

PARTE DIARIO

Plan Genérico de Autocontrol en
Pastelerías de la CAPV

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

RECEPCIÓN DE PRODUCTOS QUE PRECISEN FRÍO E INGREDIENTES FUNDAMENTALES (harina y huevos)

Producto	Etiquetado (*)		Cantidad	Proveedor	T (°C) producto	Nº lote	Albarán de recepción	Fecha de apertura lote
	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"/>						

No será necesario repetir aquella información que esté incluida ya en el albarán (cantidad, proveedor, nº de lote), lo que se anotará en este caso es el nº de albarán.

PRODUCCIÓN

Cámaras	T (°C) visor	Orden y etiquetado(*) de productos	
		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"/>

Tratamiento térmico	T (°C) interior de producto	Tipo de alimento
Fritura		
Horneado		
Cocción		

Freidoras	¿Se han realizado frituras?	¿Has cambiado de aceite?
1.	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
2.	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

	Correcto	Incorrecto
No hay alimentos en espera y que precisen frío o calor fuera de cámaras o de fuente de calor.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En caso de uso de huevo para productos que no sufren tratamiento térmico o éste no alcanza los 75°C se usa ovoproducto (pasteurizado, deshidratado).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
En caso de utilizar leche cruda, previamente a su uso, se somete a tratamiento térmico llegando a ebullición y se mantiene durante al menos 1 minuto o tratamiento equivalente posterior.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

PRODUCTO ELABORADO PARA VENTA FUERA DE ESTABLECIMIENTO

Albarán de destino	Estiba y etiquetado (*)		T (°C) alimento antes de transporte en productos de tiempo de espera largo
	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"/>	

(*) Se indica en las instrucciones técnicas cómo debe ser el etiquetado.

INSTRUCCIONES TÉCNICAS DEL PARTE DIARIO

1. Anota la **fecha, nombre y firma** del día del control.
2. Anota en cada **recepción** de alimentos si el **etiquetado** con el cual llega es correcto (es decir, proporciona información sobre el tipo de producto, ingredientes, alérgenos, origen, caducidad, nº de lote y condiciones de conservación). Comprueba que los alimentos que **necesitan frío** llegan a menos de 6°C (refrigerados) y -18°C (+3°C) (congelados) y anota la **temperatura** de llegada.

Solamente se contralará la recepción de productos que precisen frío e ingredientes fundamentales (harina y huevos). En el caso de que en el albarán del proveedor se indiquen (cantidad y nº lote) no será necesario repetir la información en el parte diario. Será suficiente si se anota y guarda el nº de albarán.

3. Cada vez que se cambie de lote de producto, busca la fecha de su recepción y anota la **fecha de apertura**.
4. Temperatura interior de las **cámaras**:
 - a) Haz un listado de todas tus cámaras.
 - b) Observa y anota la temperatura de los visores, tanto de refrigeración como de congelación.
 - c) Revisa mensualmente con un termómetro portátil el buen funcionamiento de los termómetros de las cámaras y anota la temperatura de éstas indicando con un asterisco (*).
 - d) Controla el orden y etiquetado de los productos que están en cámara. Recuerda que todo producto elaborado debe estar etiquetado con su fecha de elaboración. Mantén una correcta rotación, sin que existan productos caducados o no identificados.

5. Temperatura en el centro del alimento:

- a) Anota la temperatura que alcanza el centro del producto en una pieza tras el tratamiento de calor (cocción, horneado, pasteurización).
- b) Varía el tipo de producto al que se tome la temperatura para cada tratamiento, de forma que al final de la semana se haya tomado la temperatura a todos los tipos de productos.
- c) No se considera necesario tomar la temperatura en productos que en su cocción llegan a ebullición o en aquellos que se ha validado que su temperatura interna alcanza una temperatura superior a 100°C.

6. Freidoras:

- a) Haz un listado de las freidoras.
- b) Anota cada día que se realicen frituras y el día en que se cambia el aceite.
- c) Si quiere mayor seguridad utiliza tiras reactivas: cambian de color cuando se llega al límite de sustancias nocivas.

7. En el caso de que se vendan/ expongan o transporten **alimentos envasados** en el comercio asegúrate de que en su etiquetado aparezca la denominación del producto, la fecha de caducidad y las condiciones de conservación. Además, en caso de venta fuera de establecimiento anota el albarán de destino, estiba del vehículo y la temperatura del alimento antes de ser cargado en el vehículo (en el caso de que hayan tenido un tiempo de espera largo).

8. Anota las **limpiezas** diarias y las de periodicidades distintas que se han efectuado el día del registro. Controla que la superficie/mesa de trabajo donde se extiende la crema para su enfriamiento, en caso de realizar esta práctica, se **limpie y desinfecte antes de su uso**. Anota con una "x" si realizas esta operación.

9. Si tienes **agua de abastecimiento propio** o dispones de **depósito** particular intermedio, realiza un control del cloro diario y anótalo.

10. VALIDACIÓN DEL ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN:

- a) La validación la harás por cada una de las cámaras donde realizas el enfriamiento o la congelación.
- b) En cada una de ellas deberás tomar la temperatura en el centro del producto en al menos 20 enfriamientos (se irán alternando los productos). Se registrará en los partes diarios u otro modelo de registro equivalente.
- c) Para cada una de las mediciones anota la temperatura y hora al inicio del proceso de enfriamiento o congelación y a las 2 horas lo mismo.
- d) La validación finalizará cuando los resultados (obtenidos tras las 20 mediciones) nos indiquen que el producto baja a una temperatura de 10°C en menos de 2 horas para el caso de los refrigerados y a -10°C en menos de 2 horas para los congelados.

11. Observa y anota si ha habido alguna incidencia durante el día y las medidas adoptadas en ese caso. Siempre deberán incluirse las quejas o reclamaciones recibidas.

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
PLAN DE PROVEEDORES			
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"/>
PLAN DE BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN			
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"/>

