

ANEXO I

FICHAS AUTOCONTROL

RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 CARNES FRESCAS DESPOJOS	• COMPROBAR SELLOS Y DOCUMENTACIÓN • ASPECTO JUGOSO, SIN COLORACIONES ANORMALES • BRILLO DEL CORTE, SIN OLORES DESAGRADABLES
PRODUCTOS CÁRNICOS	• BUEN ASPECTO • SIN COLORACIONES ANORMALES • AUSENCIA DE EXUDADOS O FERMENTACIONES ANORMALES
 FRUTAS Y VERDURAS	• AUSENCIA DE SUCIEDAD, PUTREFACCIONES Y/O ENMOHECIMIENTOS • GRADO DE MADURACION ADECUADA • LIBRES DE PARÁSITOS
 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 ✓ Carnes frescas: < 7 °C ✓ Carne de aves: < 4 °C ✓ Carne picada y preparados de carne picada (hamburguesas, etc.) < 2°C ✓ Preparados cárnicos: entre 2 y 7 °C, dependiendo de la naturaleza ✓ Despojos: < 3 °C ✓ Carnes y despojos congelados: < -12 °C ✓ Otros productos congelados: < -18 °C	

FICHA RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

FECHA	PRODUCTO	PROVEEDOR	DOCUMENTACIÓN (ALBARÁN, FACTURA)	ESTADO PRODUCTO	TEMPERATURA PRODUCTO	FECHA CONSUMO	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
 - Carnes frescas: < 7 °C
 - Carne picada y preparados de carne picada (hamburguesas, etc.) < 2°C
 - Preparados cárnicos: entre 2 y 7 °C, dependiendo de la naturaleza
 - Despojos: < 3 °C
 - Carnes y despojos congelados: < -12 °C

- Carne de aves: < 4 °C

- Otros productos congelados: < -18 °C

Firma Responsable:

C: Correcto I: Incorrecto

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Se realizará, al menos, un control semanal a cada proveedor de productos perecederos cárnicos (carnes y derivados, despojos, etc.)
- ✓ 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
- ✓ 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 o, en su caso, con termómetro de lectura por láser/infrarrojos en carnes, despojos, congelados...
- ✓ 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 DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

	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:

- ✓ Carnes frescas: < **7 °C**
- ✓ Carne de aves: < **4 °C**
- ✓ Carne picada y preparados de carne picada (hamburguesas, etc.) < **2 °C**
- ✓ Preparados cárnicos: entre 2 y 7 °C, dependiendo de la naturaleza
- ✓ Despojos: < **3 °C**

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN: ≤ - 18 °C

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE (platos preparados): ≥ 65 °C

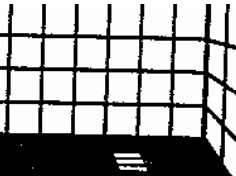
OBSERVACIONES:

Firma Responsable:

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 y/o mesas calientes –en su caso-
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras (Ej.: obrador, arcón, mostrador, platos preparados...)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)

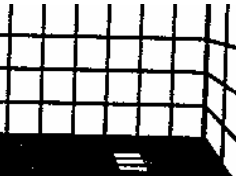
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	Sala Ventas					
<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						
 Superficies, mostradores						
Techos Lámparas						

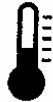
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Sala Ventas				
<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>	
Tablas de corte, tajos						
Cuchillos						
Desinfectadores Cuchillos						
Máquina cortafiambres						
Expositores						
Cubos basura						

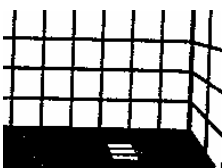
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	Obrador					
<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						
 Superficies						
Techos Lámparas						

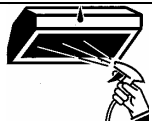
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	Obrador					
<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>	
Picadora						
Amasadora						
Embutidora						
Cuchillos						
Tablas de corte, tajos						
Cubos basura						

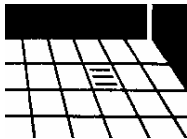
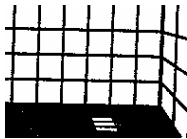
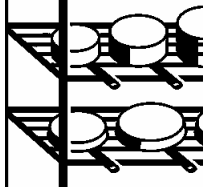
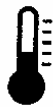
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	Obrador de Platos Preparados Cárnicos					
<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						
 Superficies						
Techos Lámparas						

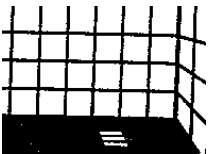
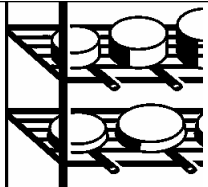
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	Obrador Platos Preparados Cárnicos					
<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						
Fogones, parrillas planchas Equipos de peso						
 Campanas extractoras						
Marmitas, Perolas						
Cuchillos, utensilios						

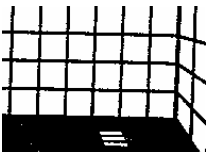
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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>	
 Suelos						
 Paredes						
 Estanterías						
Techos Lámparas						

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>	
 Suelos						
 Paredes						
 Estanterías						
Techos Lámparas						

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. 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 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 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 REVISIÓN GENERAL

FECHA:

SALA VENTAS

INCIDENCIA/MEDIDA
CORRECTORA

SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS

- **Suelos** sin grietas o desconchados y limpios
- **Paredes** sin grietas o desconchados y limpios
- **Ventanas y puertas** en buen estado y limpias
- **Techos** sin grietas, desconchados, manchas o humedad
- **Lámparas** con protección y limpias

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

SUPERFICIES DE TRABAJO

- **Encimeras** sin grietas o desconchados y limpios
- **Mesas de trabajo** sin grietas o desconchados y limpias
- **Tajos y tablas de corte** en buen estado y limpias

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

LAVAMANOS

- **Limpios** y en buen estado
- **Sin objetos, utensilios o alimentos**
- **Con jabón líquido y toallas de papel**
- **Papelera** o cubo
- **Agua caliente** y fría

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

EQUIPOS

- **Picadora** en buen estado y limpia
- **Cortadora de huesos** en buen estado y limpias
- **Desinfectadores** de cuchillos en buen estado y limpios
- **Instalaciones para el lavado de útiles** en buen estado
- **Cubos de residuos** en buen estado y limpios

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C ☐ IC ☐

C: Correcto

IC: Incorrecto

SALA VENTAS

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
MANIPULACIONES • Orden adecuado, ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y productos crudos de los listos para consumir (lácteos, charcutería, etc) • Las operaciones se realizan rápidamente, evitando que las carnes permanezcan fuera de los frigoríficos	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
EXPOSICIÓN DE LOS PRODUCTOS • Exposición ordenada de productos, con separación de las carnes y productos crudos de los listos para consumir • Ausencia de adornos o, en su caso, son adecuados y se limpian y desinfectan adecuadamente • No se utilizan carteles o etiquetas provistos de pinchos. • Exposición adecuada de otros productos (no cárnicos) • Identificación y etiquetado correctos de todos los productos	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....
.....
.....
.....
.....

OBRADOR

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
SUPERFICIES DE TRABAJO • Encimeras sin grietas o desconchados y limpios • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias • Tajos y tablas de corte en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
LAVAMANOS • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
EQUIPOS • Picadora en buen estado y limpia • Amasadora en buen estado y limpias • Embutidora en buen estado y limpios • Balanza aditivos en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
MANIPULACIONES • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y productos crudos de los productos elaborados y semielaborados • Las operaciones se realizan rápidamente, evitando que las carnes permanezcan fuera de los frigoríficos • Se pesan los aditivos utilizados, respetando las dosis máximas autorizadas • Se controla que la temperatura de los productos frescos elaborados nunca sobrepase los 10 °C	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

SECADERO/AHUMADERO

SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Huecos y ventanas protegidas con mallas antiinsectos • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias • Colgadores y ganchos sin corrosión y limpios	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
MANIPULACIONES • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Productos colgados sin contactar con el techo o las paredes • Temperatura adecuada durante todo el proceso de curado (no más de 22 °C) • Se respetan los tiempos de curado de los productos que van a ser almacenados a temperatura ambiente	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR DE PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR (INCLUIDOS LOS PLATOS PREPARADOS CÁRNICOS)

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpios • Ventanas y puertas en buen estado y limpias • Techos sin grietas, desconchados, manchas o humedad • Lámparas con protección y limpias	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
SUPERFICIES DE TRABAJO • Encimeras sin grietas o desconchados y limpios • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias • Tajos y tablas de corte en buen estado y limpias	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
LAVAMANOS • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR DE PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
EQUIPOS • Campana extractora en buen estado y limpia • Freidoras en buen estado y limpias • Planchas en buen estado y limpias • Hornos en buen estado y limpios • Cubos de basura con tapa, bolsa y limpios	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
MENAJE Y UTENSILIOS DE TRABAJO • Potas, cacerolas sin grietas o desconchados y limpias • Sartenes sin grietas o desconchados y limpias • Cuchillos en buen estado y limpios (evitar mangos de madera) • Otros utensilios (espumaderas, cucharas, etc.) en buen estado y limpios	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	
MANIPULACIONES • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios para la manipulación de las carnes y de los productos crudos de los elaborados y semielaborados • Se controlan las temperaturas y tiempos de los tratamientos térmicos y de los platos preparados (siempre más de 65 °C) • Los productos son enfriados rápidamente y son introducidos en las cámaras antes de 2 horas	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

CÁMARAS/EXPOSITORES FRIGORÍFICOS (INCLUIDOS ARCONES CONGELADORES)

	CAMARA I	CAMARA II	CAMARA III	INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
• Superficies en buen estado y limpios • Puertas y gomas en buen estado y limpias • Los productos no contactan con el suelo • Separación carnes de los productos elaborados y semielaborados • Ausencia caducados • Productos identificados • Temperatura: lectura/medición	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐/.....	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐/.....	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐/.....	

ALMACÉN

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

SERVICIOS HIGIÉNICOS

• 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

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

• 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 ☐	

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 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 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-EJEMPLO DESCRIPCIÓN PRODUCTO

PRODUCTO			
INGREDIENTES		CÁRNICOS	CANTIDAD (POR KG DE PRODUCTO)
PROCESO ELABORACIÓN		ETAPA	TEMPERATURAS Y/O TIEMPOS
ENVASADO Y FORMATOS	TIPO DE ENVASE		
	PRESENTACIONES COMERCIALES		
CONDICIONES ALMACENAMIENTO			
TRANSPORTE			
ETIQUETADO	CADUCIDAD / CONSUMO PREFERENTE		
	IDENTIFICACIÓN LOTE		
	OTROS		
OBSERVACIONES:			

Fecha: de de 200

Firma:

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Deberá cubrirse una ficha por cada producto elaborado. Detallará el productos elaborados, 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.

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

CAMPO	INFORMACIÓN
INGREDIENTES	Se indicarán los ingredientes de origen cárnico y no cárnico, con indicación de su proporción por kilo de producto terminado (fórmula del producto)
PROCESO DE ELABORACIÓN	Se indicarán las etapas que comprenden la elaboración, con indicación de las temperaturas y/o los tiempos en aquéllas etapas en las que éstas/os sean importantes para la seguridad del producto (maduración, curado, enfriado...).
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. No se cubrirá si no se envasan los productos
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se indicarán las condiciones en las que será preciso almacenar el producto, una vez elaborado (temperatura ambiente, en cámara a $< 7^{\circ}\text{C}$, etc)
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto -en su caso- para su distribución a sucursales de venta, reparto a domicilio o establecimientos de comidas preparadas (vehículo isotermo, contenedor isotermo, etc.). En el caso de que el establecimiento no realice transporte de productos se dejará sin cubrir
ETIQUETADO	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 o del inicio de ésta), y cualquier otro dato que pueda resultar de interés (condiciones de conservación, instrucciones de uso, etc.)

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

FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS FRESCOS Y CRUDO-ADOBADOS

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR / ES	
☐ CARNE DE VACUNO		
☐ CARNE DE CERDO		
☐ CARNE DE AVE		
☐ TOCINO		
☐ TRIPA		
☐ SEBO		
☐ SANGRE		
☐ OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)
PICADO, ADOBADO, AMASADO	
EMBUTIDO (**)	

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

() La temperatura no deberá ser superior a **10 °C***

*(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado (por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)*

OBSERVACIONES:

Firma:

FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS CURADOS

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR / ES	
☐ CARNE DE VACUNO		
☐ CARNE DE CERDO		
☐ CARNE DE AVE		
☐ TOCINO		
☐ TRIPA		
☐ SEBO		
☐ SANGRE		
☐ OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. CONTROL DE LA TEMPERATURA DEL PRODUCTO Y DEL PROCESO DE CURADO

ETAPA	TEMPERATURA DEL PRODUCTO ANTES DE SU INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA (*)	FECHA INICIO ETAPA	FECHA FIN ETAPA
PICADO, ADOBADO, AMASADO			
EMBUTIDO (**)			
AHUMADO CURADO			

Cubrir sólo las etapas que procedan y las casillas no sombreadas.

() La temperatura no deberá ser superior a **10 °C***

*(**) Cubrir sólo en el caso de que el embutido no se haga inmediatamente después del amasado
(por ejemplo, tras sufrir un proceso de maduración)*

OBSERVACIONES:

Firma:

FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS TRATADOS POR EL CALOR (INCLUIDOS PLATOS PREPARADOS)

CARNICERÍA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	
☐ CARNE DE VACUNO		
☐ CARNE DE CERDO		
☐ CARNE DE AVE		
☐ TOCINO		
☐ TRIPA		
☐ SEBO		
☐ SANGRE		
☐ OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. TRATAMIENTO TÉRMICO (*)

TEMPERATURA	TIEMPO

(*) No cubrir en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos)

3. ENFRIADO

HORA FIN ELABORACIÓN	HORA INTRODUCCIÓN EN CÁMARAS

(*) El tiempo transcurrido desde el fin de la elaboración del producto hasta su introducción en las cámaras no deberá ser superior a **2 horas**

OBSERVACIONES:	
Firma:	

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHA DE ELABORACIÓN

Deberá cubrirse una ficha por cada partida de producto elaborado (cada vez que se elaboren productos)

INFORMACIÓN QUE DEBE FIGURAR EN LA FICHA:

CAMPO	INFORMACIÓN
CARNICERÍA	Razón Social, Nombre o titular
FECHA INICIO ELABORACIÓN (LOTE)	Fecha en que comienza la elaboración de los productos. En el caso de productos frescos será la fecha de elaboración. Deberá coincidir con el lote (a no ser que la trazabilidad quede asegurada por otro sistema)
PRODUCTO ELABORADO	Se indicará el producto elaborado (Chorizo, hamburguesas...)
CANTIDAD	Cantidad en Kg. de producto elaborado
INGREDIENTES	Se indicarán exclusivamente los ingredientes cárnicos utilizados
PROVEEDOR/ N° ALBARÁN	Se indicará el/los matadero/s o la/s empresa/s proveedora/s de materias primas cárnicas, así como el/los números de albarán o facturas correspondientes
ELABORACIÓN	
ADITIVOS UTILIZADOS	Se indicará el nombre comercial del o de los productos utilizados. Ej.: Ceylamix
CANTIDAD	Cantidad pesada por el carnicero expresada en gramos de aditivo utilizado
TEMPERATURA (productos frescos, crudo-adobados y curados)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura de la masa, producto intermedio o producto terminado inmediatamente antes de su introducción en las cámaras. Sólo se cubrirá en las etapas en las que la temperatura es crítica (picado/amasado/embutido de productos frescos, preparación/adobado de los crudo-adobados, etc)
FECHA INICIO DE LA ETAPA	Se cubrirán sólo en las etapas que duren varios días y que la duración tenga relación con la seguridad del producto (ahumado, secado)
FECHA INICIO DE LA ETAPA	
TRATAMIENTO TÉRMICO (productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos)	Se medirá con termómetro y se anotará, la temperatura y el tiempo al que se somete el producto. No será necesario cubrir este apartado en los productos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico largo que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos)
HORA FIN ELABORACIÓN	En el caso de productos tratados por el calor (incluidos los platos preparados cárnicos), se indicará el tiempo en que los productos permanecen a temperatura ambiente (desde el final de la elaboración hasta su introducción en las cámaras (no deberá ser superior a 2 horas)
HORA INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA	

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