

Registro de temperaturas de cámaras y neveras

Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:[illegible]

Límite: el que fije tu plan APPCC para lo que guarda cada cámara. Si la temperatura está fuera del límite, anota la medida correctora aquí y en el registro de incidencias.

Registro de limpieza y desinfección

Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:[illegible]

L / D: marca L si has limpiado, D si has desinfectado o L+D si has hecho las dos cosas. Las zonas, la frecuencia y los productos los fija tu plan de limpieza; es buena práctica usar cada producto como indique su etiqueta.

Registro de recepción de mercancía

Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:[illegible]

Referencias de temperatura interna en comercio y hostelería: carne picada, 2 °C o menos; preparados de carne y aves, 4 °C o menos; congelados, -18 °C o menos (RD 1021/2022, art. 4). Si no se acepta, anótalo también en el registro de incidencias.

Registro de incidencias y medidas correctoras

Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:

Fecha y hora	Qué ha pasado	Producto o equipo afectado	Medida correctora	Qué se ha hecho con el producto	Firma	Comprobado (fecha y firma)

Anota también qué cambias para que no vuelva a pasar. Si una incidencia se repite, es buena práctica revisar el plan.