






FICHAS

AUTOCONTROL



RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 <p>CARNES FRESCAS DESPOJOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • COMPROBAR SELLOS Y DOCUMENTACIÓN • ASPECTO JUGOSO, SIN COLORACIONES ANORMALES • BRILLO DEL CORTE, SIN OLORES DESAGRADABLES
<p>PRODUCTOS CÁRNICOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • BUEN ASPECTO • SIN COLORACIONES ANORMALES • AUSENCIA DE EXUDADOS O FERMENTACIONES ANORMALES
 <p>FRUTAS Y VERDURAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • AUSENCIA DE SUCIEDAD, PUTREFACCIONES Y/O ENMOHECIMIENTOS • GRADO DE MADURACION ADECUADA • LIBRES DE PARÁSITOS
 <p>HUEVOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • CÁSCARA INTACTA Y LIMPIA
 <p>LATAS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTOS O PÉRDIDA DE HERMETICIDAD
<p>CONGELADOS</p>	<ul style="list-style-type: none"> • SIN SIGNOS DE DESCONGELACIONES PARCIALES COMO REBLANDECIMIENTOS O EXCESO DE ESCARCHA
 <p>TRANSPORTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>EN TODOS LOS CASOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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	CONDICIONES TRANSPORTE	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
6. Comprobar condiciones de transporte (estado del vehículo, limpieza, estiba)

Firma Responsable:

C: Correcto I: Incorrecto

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Los controles se realizarán en cada recepción de productos perecederos (carne y derivados, despojos, productos congelados, 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 (puede indicarse también el nº del documento)
- ✓ 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...
- ✓ Se reflejará si las condiciones del transporte (limpieza y orden, estiba, ausencia de productos en el suelo, etc.) son correctas. Este control podrá dilatarse en el tiempo a medida que vayamos conociendo a nuestros proveedores.
- ✓ 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 <input style="width: 90%; height: 20px; margin-top: 5px;" type="text"/>																															
CÁMARA <input style="width: 90%; height: 20px; margin-top: 5px;" type="text"/>																															
CÁMARA <input style="width: 90%; height: 20px; margin-top: 5px;" type="text"/>																															
CÁMARA <input style="width: 90%; height: 20px; margin-top: 5px;" type="text"/>																															
CÁMARA <input style="width: 90%; height: 20px; margin-top: 5px;" type="text"/>																															

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

OBSERVACIONES:

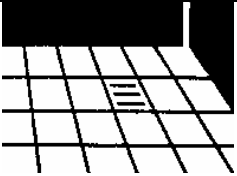
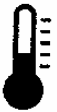

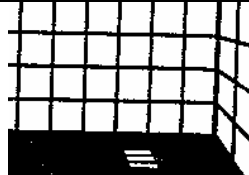
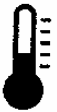

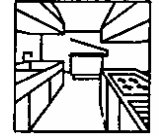




Firma Responsable:

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 (Ej.: materias primas, productos terminados, congelación, etc.)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)







PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:	
--------------	--

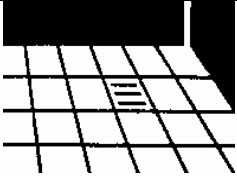


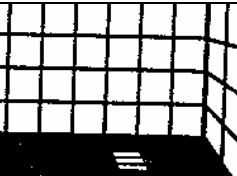


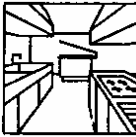




<i>Superficies y/o elementos a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>
 Suelos					
 Paredes					
 Superficies, mostradores					
Techos Lámparas					

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

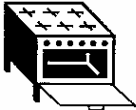






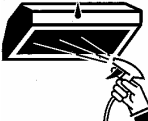



Zona:	Salas de manipulación de frescos
--------------	---

<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						

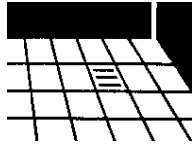


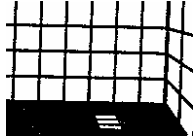


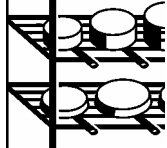




PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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



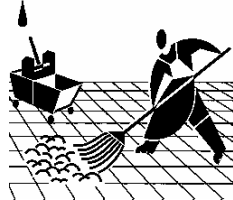
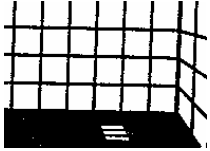


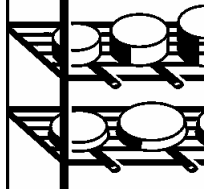




Zona:	Obrador Platos Preparados Cárnicos					
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 Hornos						
Freidoras						
Fogones, parrillas planchas Equipos de peso						
 Campanas extractoras						
Marmitas, Perolas						
Cuchillos, utensilios						

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

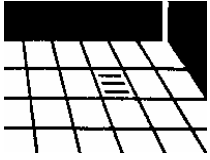


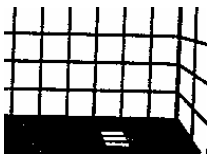






Zona:	Almacén				
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>
 Suelos					
 Paredes					
 Estanterías					
Techos Lámparas					

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/s entienda/n 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:

OBRADOR

**INCIDENCIA/MEDIDA
CORRECTORA**

<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>SUPERFICIES DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Picadora en buen estado y limpia • Amasadora en buen estado y limpias • Embutidora en buen estado y limpias • Balanza aditivos en buen estado y limpias • Desinfectadores de cuchillos en buen estado y limpias • Instalaciones para el lavado de útiles en buen estado • Cubos de residuos en buen estado y limpias 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

OBRADOR

INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA

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

SECADERO/AHUMADERO

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

C: Correcto

IC: Incorrecto

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

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>SUPERFICIES DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p>LAVAMANOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpios y en buen estado • Sin objetos, utensilios o alimentos • Con jabón líquido y toallas de papel • Papelera o cubo • Agua caliente y fría 	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

C: Correcto

IC: Incorrecto

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

		INCIDENCIA/MEDIDA CORRECTORA
<p>EQUIPOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marmitas, ollas de cocción en buen estado y limpias • 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 	<p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p>	<p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p>
<p>MENAJE Y UTENSILIOS DE TRABAJO</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p>	<p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p>
<p>MANIPULACIONES</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 • Los productos son enfriados rápidamente y son introducidos en las cámaras antes de 2 horas 	<p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/></p>	<p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p> <p>IC <input type="checkbox"/></p>

C: Correcto

IC: Incorrecto

BASURAS

INCIDENCIA/MEDIDA
CORRECTORA

<ul style="list-style-type: none">• 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 desperdicios fuera de los contenedores	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
---	---	--

REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS

<ul style="list-style-type: none">• Todos los huecos tapados• Mallas de ventanas en buen estado, sin roturas• Aparatos eléctricos en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado• Ausencia de insectos, heces, roedores muertos, o alimentos comidos	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
--	---	--

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)
	NO CÁRNICOS		
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:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
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.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Se indicarán las condiciones en las que será preciso almacenar el producto, una vez elaborado (en lugar fresco y seco, en cámara frigorífica a < 7 °C, etc).
TRANSPORTE	Se indicarán las condiciones en las que se va a transportar el producto para su distribución (vehículo isoterma, 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 (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.

EJEMPLO: FICHA DE ELABORACIÓN: PREPARADOS CÁRNICOS FRESCOS

EMPRESA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN/ES
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> 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:

--

EJEMPLO: FICHA DE ELABORACIÓN: PRODUCTOS CRUDO-CURADOS

EMPRESA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN/ES
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> 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:

--

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

EMPRESA:		FECHA ELABORACIÓN (LOTE):
PRODUCTO	CANTIDAD (Kg)	
INGREDIENTES CÁRNICOS	PROVEEDOR/ES	FECHA O N° ALBARÁN/ES
<input type="checkbox"/> CARNE DE VACUNO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE CERDO		
<input type="checkbox"/> CARNE DE AVE		
<input type="checkbox"/> TOCINO		
<input type="checkbox"/> TRIPA		
<input type="checkbox"/> SEBO		
<input type="checkbox"/> SANGRE		
<input type="checkbox"/> OTROS		

ELABORACIÓN

1. CONTROL DE ADITIVOS

ADITIVOS UTILIZADOS	CANTIDAD (EN GRAMOS)

2. TRATAMIENTO TÉRMICO (*)

TEMPERATURA	TIEMPO

(*) No cubrir en el caso de los platos preparados cárnicos cuyo proceso de elaboración precise de un tratamiento térmico que asegure sin lugar a dudas la destrucción de patógenos (Ej: callos) o cuando se disponga de equipos dotados de registradores gráficos.

3. ENFRIADO ()**

HORA FIN ELABORACIÓN	HORA INTRODUCCIÓN EN LA CÁMARA

(**) Cubrir en el caso de productos que no puedan ser almacenados a temperatura ambiente. 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:

<i>CAMPO</i>	<i>INFORMACIÓN</i>
EMPRESA	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 / FECHA O 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 expresada en gramos de aditivo utilizado.
TEMPERATURA (preparados frescos y crudo-adobados, productos 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 FIN DE LA ETAPA	
TRATAMIENTO TÉRMICO (productos tratados por el calor y platos preparados cárnicos)	Se registrará la temperatura y el tiempo al que se somete el producto. No será necesario en el caso de platos preparados cárnicos 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	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.