

A 4. LIBRO REGISTRO

Las fichas a las que se hace referencia en la columna “Registro” de las tablas de gestión, se corresponden con las Fichas de Control (ANEXO V) que se relacionan a continuación, las cuales integrarán el “Libro Registro” de actuaciones de control y verificación, que por los responsables de las mismas se cumplimentarán teniendo en cuenta las instrucciones dadas 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.

Se relacionan todas las 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.)

- Ficha de control de recepción de productos de limpieza.
- Ficha de control de materia primas: productos alimenticios.
- Ficha de control de almacén
- Fichas control de temperaturas: cámara frigorífica, congelador y mesa caliente.
- Ficha control 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 mantenimiento

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

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

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:

