

PARTE ANUAL		Plan Genérico de Carnicerías		
FECHA		Nombre y Firma del responsable		

Aspectos a controlar		Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
Control en recepción y transporte			
Se realiza el control de temperatura de los alimentos que lo precisen y no están incluidos en el control diario		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se controla la estiba y limpieza de los vehículos.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los envases y materiales que están en contacto con los alimentos, están autorizados para uso alimentario y llegan con la información adecuada//declaración de conformidad. Y el uso que se les da es el adecuado		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los envases y embalajes llegan al establecimiento limpios y con el embalaje íntegro		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El vehículo de transporte entre la carnicería/sucursales/obrador no anexo y al consumidor final está limpio.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha realizado la validación de la temperatura de transporte del vehículo propio		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se realiza cada dos años los vehículos de los productos no perecederos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Control en almacenamiento y exposición			
Los productos no perecederos están correctamente almacenados y se hace una correcta rotación.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Todos los alimentos están correctamente tapados/cubiertos		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Control en la preparación y manipulación (carnicería)			
Los manipuladores se limpian las manos correctamente y con la frecuencia adecuada, sobre todo al cambiar de trabajo, salir del baño		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los manipuladores visten ropa limpia y exclusiva antes de empezar el trabajo, y se cambian durante el trabajo en caso necesario. No llevan objetos que puedan caer en los alimentos. No salen del establecimiento con la ropa de trabajo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
No están trabajando manipuladores con enfermedad manifiesta o heridas en las manos, y si lo hacen respetan las medidas de higiene.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los alimentos elaborados y/o listos para su consumo se manipulan en superficies distintas o previamente higienizadas y con útiles diferentes a los que se manipulan los alimentos crudos.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se eliminan inmediatamente los residuos de las superficies de trabajo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La preparación/manipulación (deshuesado/despiece/fileteado) de los alimentos que precisan frío se realiza rápidamente y en continuo.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tras el deshuesado/despiece/fileteado se comprueba que no queden restos de huesos o cuerpos extraños		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se usa la cortadora asignada (en caso de tener más de una)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los residuos se recogen en un cubo limpio y con tapa. Estos residuos se eliminan correctamente y se procede a la limpieza del cubo		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Retirada de residuos cárnicos, tiene la documentación correspondiente, contrato con gestor autorizado y documento/albarán de la retirada del residuo.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se elaboran y/o venden alimentos a personas alérgicas, intolerantes o con dietas especiales con las suficientes garantías.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se separan físicamente los alimentos con alérgenos de los que no tienen		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se informa adecuadamente al consumidor sobre los alérgenos presentes en los alimentos.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dispone de fichas técnicas de los productos finales con los ingredientes.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los envases antes de su uso están limpios. El envasado al vacío se hace correctamente y no queda aire en el interior.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La información que se proporciona al consumidor de los alimentos envasados como la de los no envasados es la adecuada.		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Control de limpieza			
	Los productos de limpieza son aptos para uso alimentario y acordes a las necesidades de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Los productos y útiles de limpieza se encuentran correctamente almacenados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Los productos de limpieza se encuentran en sus envases originales o, si se han trasvasado, están en envases y están correctamente identificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Si se dispone lavavajillas, se utiliza con un programa de agua caliente para la vajilla y otros útiles que garantice la correcta limpieza y desinfección de los mismos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	El método y la frecuencia de la limpieza es adecuada para mantener las instalaciones, maquinaria y utillaje en condiciones adecuadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	En el caso de usar trapos/bayetas se cambian frecuentemente y se lavan y desinfectan correctamente		
	Se ha realizado el raspado de la superficie de corte para evitar la acumulación de restos en las grietas.		

Controles complementarios			
Plan de mantenimiento			
	Los equipos, instalaciones y vehículos se mantienen de forma adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Todos los recipientes y útiles de trabajo se mantienen en buen estado y sin roturas ni fragmentos sueltos, etc.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plan de formación			
	El personal ha recibido formación inicial y formación continuada de manipuladores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	El personal al que se ha detectado la realización de prácticas incorrectas ha recibido la formación y adiestramiento adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	El personal dispone de una formación adecuada sobre gestión de alérgenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	El personal se encuentra correctamente adiestrado para las labores de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plan de lucha contra plagas			
	No existen indicios de la presencia de insectos ni demás parásitos o animales indeseables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Se dispone de elementos que previenen/evitan la presencia de plagas y se mantienen en buen estado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Los elementos deben estar localizados en todo momento y deben ser inamovibles para que no entren en contacto con los alimentos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	En caso necesario se ha realizado el tratamiento por empresa autorizada y cuentan con la documentación que lo acredita		
Plan de autocontrol de aguas			
	Se cumplimentan los controles específicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trazabilidad			
	Se realiza el ejercicio de trazabilidad anual y es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Verificación de producto final			
	Se realizan los controles establecidos (frecuencia y tipo de producto) y se guarda ordenadamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	se toman las acciones correctoras ante un resultado negativo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Control de la elaboración (solo rellenar los establecimientos con obrador)

Se siguen correctamente las instrucciones de preparación de masas: en continuo y rápido	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Para evitar la presencia de cuerpos extraños (restos de envases, restos de huesos...) se siguen las instrucciones marcadas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los aditivos están autorizados para el uso al que se destinan	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los aditivos (colorantes, conservantes, edulcorantes) se utilizan sin superar la dosificación máxima indicada en la legislación vigente y su distribución en el producto es homogénea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Los aditivos no se utilizan para mejorar el aspecto de alimentos alterados o que han superado su fecha de consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La descongelación no se realiza a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha validado/verificado el proceso de congelación correctamente para todos los equipos en los que se realiza este proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La limpieza y el pelado de frutas, verduras o hierbas aromáticas que no vienen previamente higienizadas ni peladas, se realizan conforme la instrucción de trabajo. No hay contacto entre el producto limpio y sin limpiar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se siguen correctamente las instrucciones para la limpieza de tripas: zona de limpieza de tripas exclusiva, no simultanear con otros procesos...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
El embutido se realiza correctamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Las condiciones en las que se realiza el oreo son las adecuadas y se controlan las características organolépticas del producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha validado/verificado el proceso de cocción de los productos cárnicos cocidos correctamente y para todos los productos. Se respetan los tiempos/temperaturas de cocción de los procesos validados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha validado/verificado el proceso de enfriamiento correctamente para todos los equipos en los que se realiza este proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La manipulación de huevos crudos se realiza siguiendo las instrucciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se usa ovoproducto en las elaboraciones sin tratamiento térmico o que no superen los 75°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Controles PLUS (optativos)

Se cumple el Plan de Limpieza específico de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se desarrolla el Plan de Mantenimiento preventivo específico de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha hecho el estudio de quejas, reclamaciones y sugerencias de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se cumple el plan de retirada y recuperación de productos de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se lleva a cabo el Plan de Formación del personal de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se dispone de estudios de caducidad de productos que no sean de consumo inmediato, de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha realizado una calibración del termómetro portátil de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Se ha realizado una calibración de la balanza para pesar los aditivos de acuerdo con los criterios establecidos en el apartado de Controles Plus del PGAC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Incidencias	Medidas adoptadas