Anexo I

Fichas Autocontrol

Gobierno del Principado de Asturias
Consejería de Salud y Servicios Sanitarios
Agencia de Sanidad Ambiental y Consumo

ÍNDICE

1.- PLANO DE INSTALACIONES

2.- 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*

3.- CONTROL DE PROCESOS:

- *Lista de productos elaborados*
- *Ficha de descripción de productos/grupos de productos*
- *Ficha de control de aditivos*
- *Ficha de control de elaboración de productos de riesgo*
- *Ficha de control de temperaturas de almacenamiento*

4.- REVISIONES DE AUTOCONTROL:

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

PLANO DE INSTALACIONES

INSTRUCCIONES PLANO INSTALACIONES

- ✓ Elaborar plano de las instalaciones en caso de no disponer de él (a mano o utilizando herramientas informáticas).

- ✓ Detallar los distintos locales/zonas: recepción de materias primas y envases, almacén, cámaras frigoríficas, obradores, sala de ventas, aseos y vestuarios, oficinas, etc.

- ✓ Indicar de modo claro el flujo de las materias primas (entrada y almacenamiento), el del personal, el de los productos terminados y el de los residuos.

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

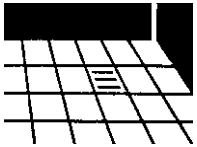
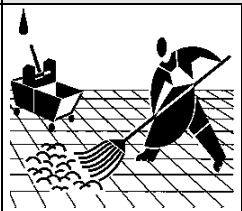
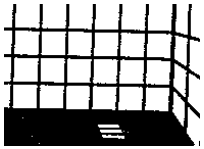
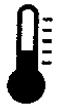
Nivel cloro: > 0,1 < 1 ppm

Firma Responsable:

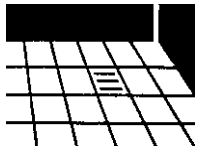
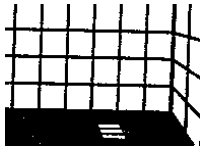
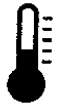
INSTRUCCIONES FICHA CONTROL DE CLORO

- ✓ 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:	**SALA VENTAS**					
Superficies y/o elementos a limpiar	***Frecuencia mínima***	***Producto***	***Dosificación***	***Temperatura agua***	***Modo de Empleo***	
 **SUELOS**						
 **PAREDES**						
SUPERFICIES, MOSTRADORES, EXPOSITORES						
TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS						

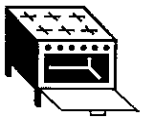
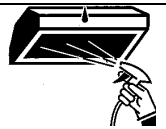
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	**OBRADOR**					
Superficies y/o elementos a limpiar	***Frecuencia mínima***	***Producto***	***Dosificación***	***Temperatura agua***	***Modo de Empleo***	
 **SUELOS**						
 **PAREDES**						
SUPERFICIES, MOSTRADORES, EXPOSITORES						
TECHOS LÁMPARAS Y PUERTAS						

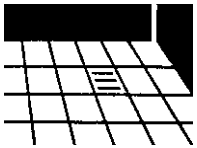
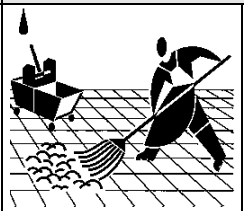
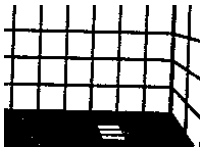
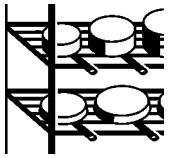
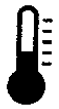
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	**OBRADOR**					
Zona y/o materiales a limpiar	***Frecuencia mínima***	***Producto***	***Dosificación***	***Temperatura agua***	***Modo de Empleo***	
BATIDORA						
AMASADORA						
MANGAS PASTELERAS, UTENSILIOS, CUCHILLOS						
LAMINADORA						
FORMADORA						
CUBOS BASURA						

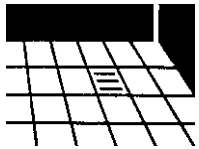
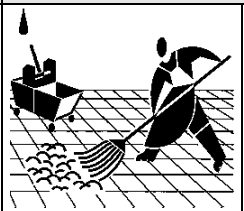
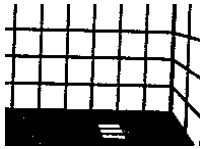
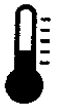
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	**OBRADOR**					
Zona y/o materiales a limpiar	***Frecuencia mínima***	***Producto***	***Dosificación***	***Temperatura agua***	***Modo de Empleo***	
 **HORNOS**						
FREIDORAS						
CAMPANAS EXTRACTORAS						
MICROONDAS						

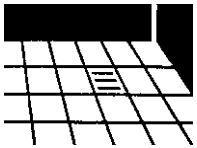
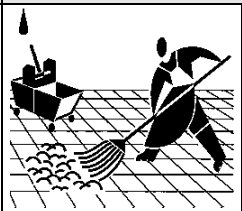
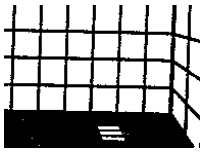
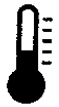
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Estas fichas deberán adaptarse a las instalaciones, equipos, etc. del establecimiento.

- ✓ Deberán indicarse todos aquéllos 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 sólo las operaciones LD no rutinarias (limpiezas generales, de techos, paredes, cámaras frigoríficas, etc)

Firma responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Registrar sólo 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

FECHA	*INCIDENCIA / OPERACIÓN REALIZADA*	*PERSONA O EMPRESA*	*OBSERVACIONES*

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:		**NRGSA:**	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

PROVEEDOR:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		**NRGSA:**	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

PROVEEDOR:			
DIRECCIÓN:			
TELÉFONO:		**NRGSA:**	
PERSONA DE CONTACTO			
PRODUCTOS:			

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS

LISTADO DE PROVEEDORES

- ✓ Incorporar sólo aquellos proveedores que ofrezcan garantías suficientes (seriedad, NRGSA, 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 Número de Registro Sanitario de Alimentos.

Nota: no está permitido el suministro de carnes y productos cárnicos de supermercados y carnicerías.

- ✓ Actualizar siempre que cambiemos de proveedor o incorporemos uno nuevo.

RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 HARINA **SAL** **AZÚCAR** 	• **SIN COLORACIONES ANORMALES** • **AUSENCIA DE OLORES, TEXTURA ADECUADA** • **AUSENCIA DE SUCIEDAD ENMOHECIMIENTOS** • **AUSENCIA DE OBJETOS, COMO PIEDRAS, PELOS DE ROEDORES, RESTOS DE INSECTOS.**
 HUEVOS	• **CÁSCARA INTACTA Y LIMPIA**
 LATAS	• **SIN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTOS O PÉRDIDA DE HERMETICIDAD**
CONGELADOS	• **SIN SIGNOS DE DESCONGELACIONES PARCIALES COMO REBLANDECIMIENTOS O EXCESO DE ESCARCHA**
 TRANSPORTE	• **CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHÍCULO** • **AUSENCIA DE PRODUCTOS EN EL SUELO** • **AUSENCIA DE PRODUCTOS INCOMPATIBLES CON LA MERCANCÍA (PRODUCTOS DE LIMPIEZA, BASURAS…)** • **ESTIBA CORRECTA DE LOS ALIMENTOS.** • **TIPO DE VEHÍCULO ADECUADO PARA LA MERCANCÍA.**

EN TODOS LOS CASOS

- **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:**

  ✓ **Congelados: ≤ -18 ºC**
  ✓ **Refrigerados : 4- 8º 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: 4-8º C**
   - **Congelados: ≤ -18 ºC**
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 estos 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...)

FICHA DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS (TRAZABILIDAD)

FECHA	PRODUCTO	CANTIDAD	LOTE	CLIENTE	DIRECCIÓN	OBSERVACIONES

Firma Responsable:

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

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 (pan, productos de bollería y pastelería del día, 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 DE LISTADO DE PRODUCTOS

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE MASA	PRODUCTOS SIN RELLENO NI GUARNICIÓN	PRODUCTOS CON RELLENO Y/O GUARNICIÓN	
			RELLENO ANTES TRATAMIENTO TÉRMICO	RELLENO DESPUÉS TRATAMIENTO TÉRMICO
PANADERÍA				
BOLLERÍA				
PASTELERÍA/ REPOSTERÍA				

FICHA EJEMPLO DE LISTADO DE PRODUCTOS

TIPO DE PRODUCTO	TIPO DE MASA	PRODUCTOS SIN RELLENO NI GUARNICIÓN	PRODUCTOS CON RELLENO Y/O GUARNICIÓN	
			RELLENO ANTES TRATAMIENTO TÉRMICO	RELLENO DESPUÉS TRATAMIENTO TÉRMICO
VARIOS				

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS

GRUPO DE PRODUCTOS		PAN Y PANES ESPECIALES	
INGREDIENTES		COMUNES	
		OPCIONALES	
PRODUCTOS		PAN COMÚN	
		PANES ESPECIALES	
PROCESO ELABORACIÓN		ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE		
	PRESENTACIONES COMERCIALES		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO			
TRANSPORTE			
ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE		
	IDENTIFICACIÓN LOTE		
	OTROS		
DISTRIBUCIÓN			
OBSERVACIONES:			

Fecha: **Firma:**

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS

GRUPO DE PRODUCTOS		PRODUCTOS SIN RELLENO NI GUARNICIÓN	
INGREDIENTES		COMUNES	
		OPCIONALES	
PRODUCTOS			
PROCESO ELABORACIÓN		ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE		
	PRESENTACIONES COMERCIALES		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO			
TRANSPORTE			
ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE		
	IDENTIFICACIÓN LOTE		
	OTROS		
DISTRIBUCIÓN			
OBSERVACIONES:			

Fecha: **Firma:**

FICHA-EJEMPLO: DESCRIPCIÓN PRODUCTOS

GRUPO DE PRODUCTOS		
INGREDIENTES	COMUNES	
	OPCIONALES	
PRODUCTOS	RELLENOS UTILIZADOS	
	PRODUCTOS	
PROCESO ELABORACIÓN	ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE	
	PRESENTACIONES COMERCIALES	
CONDICIONES ALMACENAMIENTO		
TRANSPORTE		
ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL	CADUCIDAD/ CONSUMO PREFERENTE	
	IDENTIFICACIÓN LOTE	
	OTROS	
DISTRIBUCIÓN		
OBSERVACIONES:		

Fecha: **Firma:**

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO ELABORADO

Deberá cubrirse una ficha por cada grupo de productos elaborados que tengan características comunes (tipo de producto, tipo de masa, rellenos o no, si el relleno se realiza antes o después del tratamiento térmico, condiciones de almacenamiento/ conservación y vida útil). 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. Los rellenos deben reflejarse en fichas individuales.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

CAMPO	*INFORMACIÓN*
INGREDIENTES	Se indicarán los ingredientes (comunes y/o opcionales).
PRODUCTOS	Indicar el nombre comercial de todos los productos que se elaboren pertenecientes al grupo. En el caso de productos rellenos y/o con guarniciones o coberturas, indicar los rellenos y/o coberturas o guarniciones utilizados.
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 (horneado, cocción...).
ENVASADO Y FORMATOS	Se indicará el/los tipo/s de envase que se van a utilizar –en su caso- y su/s presentación/es comerciales.
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 < 5 º C, en congelación a ≤ 18º C).
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto para su distribución (vehículo o contenedor isotermo, frigorífico, etc.).
ETIQUETADO Y VIDA ÚTIL	Se indicará, al menos, la fecha de caducidad o de consumo preferente (fecha en la que el producto puede ser consumido sin que se altere o pueda presentar problemas, siempre que se conserve adecuadamente), cómo se identifica el lote (normalmente coincidirá con la fecha de elaboración) y cualquier otro dato que pueda resultar de interés.
DISTRIBUCIÓN	Se indicará si la venta de este grupo de productos se realiza en la propia tienda o en su caso se distribuye a otros establecimientos (despachos de venta de pan, restaurantes, cafeterías, comedores sociales…).

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

FICHA CONTROL DE ADITIVOS

NOMBRE COMERCIAL ADITIVO O PREPARADO (PREMEZCLA)	PRODUCTO/GRUPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE UTILIZA	DOSIS	MÉTODO E INSTRUCCIONES DOSIFICACIÓN (*)	OBSERVACIONES

(*) Indicar si es manual o automático y las instrucciones para una dosificación correcta

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE ADITIVOS

1. Indicar todos los aditivos utilizados en la empresa con los nombres comerciales de los preparados o mezclas de aditivos o de los aditivos puros –en su caso-

2. Indicar todos los productos en los que se utiliza el aditivo

3. Indicar la dosis recomendada por el fabricante para cada producto o grupo de productos

4. Especificar las instrucciones para una dosificación correcta. Ej.:

   - Pesar la masa sobre la que se va a añadir el aditivo en la pesadora
   - Pesar la premezcla o el aditivo en la balanza
   - Mezclar en la amasadora

Nota: en el caso de dosificación automática, los equipos de dosificación deben calibrarse con la debida frecuencia y debe indicarse el ajuste o flujo de aditivo requerido para cada producto/grupo de productos

5. Indicar cualquier observación que se considere necesaria para la seguridad del producto

6. Esta ficha debe encontrarse en un lugar visible y accesible a las personas responsables de la dosificación de aditivos

FICHA DE CONTROL DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE RIESGO

FECHA	PRODUCTO	COCCIÓN		ENFRIADO		ACCIONES CORRECTORAS	OBSERVACIONES
		Tª (ºC)	TIEMPO	Tª (ºC)	TIEMPO		

COCCIÓN

TEMPERATURAS MÍNIMAS:
- Productos con huevo crudo: **> 75 ºC**
- Otros productos: **> 65 ºC**

TIEMPO MÍNIMO; **2 minutos**

ENFRIADO

TEMPERATURAS MÁXIMA: **5 ºC**
TIEMPO MÁXIMO: **2 horas**

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA ELABORACIÓN PRODUCTOS DE RIESGO

- ✓ Cubrir únicamente en el caso de elaboración de **productos 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 ºC), 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 ºC por encima de los establecidos), es decir:

  - 85 ºC en el caso de productos con huevo crudo como ingrediente
  - 75 ºC 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																															
CÁMARA																															
CÁMARA																															
CÁMARA																															
CÁMARA																															

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN: **4-8 ºC (Pasteles ≤ 5 ºC)**

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN: ≤ **- 18 ºC**

OBSERVACIONES:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

- ✓ Se cumplimentará diariamente, 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:

OBRADOR

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS		
• **Suelos** sin grietas o desconchados y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Paredes** sin grietas o desconchados y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Ventanas y puertas** en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐	
• **Techos** sin grietas, desconchados, manchas o humedad	C ☐ IC ☐	
• **Lámparas** con protección y limpias	C ☐ IC ☐	
SUPERFICIES DE TRABAJO		
• **Encimeras** sin grietas o desconchados y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Mesas de trabajo** sin grietas o desconchados y limpias	C ☐ IC ☐	
• **Tablas de corte** en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐	
LAVAMANOS		
• **Limpios** y en buen estado	C ☐ IC ☐	
• **Sin objetos, utensilios o alimentos**	C ☐ IC ☐	
• Con **jabón líquido** y **toallas de papel**	C ☐ IC ☐	
• **Papelera** o cubo	C ☐ IC ☐	
• **Agua caliente** y fría	C ☐ IC ☐	
EQUIPOS		
• **Batidora, amasadora, freidora** en buen estado y limpia	C ☐ IC ☐	
• **Horno** en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐	
• **Manga pastelera** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Balanza de aditivos** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Utensilios, cacerolas** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Instalaciones para el lavado de útiles** en buen estado	C ☐ IC ☐	
• **Cubos de basura** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

OBRADOR

FECHA:

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
MANIPULACIONES		
• **Orden** adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, recipientes con productos en el suelo, etc.	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Separación** de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las materias primas, de los productos elaborados y semielaborados	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Las operaciones** se realizan rápidamente, evitando que los productos refrigerados permanezcan fuera de los frigoríficos	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Renovación** el aceite fritura cada **---------**	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Productos intermedios** aislados de corrientes de aire y fuentes de contaminación.	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Congelación rápida** (alcanzar T<…….º C en > ……horas)	**C** ☐ **IC** ☐	
• **No descongelar** a temperatura ambiente	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Materiales de envasado** limpios y en buen estrado	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Control del tiempo de enfriado** de los productos de riesgo	**C** ☐ **IC** ☐	
• Se pesan los **aditivos** utilizados, respetando las dosis máximas autorizadas	**C** ☐ **IC** ☐	
• Se controla la **temperatura** de los productos elaborados de riesgo	**C** ☐ **IC** ☐	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

SALA VENTAS

FECHA:

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS		
• **Suelos** sin grietas o desconchados y limpios	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Paredes** sin grietas o desconchados y limpios	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Ventanas y puertas** en buen estado y limpias	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Techos** sin grietas, desconchados, manchas o humedad	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Lámparas** con protección y limpias	**C** ☐ **IC** ☐	
MANIPULACIONES		
• **Orden** adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc.	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Se utiliza** pinzas o paletas para servir o pesar los pasteles	**C** ☐ **IC** ☐	
• **No se congela** el pan y panes especiales	**C** ☐ **IC** ☐	
• **No se vende** pan rallado sin envasar	**C** ☐ **IC** ☐	
• **La venta** de pan común del día anterior está separada adecuadamente , en vitrinas e indicada con carteles	**C** ☐ **IC** ☐	
EXPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS		
• **Separación** de la zona de elaboración o en "áreas especiales", perfectamente delimitadas.	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Producto sin envasar** se encuentra fuera del alcance del público	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Productos no se encuentran** en el suelo (cestos u otro recipiente…), ni en mostradores o en las cajas de los autoservicios	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Productos protegidos** por vitrinas, estanterías o similar y/o escaparates refrigerados y/ o en cámaras de congelación- en su caso-	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Separación de otros productos** alimenticios y, especialmente, de los no alimenticios	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Identificación y etiquetado** correctos de los productos envasados.	**C** ☐ **IC** ☐	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

CÁMARAS/EXPOSITORES FRIGORÍFICOS

	CAMARA I	CAMARA II	CAMARA III	INCIDENCIA/ MEDIDA CORRECTORA
• **Superficies** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• **Puertas y gomas** en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• Los productos **no contactan con el suelo**	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• **Separación** materias primas de los productos elaborados y semielaborados	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• **Ausencia caducados**	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• Materias primas **identificadas** (en caso de reutilizar recipientes, deben ser aptos para limpieza y desinfección, eliminar las etiquetas originales e identificar el contenido)	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	C ☐ IC ☐	
• **Temperatura:** lectura/medición	...../.....	...../.....	...../.....	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

ALMACÉN

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS		
Suelos sin grietas o deterioros y limpios	**C** ☐ **IC** ☐	
Paredes sin grietas, manchas o humedades	**C** ☐ **IC** ☐	
Ventanas protegidas y limpias (incluida malla)	**C** ☐ **IC** ☐	
Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad	**C** ☐ **IC** ☐	
Lámparas con protección y limpias	**C** ☐ **IC** ☐	
Estanterías sin óxidos o deterioros y limpias	**C** ☐ **IC** ☐	
ESTIBA		
Ausencia de productos en el suelo	**C** ☐ **IC** ☐	
Separación de productos no alimenticios	**C** ☐ **IC** ☐	
Productos sin envasar tapados	**C** ☐ **IC** ☐	
Ausencia caducados	**C** ☐ **IC** ☐	
Orden adecuado y ausencia de objetos extraños	**C** ☐ **IC** ☐	
Productos y útiles de limpieza separados de alimentos	**C** ☐ **IC** ☐	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

SERVICIOS HIGIÉNICOS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
• **Suelos, paredes y techos** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Sanitarios** en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐	
• **Ausencia olores**	C ☐ IC ☐	
• **Jabón líquido**	C ☐ IC ☐	
• **Toallas de papel y/o secadores aire**	C ☐ IC ☐	
• **Papeleras**	C ☐ IC ☐	

VESTUARIOS DEL PERSONAL

• **Estado de limpieza y mantenimiento** correctos	C ☐ IC ☐	
• **Ordenado**	C ☐ IC ☐	
• **Taquillas** en buen estado	C ☐ IC ☐	
• **Separación ropa de trabajo y de calle**	C ☐ IC ☐	
• **Ausencia de objetos extraños**	C ☐ IC ☐	

HIGIENE PERSONAL

• **Indumentaria** de uso exclusivo y limpia	C ☐ IC ☐	
• **Calzado** adecuado y limpio	C ☐ IC ☐	
• Uso de **cubrecabezas**	C ☐ IC ☐	
• **No utilizan joyas**	C ☐ IC ☐	
• **Manos y uñas** limpias	C ☐ IC ☐	
• **Heridas** protegidas (en su caso)	C ☐ IC ☐	

C: Correcto ***IC: Incorrecto***

BASURAS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
• El **cuarto o espacio** destinado a basuras se encuentra en adecuado estado higiénico y de mantenimiento	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Contenedores limpios y con tapa hermética**	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Ausencia de olores**	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Ausencia de restos** desperdicios fuera de los contenedores	**C** ☐ **IC** ☐	

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

• Todos los **huecos tapados**	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Mallas de ventanas** en buen estado, sin roturas	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Aparatos eléctricos** en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado	**C** ☐ **IC** ☐	
• **Ausencia de insectos, heces, roedores muertos,** o alimentos comidos	**C** ☐ **IC** ☐	

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			
	Ficha de control de aditivos			

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.