



Fecha del control		Firma	
--------------------------	--	--------------	--

	Aspecto a controlar	Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
	PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		
1	Los productos de limpieza son aptos para uso alimentario y acordes a las necesidades de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Los productos y útiles de limpieza se encuentran correctamente almacenados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los productos de limpieza se encuentran en sus envases originales o, si se han trasvasado, están en envases sin posibilidad de confusión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Se utiliza el lavavajillas con un programa de agua caliente para la vajilla y otros útiles que puedan lavarse en él.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	El método y frecuencia de limpieza es adecuado para mantener las instalaciones, maquinaria y utillaje en condiciones adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE MANTENIMIENTO		
6	Los equipos e instalaciones se mantienen de forma adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	La maquinaria tiene un mantenimiento correcto y se usan los lubricantes y grasas de forma correcta, que además son de uso alimentario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Todos los envases y útiles de trabajo se mantienen en buen estado y sin roturas ni fragmentos sueltos, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE FORMACIÓN		
9	El personal ha recibido formación inicial y formación continuada de manipuladores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	El personal al que se ha detectado la realización de prácticas incorrectas ha recibido la formación y adiestramiento adecuado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	El personal se encuentra correctamente adiestrado para las labores de limpieza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	El personal de mantenimiento está correctamente adiestrado para estas labores.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE LUCHA CONTRA PLAGAS		
13	No existen indicios de la presencia de insectos ni demás parásitos o animales indeseables.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Se dispone de elementos que evitan la presencia de plagas y se mantienen en buen estado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	PLAN DE AUTOCONTROL		
15	Se cumplimentan los registros correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Se adoptan las medidas en caso de detectar incumplimientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	CONTROLES SUPLEMENTARIOS		
17		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ítem nº	Incidencias	Medidas adoptadas



Fecha del control		Firma	
-------------------	--	-------	--

	Aspecto a controlar	Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
1	Los moluscos están vivos y no se introducen en agua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Los manipuladores se limpian correctamente y a menudo las manos, sobre todo al cambiar de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los manipuladores se visten ropa limpia y exclusiva antes de empezar el trabajo, y se cambian durante el trabajo en caso necesario. No llevan objetos que puedan caer en los alimentos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	No están trabajando manipuladores con enfermedad manifiesta y si lo hacen respetan las medidas de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	El almacenamiento en cámara de frío es correcto: la estiba en cámaras se realiza siguiendo las instrucciones marcadas y se mantiene una correcta rotación, sin existir productos caducados o no identificados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Todos los productos en mesas y armarios calientes están tapados o protegidos y están colocados separados, de forma que circula bien el aire caliente entre ellos y no están sobrecargados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	No hay alimentos que no se estén procesando fuera de cámaras (excepto los que todavía están humeando tras su cocinado) o fuente de calor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Se usan diferentes superficies y útiles de trabajo al trabajar con alimentos crudos y cocinados y si no es posible hay una limpieza entre ambos procesos. No hay contacto entre producto limpio y sin limpiar. Los residuos se eliminan rápidamente de forma que se impide el contacto con los alimentos. No se usan bayetas de forma incorrecta o sin limpiar y desinfectar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	La temperatura interior de la cámara donde se realiza la congelación nunca sobrepasa los -15 °C, la colocación del producto permite una correcta congelación y está correctamente etiquetado. No se recongela el producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	La descongelación no se realiza a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	El envasado al vacío se realiza correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	La limpieza y desinfección de verduras u otras materias primas que puedan contener insectos, parásitos..., y que van a ser consumidas en crudo, se realiza conforme la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	La manipulación de huevos se realiza conforme a la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	En caso de uso de huevo para productos que no sufren tratamiento térmico se usa huevo tratado (pasteurizado, deshidratado).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Se eliminan las espinas o huesos en productos que por su textura o el tipo de cliente al que van dirigidos puedan ser eliminados con dificultad por el consumidor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Para evitar la presencia de Anisakis en el pescado se siguen las instrucciones marcadas. El pescado destinado a ser consumido en crudo, se congela siempre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Se ofrecen alimentos a personas alérgicas con las suficientes garantías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Otros:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Incidencias	Medidas adoptadas

FICHA DE CONTROL DIARIA / ASPECTOS A CONTROLAR

Fecha del control	Firma
--------------------------	--------------

Cámaras	°C (interior)	°C (interior tras enfriado rápido)*
1	°C	
2	°C	
3	°C	
4	°C	
5	°C	

* enfriamiento rápido, a los 30 minutos de introducir el alimento a refrigerar

Temperatura	°C (interior)	Tipo de alimento
Fritura	°C	
Horneado	°C	
Al vapor	°C	
Plancha/parrilla	°C	
Tortilla elaborada con huevo	°C	
Alimentos mantenidos en caliente	°C	
Temperatura de regeneración	°C	
Comidas elaboradas listas para consumo recibidas en caliente	°C	
Alimentos a la salida del abatidor	°C	

Freidoras	¿Has cambiado el aceite?
1	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

Agua	Cantidad de cloro residual
mg. de cloro/litro	

ASPECTOS A DESTACAR

Incidencias*	Medidas adoptadas

* anota tanto las incidencias sufridas durante la toma de datos, como las incidencias puntuales identificadas espontáneamente durante la actividad.



DATOS DE LOS PROVEEDORES

DATOS DEL CONTROL

	Fecha	Producto	Vehículo				Etiquetado		Características Organolépticas		
			Temp.	Estiba		Limpieza		Sí	No	Sí	No
				Sí	No	Sí	No				
Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nombre del contacto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tel. / Mov.			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Núm. autorización o Registro Sanitario			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tipo de producto			°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Congelados		<input type="checkbox"/> Carne y Prod. Cárnicos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Pescado y Prod. Pesqueros		<input type="checkbox"/> Lácteos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Refrigerados		<input type="checkbox"/> Huevos	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Frutas y verduras		<input type="checkbox"/> Otros (Setas, Caza...)	°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Si=correcto / No=incorrecto