

ANEXO

**FICHAS
AUTOCONTROL**

APPCC

MES:

FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS

	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"/>																															

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:

➤ $\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN:

➤ $\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$

- ✓ *Mantener el suelo de la cámara siempre limpio*
- ✓ *Separar bien los residuos y/o decomisos*
- ✓ *No almacenar carnada junto con el pescado*
- ✓ *No almacenar las cajas directamente en el suelo*
- ✓ *No almacenar cajas de madera reutilizables*

OBSERVACIONES:

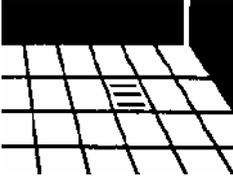
Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

- ✓ Se anotarán las temperaturas diariamente.
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras (Ej.: refrigeración, congelación, residuos...)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (termómetros que no funcionan, falta de orden y/o limpieza, etc.)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona: Sala de Subastas

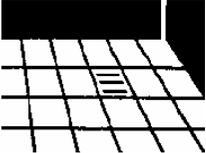
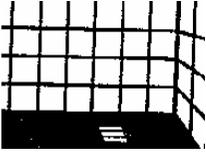
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 Suelos						
 Paredes						
Techos Lámparas						
Lavamanos						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Sala de Subastas				
<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>	
Cajas						
Básculas						
Zona público						
Depósitos residuos						

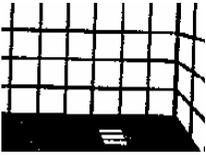
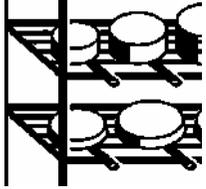
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona: Almacén

Zona y/o materiales a limpiar	Frecuencia	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo
 <p>Suelos</p>					
 <p>Paredes</p>					
<p>Estanterías</p>					
<p>Techos Lámparas</p>					

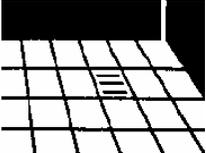
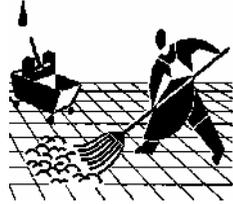
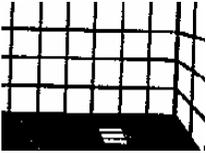
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona: Cámaras frigoríficas

<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</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</p>						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona: Servicios higiénicos y vestuarios

<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 Suelos						
 Paredes						
Techos Lámparas						
Sanitarios						

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Estas fichas deberán adaptarse a las instalaciones, equipos, etc. de la lonja.
- ✓ 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 persona/s encargada/s la entiendan 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 agua a presión y cepillo
 2. Disolver el producto en agua
 3. Aplicar el producto cepillando
 4. Dejar actuar 5 minutos
 5. Aclarar con abundante agua bien caliente
- ✓ Este programa deberá ser revisado y actualizado –en su caso- siempre que se cambie de producto y, al menos una vez al año.

FICHA REVISIÓN GENERAL

TRIMESTRE:

SALA DE SUBASTAS

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas protegidas y limpias • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>EQUIPOS Y CAJAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Básculas en buen estado y limpias • Mesas sin grietas y limpias • Cajas en buen estado y limpias • Almacenamiento de las cajas aislado y protegido 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

.....

.....

.....

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

	CAMARA I	CAMARA II	CAMARA III	INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
CÁMARAS FRIGORÍFICAS				
• Paredes, techo y suelos 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"/>	
• Estanterías, rejillas y ganchos sin óxido 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"/>	
• Lámparas protegidas y en buen estado	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Cajas de pescado adecuadas y limpias (No de madera a no ser de un solo uso)	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 de productos y/o cajas en 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 pescado/residuos	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• Productos identificados	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/...../...../.....	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

SERVICIOS HIGIÉNICOS/VESTUARIOS

		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	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....

HIGIENE PERSONAL

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

<ul style="list-style-type: none"> • Indumentaria limpia • Calzado adecuado y limpio • Prácticas higiénicas correctas (no fumar, comer...) 	<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:.....

BASURAS

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

<ul style="list-style-type: none"> • Cuarto o espacio destinado al almacenamiento de residuos aislado y 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>	
--	---	--

C: Correcto IC: Incorrecto

Observaciones:.....

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

<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>	
---	---	--

C: Correcto IC: Incorrecto

Observaciones:.....

Fecha: de de 200.....

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REVISIÓN GENERAL

- ✓ 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 la persona en quién delegue, al menos, trimestralmente.
- ✓ Deberán reflejarse todas las anomalías detectadas durante la revisión, así como las medidas correctoras adoptadas.