

**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:

➤  $\leq 4\text{ °C}$

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN:

➤  $\leq -18\text{ °C}$

- ✓ *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:

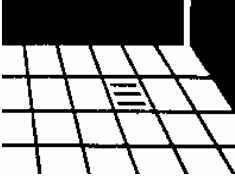

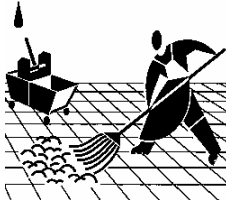







Firma Responsable:

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




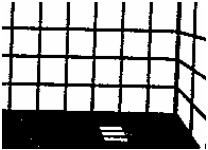






**Zona:** Sala de Subastas

<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>	
 <b>Suelos</b>						
 <b>Paredes</b>						
<b>Techos Lámparas</b>						
<b>Lavamanos</b>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN




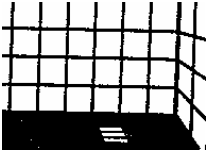


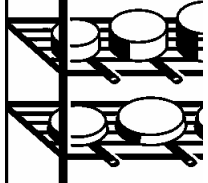




<b>Zona:</b>		<b>Sala de Subastas</b>				
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
<b>Cajas</b>						
<b>Básculas</b>						
<b>Zona público</b>						
<b>Depósitos residuos</b>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Almacén				
<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>	
 <b>Suelos</b>						
 <b>Paredes</b>						
<b>Estanterías</b>						
<b>Techos Lámparas</b>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN




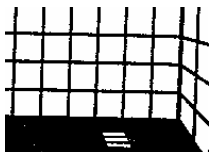






**Zona:** Cámaras frigoríficas

<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><b>Suelos</b></p>						
 <p><b>Paredes</b></p>						
 <p><b>Estanterías</b></p>						
<p><b>Techos Lámparas</b></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>	
 <p><b>Suelos</b></p>						
 <p><b>Paredes</b></p>						
<p><b>Techos Lámparas</b></p>						
<p><b>Sanitarios</b></p>						

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><b>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suelos</b> sin grietas o desconchados y limpios</li> <li>• <b>Paredes</b> sin grietas o desconchados y limpios</li> <li>• <b>Ventanas</b> protegidas y limpias</li> <li>• <b>Techos</b> sin grietas, desconchados, manchas o humedad</li> <li>• <b>Lámparas</b> con protección y limpias</li> </ul>	<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> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>EQUIPOS Y CAJAS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Básculas</b> en buen estado y limpias</li> <li>• <b>Mesas</b> sin grietas y limpias</li> <li>• <b>Cajas</b> en buen estado y limpias</li> <li>• <b>Almacenamiento de las cajas</b> aislado y protegido</li> </ul>	<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>	
<p><b>LAVAMANOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Limpios</b> y en buen estado</li> <li>• <b>Sin objetos, utensilios o alimentos</b></li> <li>• Con <b>jabón líquido</b> y <b>toallas de papel</b></li> <li>• <b>Papelera</b> o cubo</li> <li>• <b>Agua caliente</b> y fría</li> </ul>	<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> <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
<b>CÁMARAS FRIGORÍFICAS</b>				
• 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"> <li>• <b>Indumentaria</b> limpia</li> <li>• <b>Calzado</b> adecuado y limpio</li> <li>• <b>Prácticas higiénicas correctas</b> (no fumar, comer...)</li> </ul>	<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"> <li>• <b>Cuarto o espacio</b> destinado al almacenamiento de residuos aislado y en adecuado estado higiénico y de mantenimiento</li> <li>• <b>Contenedores limpios y con tapa hermética</b></li> <li>• <b>Ausencia de olores</b></li> <li>• <b>Ausencia de restos</b> desperdicios fuera de los contenedores</li> </ul>	<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:*.....  
 .....  
 .....

**REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS**

**INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA**

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