

# **INSTRUCCIONES**

## **PARA LA ELABORACIÓN DEL "SISTEMA DE AUTOCONTROL" DE LOS COMEDORES ESCOLARES**

**Resumen de actuaciones a realizar por los Centros con servicio de comedor escolar.**

El Sistema de Autocontrol de los comedores escolares será cumplimentado por el Encargado del comedor y personal responsable de su control designado por el Director del centro, en los comedores de "gestión directa" y en los comedores con "gestión de empresa" será ésta en colaboración con el personal designado asimismo por el director del Centro.

Se significa que el Sistema de Autocontrol queda abierto a posibles adaptaciones y ampliaciones en función de las nuevas necesidades o experiencias que aconsejen su modificación, por ello aquellos que hayan sido presentados con anterioridad por Centros o Empresas responsables del servicio de comedor, pueden ser ampliados de acuerdo con los contenidos de este documento.

El Sistema de Autocontrol se presentará ante la Delegación Provincial de la Consejería de Sanidad y conforme se indica en el documento de trabajo del Plan de Calidad de los Comedores Escolares, estará compuesto por los apartados que aparecían en el documento "A1. SISTEMA DE AUTOCONTROL" y que a continuación se relacionan:

### **A1. PRESENTACIÓN DEL COMEDOR.**

- 1.1) Datos del Centro.
- 1.2) Descripción general de las instalaciones y recursos, tanto materiales como personales:
  - 1.2a) Descripción de las instalaciones.
  - 1.2b) Descripción del material mobiliario destinado al almacenaje, elaboración y consumo de alimentos.
  - 1.2c) Relación personal docente.
  - 1.2d) Relación Personal laboral.
- 1.3) Descripción de la actividad.

1.4) Listado de los menús que se sirven en el Centro.

*ANEXO I: Modelos de tablas.*

## **A 2. REQUISITOS PREVIOS AL A.P.P.C.C.**

Documento a elaborar por el Centro, incluyendo en él la información específica de cada comedor, adjuntando los documentos que se relacionan en los SIETE PLANES DE CONTROL siguientes:

2.1 Agua potable.

- Plano de abastecimiento de agua del Centro escolar.
- Fotocopia de los recibos de agua o de análisis de agua

2.2 Limpieza y desinfección

- Protocolo de limpieza y desinfección.
- Fichas técnicas de los productos de limpieza.

2.3 Desinsectación –desratización.

- Ficha técnica de cada producto
- Plano del comedor, indicando la situación de las medidas físicas y químicas.
- De contratarse Empresa, nº de registro sanitario y carné vigente de aplicador.
- Informes de revisión de cebos.

2.4 Gestión de residuos.

- Certificados o copias de los recibos de gestión de residuos.

2.5 Mantenimiento higiénico de las instalaciones.

- Plano descriptivo de las instalaciones exteriores e interiores.

2.6 Formación en higiene del personal.

- Fotocopias de los certificados de formación de los manipuladores.
- Normas de higiene y buenas prácticas de fabricación (B.P.F.)

2.7 Homologación de proveedores.

- Relación de proveedores

*ANEXO II: Modelos de tablas.*

### **A 3. ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (A.P.P.C.C.)**

#### 3.1 Diagramas de flujo:

- Diagrama de flujo de productos sobre plano.
- Diagrama de flujo de procesos.

*ANEXO III: Ejemplos de diagramas de flujo.*

#### 3.2. Identificación de peligros y puntos de control crítico.

#### 3.3. Tablas de gestión.

3.3.1)-Recepción de Productos alimenticios y de limpieza.

3.3.2)-Congelación de Materias Primas

3.3.3)-Almacén de Materias Primas

3.3.4)-Acondicionamiento de Materias Primas

3.3.5)-Elaboración en frío

3.3.6)-Elaboración en caliente

3.3.7)-Enfriado

3.3.8)-Mantenimiento en frío

3.3.9)-Mantenimiento en caliente

3.3.10)-Regeneración

3.3.11)-Servicio

*ANEXO IV: Tablas de gestión.*

### **4. LIBRO REGISTRO**

*ANEXO V: Fichas de control.*

- Ficha de control de recepción de productos alimenticios y limpieza.
- Ficha de control de almacén
- Fichas control de temperaturas: cámara frigorífica, congelador y mesa caliente.
- Ficha control de elaboración
- Ficha control de renovación de aceite
- Ficha control de enfriado y regeneración
- Ficha control de cloro
- Ficha control de limpieza y desinfección
- Ficha control de desratización - desinsectación
- Ficha de mantenimiento

Se han relacionado todas las "Tablas gestión" y "Fichas de control" que se pueden llevar a cabo, en caso de que alguna de ellas no corresponda realizarla no será incluida.(Ejemplo: temperatura de mesa caliente si no hay etapa de mantenimiento en caliente, enfriado y regeneración si no hay esta etapa, control de cloro si el agua es de red municipal, etc. )

Las "Fichas de control" de los distintos procesos que se deben realizar en cada comedor escolar, integrarán el "Libro Registro" de actuaciones de control y verificación, que por los responsables de las mismas se cumplimentarán teniendo en cuenta las instrucciones adjuntas, para su elaboración con la periodicidad que en cada una de ellas se establece, siendo encuadernadas y archivadas en el Centro, quedando a disposición de los Servicios de Inspección competentes.

Al objeto de una mayor garantía en los procesos de autocontrol y verificación de las normas de higiene en la elaboración de comidas preparadas, la Consejería de Sanidad, en base a lo dispuesto en el art. 10.3) del R.D) 3484/2000 de 29 de diciembre, y básicamente en función del riesgo que presenta los comedores colectivos, exige que los comedores escolares dispongan de "comidas testigos". En consecuencia, cada uno de los diferentes platos elaborados o servidos en el comedor escolar se guardará una muestra correspondiente a una ración, individual, la cual se identificará y fechará, conservándola adecuadamente en refrigeración o congelación según corresponda, al menos durante dos días, estando a disposición de la autoridad sanitaria competente. El Director del Centro designará la persona responsable de este control.

Una copia del Plan de Autocontrol de cada comedor escolar presentado ante la Delegación de Sanidad, será remitida a la Delegación de Educación de su provincia, y otra se quedará en el Centro escolar.

## ASESORAMIENTO / RESOLUCIÓN DE DUDAS:

El asesor responsable de la Dirección General de Programas y Servicios Educativos de la Consejería de Educación es:

Juan Antonio Magán Manrique (Tlf: 925 24 74 63, [jamagan@jccm.es](mailto:jamagan@jccm.es))

En cada Delegación Provincial de Educación habrá un responsable del servicio de comedores escolares, a quién podrán dirigirse para consultar las dudas que puedan presentarse.

<b>Delegación Provincial</b>	<b>Responsable</b>	<b>Teléfono</b>
ALBACETE	JUANI BELMONTE jbelmonte@jccm.es	967 59 63 32
CIUDAD REAL	PEDRO TORRES ptorres@jccm.es	926 27 90 89
CUENCA	JULIA CANO jcano@jccm.es	969 17 63 42
GUADALAJARA	M <sup>a</sup> TERESA VICENTE mtvicente@jccm.es	949 88 79 15
TOLEDO	PEDRO SÁNCHEZ psancheze@jccm.es	925 25 95 80

A su vez, en cada Delegación Provincial de Sanidad hay un responsable para todos los asuntos relacionados con el "Sistema de Autocontrol. A.P.P.C.C." del Plan de Calidad de Comedores Escolares:

<b>Delegación Provincial</b>	<b>Responsable</b>	<b>Teléfono</b>
ALBACETE	RICARDO MARTÍNEZ	967 55 78 70
CIUDAD REAL	IGNACIO SÁEZ	926 27 60 85
CUENCA	M <sup>a</sup> VICTORIA YUNTA	969 17 65 18
GUADALAJARA	ALBERTO VICENTE	949 88 55 48
TOLEDO	JOSÉ M <sup>a</sup> PORTERO	925 26 73 39
TALAVERA	JOSÉ LUIS DE LOS MUROS	925 83 92 67

**ANEXOS**

**SISTEMA DE AUTOCONTROL  
DE LOS COMEDORES ESCOLARES**

# ANEXO I

## 1.1 Datos del Centro:

Nombre del Centro	
Dirección	
Localidad	
Distrito Postal	
Teléfono y Fax	
E-Mail.	
Código del Centro	
Nombre del Director	
Nombre del Encargado	
Nombre del Responsable del procedimiento de vigilancia y Acciones Correctoras	
Nombre del Responsable del procedimiento de verificación.	

## 1.2c) Relación del personal docente que presta servicio en el comedor:

Nombre y apellidos	Puesto en el Centro	Puesto en el comedor

## 1.2d) Relación de personal al servicio del comedor y limpieza, horario de trabajo y descripción del mismo:

Nombre y apellidos	Descripción del trabajo	Horario



# ANEXO I

## 1.4. Listado de los menús que se sirven en el Centro

Primera semana:

	1º Plato	2º plato	Postre
lunes			
martes			
miércoles			
jueves			
Viernes			

Segunda semana:

	1º Plato	2º plato	Postre
lunes			
martes			
miércoles			
jueves			
Viernes			

Tercera semana:

	1º Plato	2º plato	Postre
lunes			
martes			
miércoles			
jueves			
Viernes			

Cuarta semana:

	1º Plato	2º plato	Postre
lunes			
martes			
miércoles			
jueves			
Viernes			

## ANEXO II

### 2.2. Limpieza y desinfección.

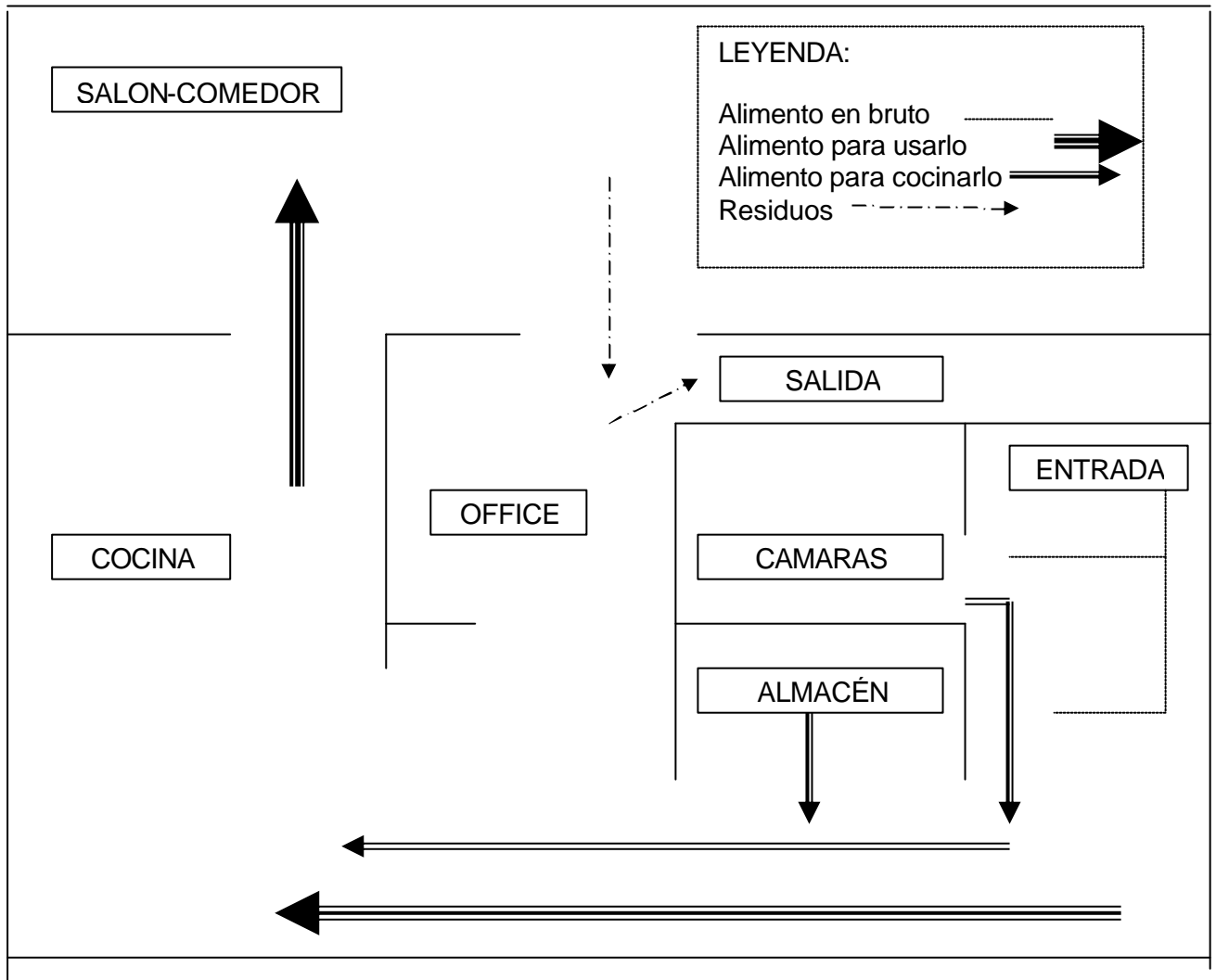
<b>Protocolo de limpieza Equipo / superficie:</b>	
Producto empleado:	Método de aplicación:
Periodicidad:	Persona encargada:

### 2.7. Homologación de proveedores.

<b>Nombre del proveedor:</b>	
<b>Número de registro sanitario o CIF</b>	
<b>Productos:</b>	
<b>Formato del producto:</b>	
<b>Vehículo de transporte:</b>	
<b>Otras especificaciones:</b>	

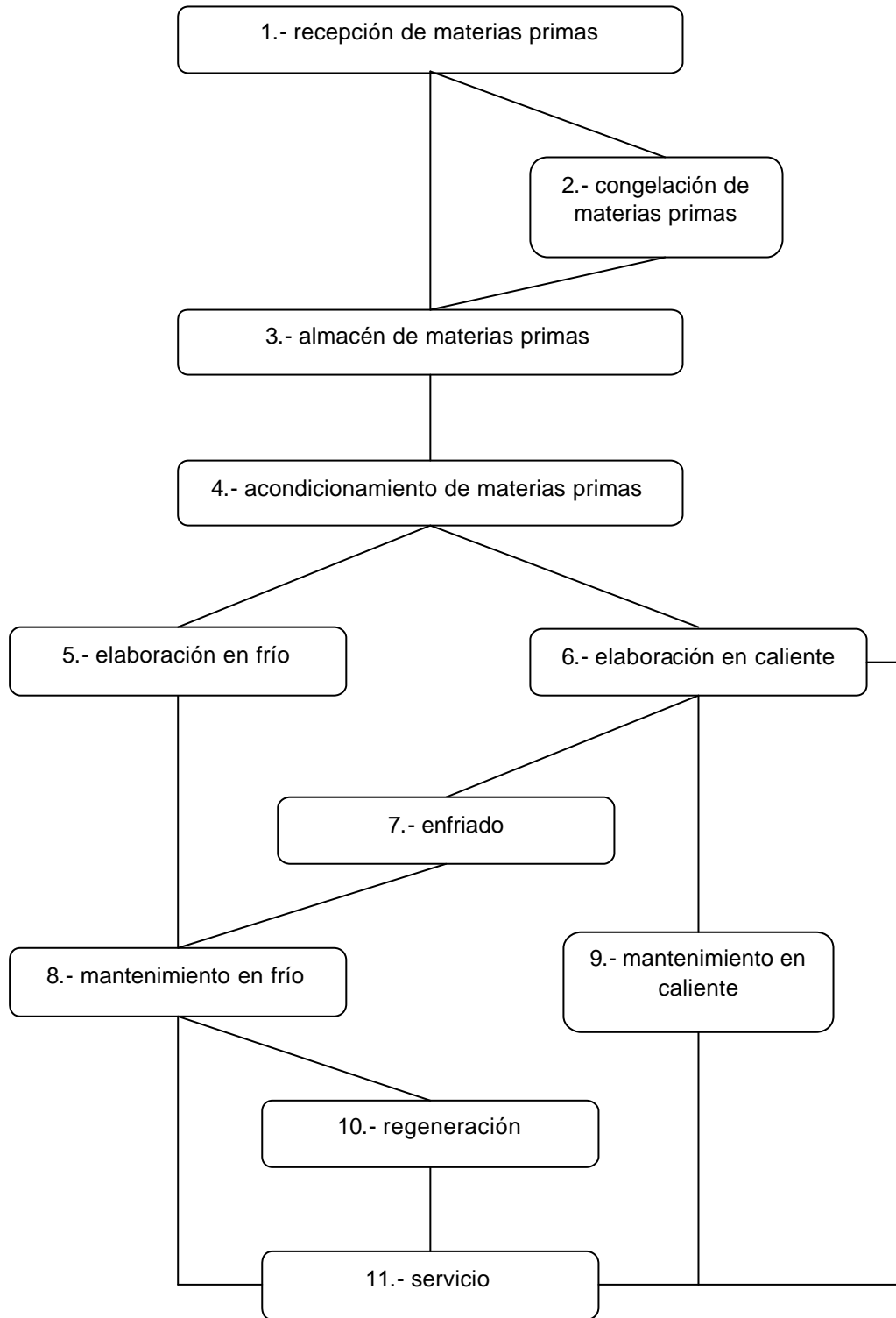
# ANEXO III

Ejemplo de Diagrama de Flujo de Productos sobre Plano.



# ANEXO III

## DIAGRAMA DE FLUJO DE PROCESOS



## ANEXO IV - TABLAS DE GESTIÓN

FASE Y NÚMERO	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO	VIGILANCIA	FRECUENCIA	MEDIDAS CORRECTORAS	REGISTRO
1.- Recepción de productos alimenticios y productos de limpieza	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas adecuadas a la recepción	Carnes < 7°C Aves < 4°C Pescado < 3°C Congelados < -18°C	Control de temperaturas	4 productos semanales	Aviso proveedor y/o rechazo mercancía	Fichas recepción materias primas: productos alimenticios y/o productos de limpieza
		Productos dentro de los límites de consumo o con características propias de fresca.	Ausencia de productos caducados o con aspecto indicador de falta de frescura	Observación visual	4 productos semanales	Rechazo de productos caducados o con caracteres de falta de frescura	
		Sellos en carnes, aves y productos cárnicos, etiquetado/envase	Presencia de marcas de salubridad, registros sanitarios y etiquetado completo	Observación visual	4 productos semanales	Rechazo de productos sin marcas sanitarias o mal etiquetados/env	“
		Higiene del transporte, transportista y la descarga	Vehículos limpios, sin mezclar productos incompatibles, limpieza repartidor	Observación visual	4 productos semanales	Avisar proveedor y reducir tiempo descarga	“

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
2.- Congelación de materias primas	Microbiológicos: crecimiento microbiano	Procesos de congelación adecuados  Evitar tiempo de conservación excesivo	Congelar materias primas recibidas en el día  Marcado de fechas de congelación	Observación visual  Observación visual	Cuando se congele  Cuando se congele	No congelar materias primas con más de 24 horas  Desechar productos congelados sin fecha	Parte de incidencias  Ficha de almacén

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
3.- Almacén de materias primas	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas correctas en cámaras  Rotación de stocks  Estiba adecuada	Cámaras refrigerados < 4°C Congelados < -18°C  Ausencia de caducados Congelados propios 30 días  Productos aislados del suelo. Separación de productos	Control de temperatura  Observación visual  Observación visual	Diaria  Semanal  Semanal	Corregir T o cambiar producto de cámara  Desechar caducados  Modificar ubicación de productos	Ficha control temperaturas  Ficha de almacén  Ficha de almacén

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
4.- Acondicionamiento de materias primas	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Descongelaciones correctas	Descongelar en cámara	Observación visual	Cada descongelación	Descongelar a T de refrigeración	Parte de incidencias

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
5.- Elaboración en frío	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano  Químicos: residuos de desinfectantes	Desinfección de vegetales de consumo en crudo	Uso de desinfectantes aptos para alimentos	Observación visual	Cada elaboración	Desinfectar vegetales de consumo en crudo	Ficha de control de elaboración
		Aclarado de vegetales tras desinfección	Ausencia de olor al desinfectante	Observación visual	Cada elaboración	Volver a aclarar	Parte de incidencias
		No emplear huevo en elaboraciones frías	Uso de salsas con huevo envasadas	Observación visual	Cada elaboración	Desechar alimentos con huevo elaborados en frío	Parte de incidencias

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
6.- Elaboración en caliente	Microbiológicos: supervivencia de microorganismos	Relación tiempo / temperatura correcta	T > 65°C en el centro de los alimentos T > 75°C en productos con huevo	Control relación tiempo/ temperatura	Cada elaboración	Modificar procesos de elaboración	Ficha de control de elaboración
Si se tiene freidora añadir esta fila		Uso de aceite en buen estado	Aceites claros, sin espuma ni olor a rancio	Observación visual	Periódica	Renovar aceites	Ficha control renovación de aceites

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
7.- Enfriado	Microbiológicos: crecimiento microbiano	Procesos de enfriado correctos  Evitar tiempos de conservación excesivos	Introducir en cámara en menos de 2 horas  Marcado de fechas de enfriado	Observación visual  Observación visual	Cuando se realice  Cuando se realice	Reducir tiempo  Desechar productos refrigerados sin fechar	Ficha de control de enfriado y regeneración  Parte de incidencias



<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
8.- Mantenimiento en frío.	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas de mantenimiento adecuadas	Comidas de consumo en el día T < 8°C T < 4°C para comidas que se consumirán a más de 24h.	Control tiempo/ temperatura	Diaria	Corregir T, cambiar producto de cámara.	Ficha control temperatura

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
9.- Mantenimiento en caliente	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Temperaturas de mantenimiento adecuadas	T > 65°C	Control temperatura	Cada uso	Corregir temperatura	Ficha control temperatura
		Tiempo de mantenimiento adecuado	Tiempo menor de dos horas	Control tiempo	Cada uso	Reducir tiempo de mantenimiento en caliente	Parte de incidencias

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
10. Regeneración	Microbiológicos: contaminación y crecimiento microbiano	Procesos de regeneración adecuados	Alcanzar T >65°C en menos de 1h	Control relación tiempo/ temperatura	Cada regeneración	Modificar procesos de regeneración.	Ficha de control de enfriado y regeneración

<b>FASE Y NÚMERO</b>	<b>PELIGROS</b>	<b>MEDIDAS PREVENTIVAS</b>	<b>LIMITES CRITICOS O NIVELES OBJETIVO</b>	<b>VIGILANCIA</b>	<b>FRECUENCIA</b>	<b>MEDIDAS CORRECTORAS</b>	<b>REGISTRO</b>
11.- Servicio	Microbiológicos: contaminación microbiana	Temperatura de servicio correcta	Calientes T > 65°C Fríos T < 10°C	Control relación tiempo/ temperatura	Cada servicio	Reducir tiempo entre elaboración y servicio	Parte de incidencias





Instrucciones para cumplimentar la ficha de control "Recepción de productos de limpieza y alimentarios":

- Se cumplimentará para 4 productos cada semana, variando los productos, todas las semanas se incluirán al menos 3 productos perecederos.
- Las distintas columnas se cumplimentaran con los datos solicitados o calificando su estado: correcto o incorrecto
- La temperatura se medirá por medio de un termómetro sonda en el interior del producto. Para productos servidos a temperatura ambiente no será necesario cumplimentarlo.
- El aspecto hace referencia a los caracteres de frescura de los alimentos frescos y al estado de los envases en productos envasados.
- En la casilla de transporte y descarga se consignará si el transporte es higiénico, con vehículos limpios y los alimentos bien colocados y si la descarga se realiza de forma rápida.



Instrucciones para cumplimentar la ficha "Control de almacén":

- Este registro se cumplimentará todas las semanas.
- Las distintas columnas se cumplimentarán con los datos solicitados o calificando su estado: correcto o incorrecto
- En el apartado de cámara se indicará, en caso de detectarse una incorrección en las casillas siguientes, la cámara o almacén en la que se detecta.
- Los productos considerados incompatibles son las carnes, pescados y productos elaborados, deberán estar situados en cámaras separadas.

## FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

IDENTIFICACIÓN CÁMARA FRIGORÍFICA:.....

MES:..... AÑO:.....

RESPONSABLE DEL

CONTROL:.....

DÍA	TEMPERATURA MENOR 4°C	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA
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			

OBSERVACIONES:



## FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

IDENTIFICACIÓN

CONGELADOR:.....

MES:..... AÑO:.....

RESPONSABLE DEL

CONTROL:.....

DÍA	TEMPERATURA MENOR 18°C	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA
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			

OBSERVACIONES:

## FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

IDENTIFICACIÓN MESA

CALIENTE:.....

MES:..... AÑO:.....

RESPONSABLE DEL

CONTROL:.....

DÍA	TEMPERATURA MAYOR 65°C	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA
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			

OBSERVACIONES:

Instrucciones para cumplimentar las fichas "Control de temperatura":

- Este registro se cumplimentará de forma diaria.
- En la identificación de la cámara, congelador o mesa caliente se indicará de cual de estos equipos se trata de acuerdo con la identificación usada en el plano de equipos e instalaciones.
- Para indicar la temperatura se empleará la que marquen los termómetros de los equipos, en caso de no disponer el equipo de termómetro se tomara la temperatura por medio de un termómetro sonda en el interior del producto.



Instrucciones para cumplimentar la ficha "Control de elaboración":

- En la columna de comida elaborada se indicará una elaborada en caliente y otra en frío cada mes.
- Se reflejará de forma mensual el tiempo y la temperatura de elaboración y el nombre y la cantidad del desinfectante empleado para la elaboración en frío (como por ejemplo el cloro empleado al lavar las verduras).



Instrucciones para cumplimentar la ficha de control "Renovación de aceite":

- Este registro se elaborará cada cambio de aceite.
- En el casillero de freidora se identificará la freidora en la que se esté renovando el aceite de acuerdo a la identificación que aparece en plano de instalaciones.





Instrucciones para cumplimentar la ficha de control "Enfriado y regeneración":

- En la columna de comida elaborada se indicará una elaborada en caliente y otra en frío cada mes.
- Se reflejará de forma mensual el tiempo y la temperatura de elaboración y el nombre y la cantidad del desinfectante empleado para la elaboración en frío.

## FICHA CONTROL DE CLORO

MES:..... AÑO:.....

RESPONSABLE DEL CONTROL:.....

	PUNTO DE TOMA	NIVEL DE CLORO (0.2-08ppm)	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA
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				

OBSERVACIONES:

Instrucciones para cumplimentar la ficha "Control de cloro":

- Este registro no es necesario cumplimentarlo en el caso de usarse agua de la red sin depósito ni descalcificador.
- Este registro se cumplimentará cada día.
- Se indicará, en la primera columna el número del grifo o punto de toma según el plano adjunto.
- En la segunda columna se indicará el nivel de cloro detectado, que deberá situarse entre 0.2 y 0.8 ppm (mgr/l).
- En la tercera columna se indicará la medida adoptada para solucionar el problema (aumentar o reducir la dosis de cloro).

# FICHA DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

RESPONSABLE DEL CONTROL:.....

FECHA	SUPERFICIE	MÉTODO DE LIMPIEZA Y PRODUCTOS UTILIZADOS	EFICACIA LIMPIEZA	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA

4 SUPERFICIES SEMANALES

OBSERVACIONES:

Instrucciones para cumplimentar la ficha "Control de limpieza y desinfección":

- Se cumplimentará semanalmente para cuatro superficies de las que se limpien, considerando como superficie equipos y maquinarias, instalaciones como paredes o cámaras y útiles de trabajo como menaje, cubertería, etc.
- En los productos y método de limpieza se debe indicar de forma resumida los productos aplicados, el orden y el método de aplicación.
- La efectividad de la limpieza se indicará si la superficie aparece limpia (sin restos de grasa, sin manchas y sin residuos de productos).



Instrucciones para cumplimentar la ficha "Control de desratización":

- Este registro se cumplimentará de forma mensual (como mínimo).
- Se indicará, en la primera columna el cebo o trampa, coincidiendo con el cebo o trampa del plano.
- En la segunda columna se indicará si ha sido comido o no, o si hay una captura en caso de trampas.
- En la tercera columna se indicará la medida adoptada en caso de que la detección de roedores sea excesiva (cambiar veneno, aumentar dosis, etc.).





Instrucciones para cumplimentar la "Ficha mantenimiento":

- Este registro se cumplimentará cada vez que se detecte un problema en lo que a las instalaciones, equipos o maquinaria se refiere, se realice alguna modificación de los mismos o semestralmente cuando se hayan detectado incidencias.
- Se indicará, en la primera columna el equipo o sala en la que se detecte la incidencia.
- En la segunda columna se indicará la incidencia detectada (por ejemplo pérdida de frío en una cámara).
- En la tercera columna se indicará la medida adoptada para reparar el equipo y la fecha en que se adoptó.