

## **REGISTROS DE PLAN CONTROL DE TEMPERATURA**

#### **MESA EXPOSITORA**

## PRODUCTOS DE PESCADERÍA

Ed: 2 Rev 3 NOVIEMBRE 2025

INDICACIONES		INDICACIONES	MEDIDAS CORRECTORAS		
T <sup>a</sup> de <b>superficie pescado</b>		Verificar que el hielo cumbre completamente la	Comprobar que el pescado está lo más escurrido posible, si hay agua, eliminar agua		
		base del pescado y la parte superior.	proveniente del deshielo, reponer hielo y drenar.		
<2°C.		Mantener el pescado lo más en contacto posible con el	Si el producto está a ta > +2 °C o el hielo se agota, <b>añadir hielo inmediatamente o</b>		
	ielo/ <b>superficie mesa</b>	hielo.	retirar el producto a cámara.		
Entre	-1°C y 2°C.	Realiza un control de ta del pescado de forma	Temperatura >4°C Añadir más hielo - Volver a medir a los 15 minutos.		
		aleatoria en diferentes puntos del mostrador.	Si al volver a modir la tà no ha hajado – PETIDAD EL PRODUCTO		
		Al cierre, limpiar la mesa y evacuar el agua de			
		deshielo para evitar contaminación cruzada.	MEDIDAG CORRECTORAG	FIDAMA DEDCOMA	
TEMPERATURA		OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTORAS:	FIRMA PERSONA	
			Añadir más hielo, desaguado, retirada producto	RESPONSABLE	
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
SÁBADO		, , , , ,			
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)			
	i iii.				
		Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
	Tº PESCADO	Estado del meio (completo) parcial, insunciente			
		Encharcamiento (SI / NO)			
	Tº MESA	Encharcamiento (Si / NO)			
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
ÁΒ	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)			
Š					
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
	. I ESCASO	(compress, param, meaning,			
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)			
	I FILSA				
		Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
	Tº PESCADO	Estado del meio (completo) parcial, insunciente,			
DOMINGO	TO MECA	Encharcamiento (SI / NO)			
	Tº MESA	Literiar carrier to (317 140)			
		Fatada dallaiala (associationesialionesialionesia)			
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)			
		Fuch acceptants (SL/NO)			
		Encharcamiento (SI / NO)			
ō	Tº MESA				
	1				



# REGISTROS DE PLAN CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Ed: 2 Rev :3 NOVIEMBRE 2025

### **MESA EXPOSITORA**

### PRODUCTOS DE PESCADERÍA

INDICACIONES	RECOMENDACIONES		
<ul> <li>Retirar residuos sólidos (restos de hielo, pescado, etc.).</li> <li>Lavar con detergente neutro diluido en agua caliente.</li> <li>Aclarar con abundante agua.</li> <li>Aplicar el desinfectante según indicación del fabricante.</li> <li>Tiempo de contacto: 5-10 minutos.</li> <li>Aclarar si el producto lo requiere.</li> <li>Secar al airo o con panel de un solo uso.</li> </ul>	<ul> <li>Mesas de trabajo, expositores, cajas de pescados y utensilios en buen estado y limpios</li> <li>Los productos no contactan con el suelo</li> <li>Cuchillos lavados y secos antes de colocarlos en el esterilizador.</li> <li>Nunca utilizar lejía para la limpieza de las mesas</li> <li>La limpieza de toda la zona/equipo es para CADA día de Agromercado.</li> </ul>		

FECHA	PRODUCTO	DOSIS	OBSERVACIONES	FIRMA PERSONA RESPONSABLE