

PARTE DIARIO**Plan Genérico en Carnicerías**

Nombre y Firma del responsable

Mes/año

Control diario

| | 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 |
|--|-------------|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Cámara: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámara: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámara: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cámara: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Expositor: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Expositor: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Orden/Rotación de alimentos en cámaras: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Se siguen las instrucciones en el picado de la carne | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Secado | temperatura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | humedad | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tratamiento térmico (cocción/cocinado)(1) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Marcar con un asterisco cuando se tome la T. con el termómetro portátil.

(1) cuando no este validado.

Recepción de carne fresca

| Producto* | Tª | Fecha de recepción | Documentación | |
|-----------|----|--------------------|--------------------------|--------------------------|
| | | | Correcto | Incorrecto |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | | | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Cada semana se controlará una especie diferente. Al mes todas las especies

Se guardarán los albaranes de todas recepciones

Se indicará (C) correcta o (I) incorrecta

| Incidencias | Acciones correctoras |
|-------------|----------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DEL PARTE DIARIO

1. Anotar la **fecha** del día de control y la **firma** con las iniciales del responsable.
2. **Control diario**
 - a. Temperatura de las cámaras
 - i. Realizar un listado de las cámaras de refrigeración y de congelación, incluidos los expositores.
 - ii. Anotar la temperatura que marca el visor
 - iii. Revisar mensualmente con un termómetro portátil el buen funcionamiento de los termómetros de las cámaras. Anotar junto a la temperatura registrada un asterisco.
 - b. Controlar el orden las cámaras que la estiba este correcta y hay una adecuada rotación de los alimentos.
 - c. Controlar que no se usan recortes, que se limpia después de picar carne de ave, que la picadora está limpia antes de su uso.
 - d. Controlar la temperatura y humedad de la etapa de secado de productos cárnicos
 - e. Tratamiento térmico
 - i. Anotar la temperatura que alcanza el centro del producto para productos (platos preparados) que no se haya validado el proceso.
 - ii. Varía el tipo de producto al que se toma la temperatura para cada tratamiento, de forma que a lo largo de un mes se haya tomado a todos los platos que prepara.
 - iii. Recordar que no es necesario tomar la temperatura en los productos que llegan a ebullición o en aquellos que se haya validado que se alcanza una temperatura interna de 65ºC.
3. **Recepción de carne fresca:**
 - a) Especie de carne recibida.
 - b) Si el etiquetado y/o la documentación de acompañamiento es la correcta.
 - c) Tomar la temperatura alternando cada semana la especie de manera que todas las especies estén contraladas al mes.
4. **Control de limpieza**
 - a. Realiza las limpiezas diarias y comprueba que se han hecho correctamente. Al inicio de la jornada o antes de usar la maquinaria se registrará si están limpios.
 - b. Las limpiezas con otras frecuencias se establecerán por el propio establecimiento, se indicarán bien en el documento o en el cuaderno de fichas.
5. **Incidencias y acciones correctoras**, si hay alguna incidencia se anota las incidencias y las medidas que se han tomado.
6. En caso de no desempeñar una acción determinada, no hará falta llenar el apartado correspondiente.
7. Los registros deben guardarse durante un año como mínimo.