



REGISTRE NETEJA SERVEIS



MES	RESPONSABLE / HORA	
	 SERVEIS HOMES	 SERVEIS DONES
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		

CONTROL TEMPERATURES



EQUIP (NEVERA I, II...)

ANY

Dia de Control	Temperatura equip (Display)	Temperatura termòmetre	Responsable	Incidències / mesures correctores
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

Dia de Control	Temperatura aliment	Temperatura equip	Responsable	Incidències/mesures correctores
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

FITXA CONTROL DE TEMPERATURES



MES																																
DIA	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	
VITRINA EXPOSITORA																																
CÀMARA REFRIGERADOR 1																																
CÀMARA CONGELADOR 1																																
CÀMARA CONGELADOR 2																																
NEVERA 1																																
TEMPERATURA VITRINA EXPOSITORA	ENTRE 2° - 7 °c (segons matèria primera i espècie)																Carn picada < 2°C															
TEMPERATURA CONGELADOR	Inferior a -18°C																															

REGISTRE NETEJA INSTAL·LACIONS I EQUIPS (no diari)



Data	Equips / instal·lació	Operacions efectuades	Responsable	Observacions / mesures

NEVERES, COJNGELADORS, CAMBRES, parets, llums, mosquiteres, zones de treball, darrera neveres congeladors, estanteries magatzem, freidores, forns.

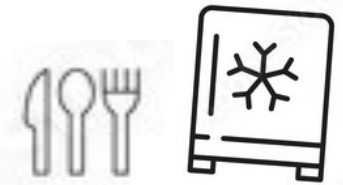
REGISTRE RECEPCIÓ MATERIAL



Data	Persona	Material gènere	Dates de caducitat	Concordància	Embalatge i envàs	Temperatura

REFRIGERAT	2° - 7 °C (segons matèria primera i espècie)	Congelat	inferior a -18°C
	Carn picada < 2°C		

LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ RESTAURACIÓ I MENJARS



LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ RESTAURACIÓ I MENJARS	SÍ	NO
ESTRUCTURA I EQUIPAMENTS		
El terra, les parets, el sostre i la maquinària i utensilis estan en bon estat de neteja i manteniment?		
La il·luminació és suficient i està protegida?		
Hi ha contenidors d'escombraries amb tapa d'accionament no manual?		
Hi ha rentamans d'accionament no manual i equipats (paper cel·lulosa, dosificador de sabó i aigua calenta)?		
La capacitat del magatzem és suficient?		
La capacitat de fred-calor és suficient?		
Hi ha un lector de temperatura a l'exterior dels expositors i a les unitats de fred (cambres, neveres, congeladors)?		
S'està fent el registre de les temperatures i accions correctores si s'escau?		
NETEJA I DESINFECCIÓ		
Es disposa d'un programa de neteja per escrit?		
Es fa registre de les netejes d'equips, instal·lacions i WC?		
Es disposa de les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja?		
Els productes de neteja es troben aïllats, tapats i amb etiqueta?		
Es guarden els estris de neteja (escobres, fregones, etc) aïllats i tancats?		
S'higienitza de forma mecànica la vaixel·la, cobrateria i gots?		
L'emmagatzematge de la vaixel·la i cobrateria es realitza en un espai o armari tancat i protegit?		
CONTROL DE PLAQUES		
Es disposa de barreres físiques (teles mosquiteres o atrapamosques)?		
Es mantenen les zones on hi ha aliments ordenades i netes?		
Es mantenen els aliments tapats i protegits a la cuina / botiga (menjars per emportar)?		
En cas necessari, es disposa d'una empresa de control de plagues i de la documentació corresponent?		
FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR		
Les persones que manipulen aliments han rebut formació continuada?		
Es disposa de la documentació de les formacions rebudes?		
Tenen a disposició els continguts dels cursos?		
CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT		
Els proveïdors tenen permís sanitari?		
Es disposa de còpia de les acreditacions sanitàries dels proveïdors?		
Es fa un control de recepció de matèries primeres i es registren les incidències i les accions correctores?		
Es disposa dels albarans de tots els productes que es rebent		
Es disposa de les fitxes dels productes o plats elaborats, amb els ingredients i la descripció de la forma d'elaboració, condicions de conservació, presència d'al·lèrgens, etc.?		

LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ RESTAURACIÓ I MENJARS	SÍ	NO
HIGIENE PERSONAL I HÀBITS HIGIÈNICS		
El rentat de mans és regular i suficient?		
En cas de fer servir guants, són de vinil, el seu ús és per a tasques concretes i es canvien regularment?		
Es treuen les joies i el rellotge?		
Es fa servir barret i indumentària exclusiva i neta?		
Es compleix la prohibició de fumar a la cuina, sala, botiga, magatzems, vestidors, ...?		
S'utilitza paper d'un sol ús enlloc de draps de cuina?		
La indumentària de treball es guarda ajollada i tancada?		
BONES PRÀCTIQUES MANIPULACIÓ		
L'estiba al magatzem i les unitats de fred és correcta, sense cap producte al terra?		
Els productes crus estan ben separats dels elaborats / cuits a les unitats de freda		
Els aliments de diferent naturalesa estan ben separats?		
Els aliments sobrants de llaunes es guarden en vasos nets amb tapa?		
Es fa una rotació d'estocs complint amb la norma de primer en entrar primer en sortir (FIFO ó PEPS)?		
Les cambres estan lliures d'aigua de condensació o gel?		
Són adequades les temperatures d'emmagatzematge?		
Es controlen i registren aquestes temperatures?		
La descongelació es realitza en cambra o nevera?		
Se segueix un procés de desinfecció estandaritzat per als vegetals de consum en cru?		
Els processos de cocció respecten la relació de temps/temperatura establerta?		
El procés de refredament es fa ràpidament (baixar fins a 8 °C en menys de 2 hores)?		
El reescalfament de productes és ràpid i s'arriba als 65 °C?		
El manteniment en calent assegura una temperatura de com a mínim 65 °C?		
El manteniment o exposició en fred assegura els 8 °C per a productes de consum inferior a 24 h?		
Es comproven i registren les temperatures dels processos?		
CONTROL DE L'AIGUA POTABLE (només Restauració)		
Es disposa d'aigua potable freda i calenta?		
En cas d'instal·lacions intermèdies d'emmagatzematge i/o de tractament, es mesura setmanalment la concentració de clor residual lliure de l'aigua?		
Es fa un registre dels valors obtinguts, les incidències i les accions correctores?		
CONTROL AL·LÈRGENS		
Hi ha informació a disposició del client dels al·lèrgens de cada plat?		
Els treballadors saben informar als clients dels al·lèrgens?		
Data:/...../.....		
Responsable de l'autocomprovació:		

LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ ESTABLIMENT ALIMENTARI



LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ ESTABLIMENT ALIMENTARI	SÍ	NO
ESTRUCTURA I EQUIPAMENTS		
El terra, les parets, el sostre i la maquinària i utensilis estan en bon estat de neteja i manteniment?		
La il·luminació és suficient i està protegida?		
Hi ha contenidors d'escombraries amb tapa d'accionament no manual?		
Hi ha rentamans d'accionament no manual i equipats (paper cel·lulosa, dosificador de sabó i aigua calenta)?		
La capacitat del magatzem és suficient?		
La capacitat de fred-calor és suficient?		
Hi ha un lector de temperatura a l'exterior dels expositors i a les unitats de fred (cambres, neveres, congeladors)?		
S'està fent el registre de les temperatures i accions correctores si s'escau?		
NETEJA I DESINFECCIÓ		
Es disposa d'un programa de neteja per escrit?		
Es fa registre de les netejes d'equips, instal·lacions?		
Es disposa de les fitxes tècniques i les fitxes de seguretat de tots els productes de neteja?		
Els productes de neteja es troben aïllats, tapats i amb etiqueta?		
Es guarden els estris de neteja (escombres, fregones, etc) aïllats i tancats?		
CONTROL DE PLAQUES		
Es disposa de barreres físiques (teles mosquiteres o atrapamosques)?		
Es mantenen les zones, on hi ha aliments, ordenades i netes i sense estris no necessaris?		
Es mantenen els aliments tapats i protegits a la cuina / botiga (menjars per emportar)?		
En cas necessari, es disposa d'una empresa de control de plagues i dels registres de les actuacions?		
FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR		
Les persones que manipulen aliments tenen la formació en manipulació d'aliments?		
Es disposa dels certificats i la fotocopia del DNI o identificació?		

LLISTAT D'AUTOCOMPROVACIÓ ESTABLIMENT ALIMENTARI	SÍ	NO
CONTROL DE PROVEÏDORS I TRAÇABILITAT		
Els proveïdors tenen permís sanitari/núm. Registre sanitari?		
Es disposa de còpia de les acreditacions sanitàries dels proveïdors?		
Es fa un control de recepció de matèries primeres i es registren? I les incidències i les accions correctores?		
Es disposa dels albarans de tots els productes que es rebent i s'arxiven adequadament		
HIGIENE PERSONAL I HÀBITS HIGIÈNICS		
El rentat de mans és regular i suficient?		
En cas de fer servir guants, són de vinil, el seu ús és per a tasques concretes i es canvien regularment?		
Es treuen les joies i el rellotge?		
Es fa servir indumentaria exclusiva i neta?		
Es compleix la prohibició de l'entrada d'animals domèstics?		
Es compleix la prohibició de fumar a la cuina, sala, botiga, magatzems, vestidors, ...?		
S'utilitza paper d'un sol ús enlloc de draps?		
La roba i sabates de treball es guarda aïllada i tancada?		
BONES PRÀCTIQUES MANIPULACIÓ		
L'estiba al magatzem i les unitats de fred és correcta, sense cap producte al terra?		
Els productes crus estan ben separats dels elaborats?		
Els aliments estan ben separats dels productes no alimentaris?		
Els aliments estan protegits desl clients i hi ha sistemes de protecció, vitrines, guants, pinces, etc?		
Es fa una rotació d'estocs? No queden elements més vells en les zones més inaccessibles complint amb la norma de primer en entrar primer en sortir (FIFO ó PEPS)?		
Les cambres estan lliures d'aigua de condensació o gel?		
Són adequades les temperatures d'emmagatzematge?		
Es controlen i registres aquestes temperatures?		
La descongelació es realitza en cambra o nevera?		
Data:/...../.....		
Responsable de l'autocomprovació:		

FITXA D'ELABORACIÓ PLATS AL·LÈRGENS



PRODUCTE		
INGREDIENTS	QUANTITAT (en g o kg de producte)	Núm. albarà o lot
Procés d'elaboració		Temperatura i/o temps
Al·lèrgens		

