

# FICHAS AUTOCONTROL

# LISTADO DE PROVEEDORES

--

<b>PROVEEDOR:</b>			
<b>DIRECCIÓN:</b>			
<b>TELÉFONO:</b>		<b>N.I.F.:</b>	
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>			
<b>PRODUCTOS:</b>			

<b>PROVEEDOR:</b>			
<b>DIRECCIÓN:</b>			
<b>TELÉFONO:</b>		<b>N.I.F.:</b>	
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>			
<b>PRODUCTOS:</b>			

<b>PROVEEDOR:</b>			
<b>DIRECCIÓN:</b>			
<b>TELÉFONO:</b>		<b>N.I.F.:</b>	
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>			
<b>PRODUCTOS:</b>			

<b>PROVEEDOR:</b>			
<b>DIRECCIÓN:</b>			
<b>TELÉFONO:</b>		<b>N.I.F.:</b>	
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>			
<b>PRODUCTOS:</b>			

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS LISTADO DE PROVEEDORES

- ✓ Listar, al menos, los proveedores de productos perecederos (carne y productos cárnicos, pescados y mariscos, huevos, frutas y verduras...)
- ✓ Indicar en el recuadro superior el grupo de productos (carnes, pescados, etc.)
- ✓ Actualizar siempre que cambiemos de proveedor o incorporemos uno nuevo.

## RECEPCIÓN: CONDICIONES MATERIAS PRIMAS

 <p><b>CARNES</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COMPROBAR SELLOS Y DOCUMENTACIÓN</li> <li>• ASPECTO JUGOSO, SIN COLORACIONES ANORMALES</li> <li>• BRILLO DEL CORTE, SIN OLORES DESAGRADABLES</li> </ul>
 <p><b>PESCADOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CUBIERTO DE HIELO</li> <li>• AUSENCIA DE PARASITOS</li> <li>• CONSISTENCIA FIRME, ESCAMAS ADHERIDAS A LA PIEL</li> <li>• AGALLAS ROJAS, OJOS BRILLANTES</li> </ul>
 <p><b>FRUTAS Y VERDURAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUSENCIA DE SUCIEDAD, PUTREFACCIONES Y/O ENMOHECIMIENTOS</li> <li>• GRADO DE MADURACION ADECUADA</li> <li>• LIBRES DE PARÁSITOS</li> </ul>
 <p><b>HUEVOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CÁSCARA INTACTA Y LIMPIA</li> </ul>
 <p><b>LATAS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SIN ABOLLADURAS, ABOMBAMIENTOS O PÉRDIDA DE HERMETICIDAD</li> </ul>
<p><b>CONGELADOS</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• SIN SIGNOS DE DESCONGELACIONES PARCIALES COMO REBLANDECIMIENTOS O EXCESO DE ESCARCHA</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONDICIONES HIGIENICAS DEL VEHÍCULO</li> <li>• AUSENCIA DE PRODUCTOS EN EL SUELO</li> <li>• AUSENCIA DE PRODUCTOS INCOMPATIBLES CON LA MERCANCÍA (PRODUCTOS DE LIMPIEZA, BASURAS...)</li> <li>• ESTIBA CORRECTA DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>• TIPO DE VEHÍCULO ADECUADO PARA LA MERCANCÍA.</li> </ul>
<p style="text-align: center;"><b>EN TODOS LOS CASOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprobar documentación (albaranes, facturas)</li> <li>• Envases y embalajes intactos y limpios</li> <li>• Comprobar el etiquetado y las fechas de consumo preferente/caducidad</li> <li>• Comprobar el aspecto</li> <li>• Comprobar la temperatura productos perecederos que requieran ser conservados en frío <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Refrigerados: <math>\leq 5^{\circ}\text{C}</math></li> <li>✓ Congelados : <math>\leq -18^{\circ}\text{C}</math></li> </ul> </li> </ul>	



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

- ✓ Se realizará, al menos, un control mensual a cada proveedor de productos perecederos (carnes y derivados, pescados, mariscos y derivados, huevos, frutas y verduras, etc.)
- ✓ Deberán cubrirse todas las casillas, indicando C si es correcto o I si incorrecto.
- ✓ El apartado documentación se refiere a si los productos vienen acompañados de las facturas o albaranes correspondientes y si estos son correctos (podrá indicarse incluso el número del albarán para asegurar la trazabilidad)
- ✓ El aspecto se refiere a si el producto cumple con las condiciones indicadas en la ficha anterior (condiciones de las materias primas)
- ✓ La temperatura se medirá con termómetro sonda o, en su caso, con termómetro de lectura por láser/infrarrojos en carnes, pescados, congelados...
- ✓ Se reflejará si las condiciones del transporte (limpieza y orden, estiba, ausencia de productos en el suelo, etc.) son correctas. Este control podrá dilatarse en el tiempo a medida que vayamos conociendo a nuestros proveedores.
- ✓ En el apartado de observaciones se indicarán las anomalías observadas –en caso de que las haya- y las medidas tomadas (advertencia al proveedor, rechazo del producto...

APPCC

### FICHA DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

	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 <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															
CÁMARA <input type="text"/>																															

TEMPERATURA CÁMARAS DE REFRIGERACIÓN:

- **Carnes, pescados:**  $\leq 4\text{ °C}$
- **Verduras, lácteos:**  $\leq 7\text{ °C}$
- **Comidas:**  $\leq 4\text{ °C}$  (máx 5 días)       $\leq 8\text{ °C}$  (máx 24 horas)

TEMPERATURA CÁMARAS DE CONGELACIÓN:  $\leq -18\text{ °C}$

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN EN CALIENTE:  $\geq 65\text{ °C}$

OBSERVACIONES:

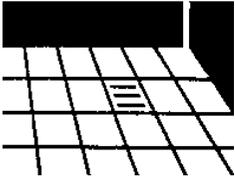
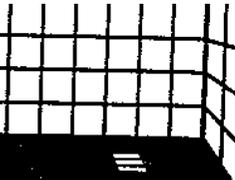
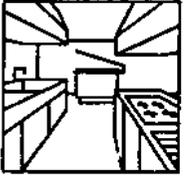
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  

*Firma Responsable:*

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA CONTROL DE TEMPERATURAS

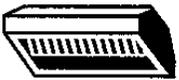
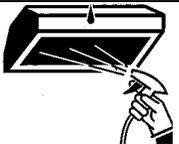
- ✓ Se cumplimentará diariamente, preferiblemente al final de la jornada de trabajo porque las temperaturas pueden ser más altas, indicando la temperatura que marquen los termómetros instalados en las cámaras y/o mesas calientes –en su caso-
- ✓ Deberán identificarse con un nombre y/o número todas las cámaras (Ej.: carnes, postres, arcón almacén...)
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier anomalía observada (falta termómetros, etc.)

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Cocina				
Superficies y/o elementos a limpiar	Frecuencia mínima	Producto	Dosificación	Temperatura agua	Modo de Empleo	
 <p>Suelos</p>						
 <p>Paredes</p>						
 <p>Superficies</p>						
<p>Techos Lámparas</p>						

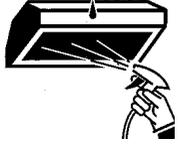
## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**Zona:** **Cocina**

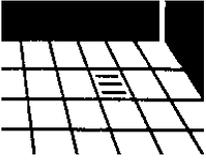
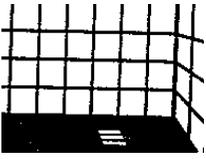
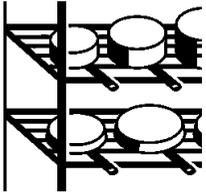
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <b>Hornos</b>						
<b>Freidoras</b>						
<b>Fogones, parrillas planchas Equipos de peso</b>						
 <b>Campanas extractoras</b>						
<b>Hornos</b>						
<b>Marmitas, Perolas</b>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

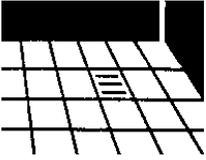
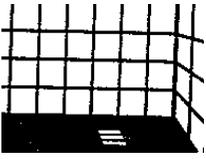
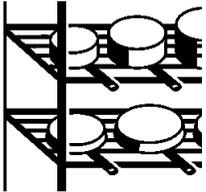
**Zona:** Cocina

<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia mínima</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
<b>Tablas de corte, cuchillos</b>						
<b>Cubiertos, Vajilla</b>						
<b>Cubos basura</b>						
						
						
						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

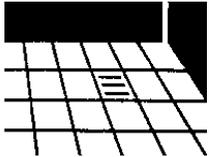
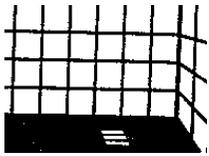
Zona:		Almacén				
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <b>Suelos</b>						
 <b>Paredes</b>						
 <b>Estanterías</b>						
<b>Techos</b> <b>Lámparas</b>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Zona:		Cámaras frigoríficas				
<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <b>Suelos</b>						
 <b>Paredes</b>						
 <b>Estanterías</b>						
<b>Techos</b> <b>Lámparas</b>						

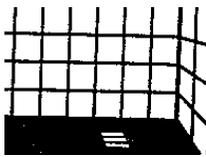
## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**Zona:** Servicios higiénicos y vestuarios

<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>	
 <p><b>Suelos</b></p>						
 <p><b>Paredes</b></p>						
<p><b>Techos Lámparas</b></p>						
<p><b>Sanitarios</b></p>						

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

**Zona:** Comedores y zona de barra

<i>Zona y/o materiales a limpiar</i>	<i>Frecuencia</i>	<i>Producto</i>	<i>Dosificación</i>	<i>Temperatura agua</i>	<i>Modo de Empleo</i>
 <p><b>Suelos</b></p>					
 <p><b>Paredes</b></p>					
<b>Superficies</b>					
<b>Techos Lámparas</b>					

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHAS PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Estas fichas deberán adaptarse a las instalaciones, equipos, etc. del establecimiento.
- ✓ Deberán indicarse todos aquéllos elementos que tengan relación con la seguridad alimentaria
- ✓ Es importante indicar la dosificación de los productos empleados de manera sencilla (Ej.: un tapón por cada 5 l. de agua) de modo que la persona/s encargada/s la entiendan con facilidad. En caso de utilizar varios productos deberán indicarse las distintas dosificaciones y/o modos de empleo (en caso de que no coincidan las dosificaciones y/o modo de empleo)
- ✓ Deberá indicarse la temperatura óptima de actuación del producto (puede consultarse la ficha del producto o las instrucciones de uso)
- ✓ En el modo de empleo se detallarán las fases operativas del proceso de limpieza y desinfección. Ej.:
  1. Eliminar residuos con bayeta
  2. Disolver el producto en agua
  3. Aplicar con bayeta, frotando
  4. Dejar actuar 5 minutos
  5. Aclarar con agua bien caliente
  6. Secar con papel de un solo uso
- ✓ Este programa deberá ser revisado y actualizado –en su caso- siempre que se cambie de producto y, al menos una vez al año.



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Registrar sólo las operaciones no rutinarias (paredes, techos, limpiezas generales...) y las de aquellos equipos o elementos especialmente críticos para la seguridad de los productos (cámaras frigoríficas, picadoras de carne, heladoras, etc.)
- ✓ En el caso de que las operaciones de limpieza y/o desinfección sean desarrolladas por varias personas deberá indicarse la/s persona/s que la realizaron.
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de limpieza/desinfección.



INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- ✓ Registrar cada vez que se realicen operaciones de mantenimiento preventivo de instalaciones y/o equipos y en caso de averías.
- ✓ Indicar la instalación o equipo reparado y la operación realizada.
- ✓ En el apartado de observaciones se indicará cualquier circunstancia observada durante las operaciones de mantenimiento.

# FICHA REVISIÓN GENERAL

MES:

## COCINA

## MEDIDA CORRECTORA

<p><b>SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Suelos</b> sin grietas o desconchados y limpios</li> <li>• <b>Paredes</b> sin grietas o desconchados y limpios</li> <li>• <b>Ventanas</b> protegidas y limpias (incluida malla)</li> <li>• <b>Techos</b> sin grietas, desconchados, manchas o humedad</li> <li>• <b>Lámparas</b> con protección y limpias</li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>SUPERFICIES DE TRABAJO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Encimeras</b> sin grietas o desconchados y limpios</li> <li>• <b>Mesas de trabajo</b> sin grietas o desconchados y limpias</li> <li>• <b>Tajos y tablas de corte</b> en buen estado y limpias</li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p> <p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
<p><b>LAVAMANOS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Limpios</b> y en buen estado</li> <li>• <b>Sin objetos, utensilios o alimentos</b></li> <li>• Con <b>jabón líquido</b> y <b>toallas de papel</b></li> <li>• <b>Papelera</b> o cubo</li> <li>• <b>Agua caliente</b> y fría</li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	

*C: Correcto*

*IC: Incorrecto*

*Observaciones:*.....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....  
 .....

**COCINA**

**MEDIDA CORRECTORA**

<b>EQUIPOS</b>		
• <b>Campana extractora</b> en buen estado y limpia	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Freidoras</b> en buen estado y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Planchas</b> en buen estado y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Hornos</b> en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Cubos de basura</b> con tapa, bolsa y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
<b>MENAJE Y UTENSILIOS DE TRABAJO</b>		
• <b>Potas, cacerolas</b> sin grietas o desconchados y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Sartenes</b> sin grietas o desconchados y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Cuchillos</b> en buen estado y limpios (evitar mangos de madera)	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Otros utensilios</b> (espumaderas, cucharas, etc.) en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	

	<b>CAMARA I</b>	<b>CAMARA II</b>	<b>CAMARA III</b>	<b>MEDIDA CORRECTORA</b>
<b>CÁMARAS FRIGORÍFICAS</b>				
• <b>Paredes, techo y suelos</b> en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Estanterías, rejillas y ganchos</b> sin óxido y limpios	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Puertas y gomas</b> en buen estado y limpias	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Lámparas</b> protegidas y en buen estado	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Recipientes</b> adecuados y productos tapados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Separación</b> crudos/cocinados	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Ausencia caducados</b>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Productos identificados y fechados</b>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/>	
• <b>Temperatura:</b> lectura/medición	...../.....	...../.....	...../.....	

*C: Correcto*

*IC: Incorrecto*

*Observaciones:*.....  
 .....  
 .....

## ALMACÉN

### MEDIDA CORRECTORA

#### SUELOS, PAREDES, VENTANAS, TECHOS

- **Suelos** sin grietas o deterioros y limpios C  IC
- **Paredes** sin grietas, manchas o humedades C  IC
- **Ventanas** protegidas y limpias (incluida malla) C  IC
- **Techos** sin grietas, desconchados, manchas o humedad C  IC
- **Lámparas** con protección y limpias C  IC
- **Estanterías** sin óxidos o deterioros y limpias C  IC

#### ESTIBA

- **Ausencia de productos en el suelo** C  IC
- **Separación de productos no alimenticios** C  IC
- **Productos sin envasar tapados** C  IC
- **Ausencia caducados** C  IC
- **Orden adecuado y ausencia de objetos extraños** C  IC

## ZONA DE BARRA

- Estado de **mantenimiento y limpieza** correctos C  IC
- **Plancha, parilla** en buen estado y limpias C  IC
- **Dotación adecuada del lavamanos** (jabón y papel) C  IC
- **Pinchos protegidos** C  IC
- **Vitrinas de pinchos y/o tapas** en buen estado y limpias C  IC
- **Temperatura correcta:** lectura/medición ...../.....

## COMEDOR

- Estado de **mantenimiento y limpieza** correctos C  IC
- **Mobiliario** en buen estado C  IC
- **Vajilla, cubertería** en buen estado limpia y protegida C  IC
- **Mantelería** en buen estado y limpia C  IC
- **Expositor de postres** en buen estado y limpio C  IC
- **Temperatura:** lectura/medición ...../.....

C: Correcto

IC: Incorrecto

Observaciones:.....  
.....

**SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL PERSONAL**

**MEDIDA CORRECTORA**

• Suelos, paredes y techos en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Sanitarios en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia olores	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Jabón líquido	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Toallas de papel y/o secadores aire	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Papeleras	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

**SERVICIOS HIGIÉNICOS DEL PÚBLICO**

• Suelos, paredes y techos en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Sanitarios en buen estado y limpios	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia olores	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Jabón líquido	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Toallas de papel y/o secadores aire	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Papeleras	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

**VESTUARIOS DEL PERSONAL**

• Estado de limpieza y mantenimiento correctos	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ordenado	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Taquillas en buen estado	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Separación ropa de trabajo y de calle	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	
• Ausencia de objetos extraños	C <input type="checkbox"/>	IC <input type="checkbox"/>	

*C: Correcto*

*IC: Incorrecto*

*Observaciones:*.....  
 .....  
 .....  
 .....

**HIGIENE PERSONAL**

**MEDIDA CORRECTORA**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Indumentaria</b> de uso exclusivo y limpia</li> <li>• <b>Calzado</b> adecuado y limpio</li> <li>• Uso de <b> cubrecabezas</b></li> <li>• <b>No utilizan joyas</b></li> <li>• <b>Manos y uñas</b> limpias</li> <li>• <b>Heridas</b> protegidas (en su caso)</li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
---	---	--

**BASURAS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• El <b>cuarto o espacio</b> destinado a basuras se encuentra en adecuado estado higiénico y de mantenimiento</li> <li>• <b>Contenedores limpios y con tapa hermética</b></li> <li>• <b>Ausencia de olores</b></li> <li>• <b>Ausencia de restos</b> desperdicios fuera de los contenedores</li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
--	---	--

**REVISIÓN MEDIDAS DE LUCHA CONTRA PLAGAS**

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todos los <b>huecos tapados</b></li> <li>• <b>Mallas de ventanas</b> en buen estado, sin roturas</li> <li>• <b>Aparatos eléctricos</b> en funcionamiento y con las bandejas recogedoras en buen estado</li> <li>• <b>Ausencia de insectos, heces, roedores muertos, o alimentos comidos</b></li> </ul>	<p>C <input type="checkbox"/> IC <input type="checkbox"/></p>	
---	---	--

Observaciones:

.....  
 .....

Fecha: ..... de ..... de 2004

*Firma Responsable:*

--

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN FICHA REVISIÓN GENERAL

- ✓ Esta ficha deberá adaptarse a las instalaciones, equipos, locales, etc. presentes en el establecimiento. Así, por ejemplo, se suprimirán los apartados de servicios higiénicos del personal manipulador, vestuarios, etc. , en caso de no disponer de ellos.
- ✓ Esta revisión deberá ser efectuada por el responsable del establecimiento, o en su caso, por un técnico de empresa asesora externa, al menos, una vez al mes.
- ✓ Deberán reflejarse todas las anomalías detectadas durante la revisión, así como las medidas correctoras adoptadas.