

MES/AÑO

RESPONSABLE DE VIGILANCIA: JEFE DE COCINA

CONTROL DIARIO (previo inicio actividad y previo a toma de Tª cámaras y cuartos fríos): El responsable comprueba diariamente, de forma visual, el registro 24 horas del termógrafo, registrando: Con un visé (☑) que el funcionamiento es correcto según las Tª establecidas, o en caso contrario, anota las incidencias o desviaciones registradas.

CONTROL DIARIO (tras comprobación visual registro Tª 24 horas termógrafo): El responsable comprueba diariamente el visor de temperatura (termógrafo) de la cámara y/o cuarto frío y registra las temperaturas previo al suministro de cada turno de cocinado (6.00h y 13.00h aprox. nota 2), en el registro de control de temperaturas de las cámaras frigoríficas.

CONTROL SEMANAL: El responsable semanalmente imprime, comprueba el registro semanal del termógrafo y firma si se encuentra correcto, en caso contrario anota las incidencias o desviaciones registradas y lo comunicará a responsable de control de equipos frigoríficos.

CONTROL MENSUAL (visor): El responsable comprueba mensualmente, de forma visual, el visor de temperatura del termógrafo de las cámaras/cuartos fríos y el visor de temperatura de las cámaras/cuartos fríos, en el mismo momento y lo registra. En caso de que la Tª no cumpla con los criterios establecidos anota las incidencias o desviaciones registradas y lo comunicará a responsable de control de equipos frigoríficos.

	CUARTO FRÍO CARNE Y PESCADO ≤14°C		CUARTO FRÍO ELABORADOS Y VERDURA - ≤14°C		CUARTO FRÍO DIETAS ≤14°C		-	VISADO TEMPERATURA COCINA*	RESPONSABLE	RESP. CONTROL DIARIO REGISTRO 24h (correcto "visé"/incorrecto- incidencia)	INCIDENCIAS/ MEDIDAS CORRECTORAS
DESVIACIÓN DEL EQUIPO DE VIGILANCIA VERIFICADO ^{nota1}	-0,6		(-)2		-0,1			Antes de coger género de las cámaras	JEFE DE COCINA (firma)		
DIA	6.00	13.00	6.00	13.00	6.00	13.00					
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											

nota 1: las temperaturas registradas incluyen la desviación del equipo de vigilancia verificado.

CONTROL DEL VISOR mensual. Día realización: / /

HORARIO	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	

INCIDENCIAS: En caso de detección de incidencias (temperatura fuera de límites críticos, fallo en el evaporador, luces, registro de termógrafo fuera de los límites...)

1. Avisar al jefe de cocina y/o dpto. calidad para que adopte las medidas oportunas para poner los alimentos almacenados bajo control.
2. Avisar al técnico de mantenimiento para que repare la avería.
3. Confirmar que la avería ha sido reparada.

MEDIDAS CORRECTORAS: Si el visor indica temperaturas fuera del límite crítico establecido:

Informar de inmediato al jefe de cocina y/o dpto. calidad, quién según los siguientes supuestos determine la acción a emprender:

1. Tomar la temperatura del alimento con sonda (en la zona más desfavorable)
2. Mantener el alimento en cámara a temperatura adecuada
3. Imprimir el registro de temperaturas del termómetro y evaluar la incidencia según temperatura y tiempos registrados.
4. Estudiar el destino de cada producto según instrucción correspondiente, informar a calidad y adoptar una decisión del uso del producto

Responsable verificación: Dpto. calidad (mensual)
Firma y fecha: (dd-mm-aa)

MES/AÑORESPONSABLE DE VIGILANCIA: JEFE DE COCINA

CONTROL DIARIO (previo inicio actividad y previo a toma de Tª cámaras y cuartos fríos): El responsable comprueba diariamente, de forma visual, el registro 24 horas del termógrafo, registrando: Con un visé (☑) que el funcionamiento es correcto según las Tª establecidas, o en caso contrario, anota las incidencias o desviaciones registradas.

CONTROL DIARIO (tras comprobación visual registro Tª 24 horas termógrafo): El responsable comprueba diariamente el visor de temperatura (termógrafo) de la cámara y/o cuarto frío y registra las temperaturas previo al suministro de cada turno de cocinado (6.00h y 13.00h aprox.nota 2), en el registro de control de temperaturas de las cámaras frigoríficas.

CONTROL SEMANAL: El responsable semanalmente imprime, comprueba el registro semanal del termógrafo y firma si se encuentra correcto, en caso contrario anota las incidencias o desviaciones registradas y lo comunicará a responsable de control de equipos frigoríficos.

CONTROL MENSUAL (visor): El responsable comprueba mensualmente, de forma visual, el visor de temperatura del termógrafo de las cámaras/cuartos fríos y el visor de temperatura de las cámaras/cuartos fríos, en el mismo momento y lo registra. En caso de que la Tª no cumpla con los criterios establecidos anota las incidencias o desviaciones registradas y lo comunicará a responsable de control de equipos frigoríficos.

	ZONA ALMACÉN						ZONA COCINA						VISADO TEMPERATURA COCINA*	RESP.	RESP. CONTROL DIARIO REGISTRO 24h (correcto *visé*/incorrecto- incidencia)	INCIDENCIAS/ MEDIDAS CORRECTORAS
	CONGELADOR 1 ALAMACEN ≤-18°C		CÁMARA DE VERDURAS Y FRUTAS ≤4°C		CÁMARA DE VARIOS ≤4°C		CONGELADOR 2 COCINA ≤-18°C		CÁMARA DE DÍA ≤4°C		CÁMARA DE ENVASADOS ≤4°C					
DESVIACION DEL EQUIPO DE VIGILANCIA VERIFICADO ^{nota1}	(+) 1		(+) 0,9		(+) 0,8		0,6		(+) 0,8		(+) 0,3					
DIA	6.00	13.00	6.00	13.00	6.00	13.00	6.00	1	6.00	13.00	6.00	13.00	Antes de coger género de las camaras	JEFE DE COCINA (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																

nota 1:las temperaturas registradas incluyen la desviación del equipo de vigilancia verificado.

CONTROL DEL VISOR mensual. Día realización: ____/____/____

HORARIO	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	VISOR	TERMÓG.	

INCIDENCIAS: En caso de detección de incidencias (temperatura fuera de límites críticos, fallo en el evaporador, luces, registro de termógrafo fuera de los límites...)

1. Avisar al jefe de cocina y/o dpto.calidad para que adopte las medidas oportunas para poner los alimentos almacenados bajo control.
2. Avisa al técnico de mantenimiento para que repare la avería.
3. Confirma que la cámara ha sido reparada.
- MEDIDAS CORRECTORAS: Si el visor indica temperaturas fuera del límite crítico establecido:
Informar de inmediato al jefe de cocina y/o dpto.calidad, quién según los siguientes supuestos determine la acción a emprender:
- 1.Tomar la temperatura del alimento con sonda (en la zona más desfavorable)
- 2.Mantener el alimento en cámara a temperatura adecuada
- 3.Imprimir el registro de temperaturas del termómetro y evaluar la incidencia según temperatura y tiempos registrados.
- 4.Estudiar el destino de cada producto según instrucción correspondiente, informar a calidad y adoptar una decisión del uso del producto

Responsable verificación: Dpto.Calidad (mensual)
Firma y fecha: (dd-mm-aa)