

A_{NEXO} I

FICHAS AUTOCONTROL



RECEPCIÓN: LECHE CRUDA

LECHE DE VACA 	• EXPLORACIONES INDEMNES U OFICIALMENTE INDEMNES DE BRUCELOSIS Y TUBERCULOSIS • CONTENIDO EN GÉRMENES $\leq 100\,000$ / ml * • CONTENIDO EN CÉLULAS SOMÁTICAS $\leq 400\,000$ / ml **
LECHE DE OTRAS ESPECIES 	• EXPLORACIONES INDEMNES U OFICIALMENTE INDEMNES DE BRUCELOSIS • CONTENIDO EN GÉRMENES $\leq 1\,500\,000$ / ml *, SI VA A SER SOMETIDA A TRATAMIENTO TÉRMICO • CONTENIDO EN GÉRMENES $\leq 500\,000$ / ml *, SI NO VA A SER SOMETIDA A TRATAMIENTO TÉRMICO
 TRANSPORTE	• CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHÍCULO • TIPO DE VEHÍCULO ADECUADO PARA EL TRANSPORTE DE LECHE CRUDA
EN TODOS LOS CASOS • Ausencia de residuos de antibióticos en dosis que superen los límites máximos autorizados • Ausencia de prácticas fraudulentas como el aguado (punto de congelación leche de vaca $\leq -0,52$ °C y peso ≥ 1028 gr. por litro de leche entera a 20 °C) • Temperatura en el momento de la recepción ≤ 10 °C	

* Media geométrica móvil observada durante un período de dos meses, con dos muestras, por lo menos, al mes, para el contenido en gérmenes.

** Media geométrica móvil durante un período de tres meses, con una muestra, por lo menos, al mes, para el contenido en células somáticas.

FICHA RECEPCIÓN DE LECHE CRUDA

<i>FECHA</i>	<i>EXPLOTACIÓN ORIGEN</i>	<i>ESPECIE</i>	<i>LITROS LECHE RECIBIDA</i>	<i>TEMPERATURA RECEPCIÓN</i>	<i>OBSERVACIONES</i>

- ✓ Archivar ordenadamente los resultados de todos los análisis
- ✓ Anotar cualquier incidencia

Firma Responsable:

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA RECEPCIÓN DE LECHE CRUDA

- ✓ Deberán anotarse todas las partidas de leche recepcionadas
- ✓ Se indicarán los nombres de las explotaciones de origen
- ✓ Se indicará la especie de la que se ha obtenido la leche (V: Vacuno, O: Ovino, C: Caprino)
- ✓ Se indicarán los litros de leche recibida
- ✓ Se medirá con termómetro y se anotará la temperatura de cada partida de leche
- ✓ 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...)
- ✓ Esta ficha puede ser sustituida por cualquier otro documento, siempre que se registren los mismos datos

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
TANQUE 																															
TANQUE 																															
CÁMARA 																															
CÁMARA 																															
CÁMARA 																															

TEMPERATURA TANQUES DE LECHE: $\leq 6^{\circ}\text{C}$

CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN: $1-8^{\circ}\text{C}$ (dependiendo del producto)

CÁMARAS DE CONGELACIÓN: $\leq -18^{\circ}\text{C}$

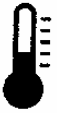
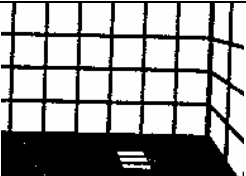
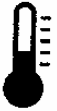
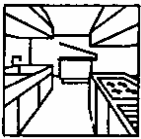
OBSERVACIONES:

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
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras y tanques de leche (Ej.: materias primas, quesos, congelación, etc.)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

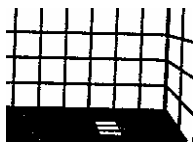
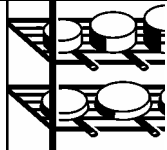
Zona:	Sala elaboración					
<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 Suelos						
 Paredes						
 Superficies						
Techos Lámparas						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

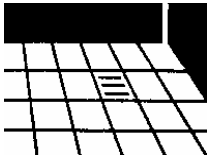
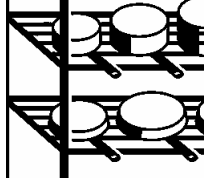
Zona:	Salas de elaboración
--------------	-----------------------------

<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>
Pasterizador					
Cubas de cuajado					
Cortadoras					
Moldes					
Utensilios					
Cubos basura					

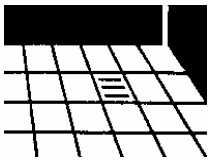
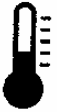
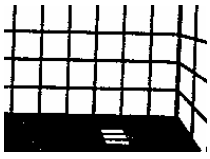
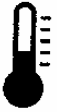
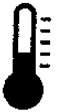
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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 litros de agua) de modo que la 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 (si no coinciden estas dosificaciones y/o modos 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 ELABORACIÓN	INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpias • 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 limpias • Mesas de trabajo sin grietas o desconchados y limpias		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 • Cubas de cuajado en buen estado y limpias • Cortadoras en buen estado y limpias • Moldes en buen estado y limpios • Balanza aditivos en buen estado y limpia • 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 ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

SALA ELABORACIÓN		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
MANIPULACIONES • Orden adecuado, con ausencia de objetos extraños, cartones en el suelo, etc. • Separación de zonas, superficies y utensilios sucios de zonas y utensilios limpios • Se pesan los aditivos utilizados, respetando las dosis máximas autorizadas	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

SECADERO/LOCAL MADURACIÓN

SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS • Suelos sin grietas o desconchados y limpios • Paredes sin grietas o desconchados y limpias • 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	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 sin contactar con el techo o las paredes • Productos identificados (lotes) • Temperatura adecuada durante todo el proceso de maduración • Se respetan los tiempos de maduración de los quesos a base de leche cruda	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

C: Correcto

IC: Incorrecto

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

	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 entre los distintos productos • 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 ☐ C ☐ IC ☐	
ESTIBA • Ausencia de productos en el suelo • Separación de productos no alimenticios • 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: 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 u objetos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos	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 • Contenedores limpios y con tapa hermética • Ausencia de olores • Ausencia de restos de desperdicios fuera de los contenedores	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐	

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

• Todos los huecos tapados • Mallas de ventanas en buen estado, sin roturas • Aparatos eléctricos antiinsectos en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado • Ausencia de insectos, heces, roedores muertos, o alimentos comidos	C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ C ☐ IC ☐ 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		LÁCTEOS	CANTIDAD (POR KG Ó L 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:

Firma:

--

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LA FICHA DE DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

Deberá cubrirse una ficha por cada producto elaborado. Detallará el producto elaborado, 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 lácteo y no lácteo, con indicación de su proporción por kilo –o litro- de producto terminado (fórmula del producto).
PROCESO ELABORACIÓN	Se indicarán las etapas que comprenden la elaboración, con mención de las temperaturas y/o los tiempos en aquellas etapas en las que éstas/os sean importantes para la seguridad del producto (pasterización, maduración...).
ENVASADO Y FORMATOS	Se indicarán 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 (ej.: en lugar fresco y seco, en cámara frigorífica a $< 7^{\circ}\text{C}$, etc.).
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto para su distribución (vehículo isotermo, frigorífico, etc.).
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 (podrá coincidir 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:
LECHE PASTERIZADA

EMPRESA:		FECHA ELABORACIÓN Y/O LOTE:
PRODUCTO	CANTIDAD (L)	
INGREDIENTES	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN O LOTE
☒ LECHE DE VACA		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DEL TRATAMIENTO TÉRMICO *

* Adjuntar los discos o resultados del registro gráfico de temperaturas y tiempos correspondientes al lote y/o día de fabricación, o bien, hacer una referencia a éstos.

2. CONTROL DEL ENVASADO Y CIERRE DE LOS ENVASES

--

OBSERVACIONES:

Firma:

--

FICHA DE ELABORACIÓN:
YOGUR

EMPRESA:		FECHA ELABORACIÓN Y/O LOTE:
PRODUCTO	CANTIDAD	
INGREDIENTES	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN O LOTE
☒		
☒		
☒		
☒		
ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)	

ELABORACIÓN

1. CONTROL DEL TRATAMIENTO TÉRMICO *

* Adjuntar los discos o resultados del registro gráfico de temperaturas y tiempos correspondientes al lote y/o día de fabricación, o bien, hacer una referencia a éstos.

2. CONTROL DEL ENVASADO Y CIERRE DE LOS ENVASES

--

OBSERVACIONES:

Firma:

--

FICHA DE ELABORACIÓN:
QUESO FRESCO A BASE DE LECHE PASTERIZADA

QUESERÍA:		FECHA ELABORACIÓN Y/O LOTE:
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN O LOTE
☒		
☒		
☒		
ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)	

ELABORACIÓN

1. CONTROL DEL TRATAMIENTO TÉRMICO *

* Adjuntar los discos o resultados del registro gráfico de temperaturas y tiempos correspondientes al lote y/o día de fabricación, o bien, hacer una referencia a éstos.

.

OBSERVACIONES:

Firma:

--

FICHA DE ELABORACIÓN:

QUESO CURADO A BASE DE LECHE CRUDA

QUESERÍA:		FECHA ELABORACIÓN Y/O LOTE:
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN O LOTE
☒		
☒		
☒		
ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)	

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE LOS TIEMPOS DE MADURACIÓN*

Día de inicio	Día de finalización

* Desde que los quesos entran en los locales o cuevas de maduración hasta que se ponen a la venta

OBSERVACIONES:

Firma:

--

INFORMACIÓN PARA CUMPLIMENTAR LAS FICHAS 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
EMPRESA	Razón Social, Nombre o titular.
FECHA ELABORACIÓN (LOTE)	Fecha de elaboración o fecha en la que comienza la elaboración de los productos. Podrá coincidir con el lote, o bien definir el lote de otra manera (ej.: fecha caducidad o consumo preferente).
PRODUCTO ELABORADO	Se indicará el producto elaborado (leche pasteurizada, yogur, queso maduro..).
CANTIDAD	Cantidad en litros o kilogramos de producto elaborado.
INGREDIENTES	Se indicarán todos los ingredientes utilizados.
PROVEEDOR / FECHA Ó N° ALBARÁN	Se indicará las explotaciones lecheras o las empresas proveedoras de materias primas, así como las fechas de recepción, o bien, los números de albarán, documentos de entrega o facturas correspondientes.
ADITIVOS UTILIZADOS	Se indicará el nombre comercial del o de los productos utilizados.
CANTIDAD	Cantidad pesada expresada en gramos de aditivo utilizado.
ELABORACIÓN	
TRATAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE	Se adjuntarán los discos o resultados del registro gráfico de temperaturas y tiempos correspondientes al lote y/o día de fabricación, o bien se hará una referencia a éstos.
CONTROL DEL ENVASADO Y CIERRE DE LOS ENVASES	Se anotará cualquier aspecto que pueda resultar de interés, así como los resultados del control de la eficacia del cierre de los envases -en caso de realizarse-.
CONTROL DE LOS TIEMPOS DE MADURACIÓN	Se indicarán los días de inicio y finalización, desde que los quesos entran en los locales o cuevas de maduración hasta que se ponen a la venta.

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