelera o cubo 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Agua caliente y fría 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
EQUIPOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Planchas en buen estado y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Fogones en buen estado y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Hornos en buen estado y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Freidoras en buen estado y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Campanas en buen estado y limpias 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Utensilios, cacerolas en buen estado y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones para el lavado de útiles en buen estado 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<ul style="list-style-type: none"> • Cubos de basura en buen estado y limpios 	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

COCINA

FECHA:

**INCIDENCIA/MEDIDA
CORRECTORA**

MANIPULACIONES

- | | | | |
|--|----------------------------|-----------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, recipientes con productos en el suelo, etc. | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las materias primas, de los productos elaborados y semielaborados | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Las operaciones se realizan rápidamente, evitando que los productos refrigerados permanezcan fuera de los frigoríficos | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • La descongelación se realiza higiénicamente (alimentos protegidos, evitando el contacto con los líquidos resultantes, en refrigeración o sistema con garantía sanitaria equivalente). | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Las verduras y hortalizas que se van a consumir crudas se lavan y desinfectan adecuadamente | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Los platos con huevo crudo como ingrediente se someten a 75° C como mínimo | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Los pescados susceptibles de contener Anisakis y que van a ser consumidos crudos o prácticamente crudos se congelan a una temperatura ≤ 20°C durante, por lo menos 24 h | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Se controla la temperatura de los productos elaborados de riesgo | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Renovación el aceite fritura cada ----- | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Control del tiempo de enfriado de los productos de riesgo (máx 2 h. para introducirlos en las cámaras) | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Conservación de platos en caliente a temperatura ≥ 65°C. | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Congelación rápida (alcanzar T<.....° C en >horas) | C <input type="checkbox"/> | IC <input type="checkbox"/> | |

C: Correcto

IC: Incorrecto

FECHA:

CÁMARAS/EXPOSITORES FRIGORÍFICOS/ALMACENES

	CAMARA I	CAMARA II	CAMARA III	INCIDENCIA/ MEDIDA CORRECTORA
CÁMARAS FRIGORÍFICAS/EXPOSITORES				
• Superficies en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Puertas y gomas en buen estado y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Los productos no contactan con el suelo	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Separación materias primas de los platos elaborados y semielaborados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia caducados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Materias primas y platos fácilmente identificables (en caso de reutilizar recipientes, deben ser aptos para limpieza y desinfección, eliminar las etiquetas originales e identificar el contenido)	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Temperatura: lectura/medición/...../...../.....	
ALMACÉN TEMPERATURA AMBIENTE				
Suelos sin grietas o deterioros y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Paredes sin grietas, manchas o humedades	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Ventanas protegidas y limpias (incluida malla)	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Lámparas con protección y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Estanterías sin óxidos o deterioros y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Ausencia de productos en el suelo	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Separación de productos no alimenticios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Productos sin envasar tapados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Ausencia caducados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Orden adecuado y ausencia de objetos extraños	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			
Productos y útiles de limpieza separados de alimentos	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>			

C: Correcto

IC: Incorrecto

SERVICIOS HIGIÉNICOS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
• Suelos, paredes y techos en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Sanitarios en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia olores	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Jabón líquido	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Toallas de papel y/o secadores aire	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Papeleras en buen estado y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

VESTUARIOS DEL PERSONAL

• Estado de limpieza y mantenimiento correctos	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Ordenado	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Taquillas en buen estado	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Separación ropa de trabajo y de calle	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia de objetos extraños	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

HIGIENE PERSONAL

• Indumentaria de uso exclusivo y limpia	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Calzado adecuado y limpio	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Uso de cubrecabezas	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• No utilizan joyas	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Manos y uñas limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Heridas protegidas (en su caso)	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

BASURAS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<ul style="list-style-type: none"> • El cuarto o espacio destinado a basuras se encuentra en adecuado estado higiénico y de mantenimiento • Contenedores limpios y con tapa hermética • Ausencia de olores • Ausencia de restos desperdicios fuera de los contenedores 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

<ul style="list-style-type: none"> • Todos los huecos tapados • Mallas de ventanas en buen estado, sin roturas • Aparatos eléctricos en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado • Ausencia de insectos, heces, roedores muertos, o alimentos comidos 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
---	---	--

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

Fecha: de..... de 200

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA DE SUPERVISIÓN PERIÓDICA

- ✓ Esta ficha deberá adaptarse a las instalaciones, equipos, locales, etc. presentes en el establecimiento.
- ✓ Esta revisión deberá ser efectuada por el responsable del establecimiento, o en su caso, por un técnico de empresa asesora externa, al menos, trimestralmente.
- ✓ Deberán reflejarse todas las anomalías detectadas durante la revisión, así como las medidas correctoras adoptadas.

FICHA DE REVISIÓN GENERAL DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL

Responsable revisión:

FECHA	DOCUMENTO/ PROCESO	CAMBIOS SI/NO	INDICAR MODIFICACIÓN	MOTIVO
	Plano Instalaciones			
	Programa de Limpieza y Desinfección			
	Listado De Proveedores			
	Lista de productos elaborados			
	Fichas de descripción de productos			

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REVISIÓN GENERAL

- ✓ Esta ficha deberá adaptarse a los documentos/registros que posea el establecimiento.
- ✓ Deberá realizarse, al menos una vez al año
- ✓ Indicar cualquier modificación sobre los productos, proveedores, procesos de elaboración, programas de prerrequisitos, etc.