

Prerrequisitos

- 01 Plan de control del agua
- 02 Plan de limpieza y desinfección
- 03 Plan de control de plagas y otros animales indeseables
- 04 Plan de formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria
- 05 Plan de control de proveedores
- 06 Plan de trazabilidad

Otros prerrequisitos de apoyo:

- 07 Plan de control de temperaturas**
- 08 Plan de mantenimiento y calibrado de instalaciones, utensilios y equipos
- 09 Plan de control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancia alimentaria
- 10 Plan de control de los subproductos y residuos

Para más información, consulte:

- La *Guía para la aplicación del autocontrol basado en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico*.
www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2963/doc3747.html

Con la participación de:



*Los prerrequisitos,
un camino hacia la seguridad alimentaria*

Por un entorno y una vida saludables

3Y1 ` U\$ VWES'gf BøT 'LS VW5SfS'g` kS

C/ Roc Boronat, 81-95 · Edifici Pere IV, 4a planta · 08005 Barcelona

T. 93 551 39 00 F. 93 551 75 05 proteccio.aspc@gencat.cat

<http://salutweb.gencat.cat> <http://salutpublica.gencat.cat>

Agència de Salut Pública de Catalunya

07 PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS

LOS AUTOCONTROLES EN
LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
PRERREQUISITOS

¿Qué hay que hacer para evitar que...

*... la temperatura de conservación
suponga un riesgo alimentario?*

1

Programa
de control de temperaturas

Preguntas
clave

*¿Qué equipos
o locales deben
controlarse?*

Aspectos que
deben describirse

1. Identifique en un plano los equipos relacionados con la temperatura de conservación y tratamiento:

- Cámaras o equipos de refrigeración y congelación.
- Equipos para el mantenimiento térmico.
- Equipos de desinfección con tratamiento térmico (desinfectadores de cuchillos, aparatos de esterilización con vapor o agua...).
- Locales con condiciones térmicas especiales (salas blancas, salas de despiece...).
- Medios de transporte con temperatura refrigerada (isotérmicos, frigoríficos, congeladores).

*¿Cuál es la
temperatura
óptima para
cada equipo
o local?*

2. Especifique la temperatura óptima y los márgenes de tolerancia de:

- Cámaras o equipos de refrigeración y congelación.
- Equipos para el tratamiento o mantenimiento térmico.
- Equipos de desinfección con tratamiento térmico.
- Locales con condiciones térmicas especiales.
- Medios de transporte con temperatura refrigerada.

