



Fecha del control		Firma	
-------------------	--	-------	--

	Aspecto a controlar	Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
1	Los moluscos están vivos y no se introducen en agua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Los manipuladores se limpian correctamente y a menudo las manos, sobre todo al cambiar de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Los manipuladores se 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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	No están trabajando manipuladores con enfermedad manifiesta y si lo hacen respetan las medidas de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	El almacenamiento en cámara de frío es correcto: la estiba en cámaras se realiza siguiendo las instrucciones marcadas y se mantiene una correcta rotación, sin existir productos caducados o no identificados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Todos los productos en mesas y armarios calientes están tapados o protegidos y están colocados separados, de forma que circula bien el aire caliente entre ellos y no están sobrecargados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	No hay alimentos que no se estén procesando fuera de cámaras (excepto los que todavía están humeando tras su cocinado) o fuente de calor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Se usan diferentes superficies y útiles de trabajo al trabajar con alimentos crudos y cocinados y si no es posible hay una limpieza entre ambos procesos. No hay contacto entre producto limpio y sin limpiar. Los residuos se eliminan rápidamente de forma que se impide el contacto con los alimentos. No se usan bayetas de forma incorrecta o sin limpiar y desinfectar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	La temperatura interior de la cámara donde se realiza la congelación nunca sobrepasa los -15 °C, la colocación del producto permite una correcta congelación y está correctamente etiquetado. No se recongela el producto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	La descongelación no se realiza a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	El envasado al vacío se realiza correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	La limpieza y desinfección de verduras u otras materias primas que puedan contener insectos, parásitos..., y que van a ser consumidas en crudo, se realiza conforme la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	La manipulación de huevos se realiza conforme a la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	En caso de uso de huevo para productos que no sufren tratamiento térmico se usa huevo tratado (pasteurizado, deshidratado).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Se eliminan las espinas o huesos en productos que por su textura o el tipo de cliente al que van dirigidos puedan ser eliminados con dificultad por el consumidor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Para evitar la presencia de Anisakis en el pescado se siguen las instrucciones marcadas. El pescado destinado a ser consumido en crudo, se congela siempre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Se ofrecen alimentos a personas alérgicas con las suficientes garantías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Otros:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Incidencias	Medidas adoptadas