

**PARTE ANUAL**

Plan Genérico de Autocontrol en  
Pastelerías de la CAPV

Fecha		Nombre y firma del responsable	
-------	--	--------------------------------	--

Aspectos a controlar		Resultado del control	
		Correcto	Incorrecto
<b>PLAN DE PROVEEDORES</b>			
1	Todos los proveedores están inscritos en el registro de establecimientos alimentarios correspondiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Tras las revisiones realizadas a lo largo del año se constata que los vehículos de los proveedores mantienen unas condiciones de estiba y limpieza adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Todos los productos que se reciben están correctamente etiquetados (excepto aquellos que se controlan en el parte diario).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Los envases y materiales que están en contacto con los alimentos, están autorizados para uso alimentario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN</b>			
5	Los manipuladores se limpian correctamente y a menudo las manos, sobre todo al cambiar de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	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.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	No están trabajando manipuladores con enfermedad manifiesta y si lo hacen respetan las medidas de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	Almacenamiento de la harina en lugar seco y manteniendo condiciones de estiba adecuadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	Se han realizado las validaciones del enfriamiento o congelación de productos terminados, tanto en la puesta en marcha del PGP, como cuando se han realizado cambios o en caso de averías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	La descongelación de productos que por su naturaleza precisan mantenerse a temperatura controlada, no se realiza a temperatura ambiente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	Aquellos alimentos que se van a freír, cocer u hornear se colocan en los recipientes para ello y de forma separada. En caso de fritura o cocción toda la superficie contacta con el líquido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Todo producto en espera y/o durante su almacenamiento se encuentra envasado, envuelto o tapado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Nunca se manipulan productos ya elaborados y listos para su consumo con la misma maquinaria, útiles o superficies que han sido utilizados con productos intermedios/crudos, si no se hace una limpieza de todos esos elementos/componentes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Se eliminan inmediatamente los residuos de las superficies de trabajo y se recogen en un cubo limpio y con tapa. Estos residuos se eliminan del obrador diariamente y se procede a la limpieza del cubo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	La manipulación de huevos se realiza conforme a la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	La limpieza de frutas o hierbas aromáticas que no vienen previamente higienizadas se realiza conforme la instrucción de trabajo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Para evitar presencia de cuerpos extraños (restos de envases, adornos no comestibles o duros) se siguen las instrucciones marcadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Se proporciona al consumidor la información alimentaria obligatoria de los alimentos envasados (excepto aquellos que se controlan en el parte diario).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Se proporciona al consumidor la información alimentaria obligatoria de los alimentos sin envasar o los envasados a petición del consumidor (excepto aquellos que se controlan en el parte diarios).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Se informa adecuadamente al consumidor sobre los alérgenos presentes en los alimentos. Dispone de fichas técnicas de los productos finales con los ingredientes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Se elaboran y/o venden alimentos a personas alérgicas, intolerantes o con dietas especiales con las suficientes garantías.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	La dosificación del azúcar en mermeladas, merengues, almíbares, coberturas y similar... es controlada para cada receta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23	Los aditivos están autorizados para el uso al que se destinan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
24	Los aditivos (colorantes, conservantes, edulcorantes) se utilizan sin superar la dosificación máxima indicada por el fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25	El envasado se realiza en envases autorizados. En caso de termosellado, se realiza siguiendo las instrucciones del fabricante.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

