



REGISTROS DE PLAN CONTROL DE TEMPERATURA

MESA EXPOSITORA

PRODUCTOS DE PESCADERÍA

Ed: 2 Rev 3
NOVIEMBRE 2025

Tª de superficie pescado <2°C. Tª hielo/superficie mesa Entre -1°C y 2°C.		INDICACIONES	MEDIDAS CORRECTORAS	
		Verificar que el hielo cubre completamente la base del pescado y la parte superior. Mantener el pescado lo más en contacto posible con el hielo. Realiza un control de tª del pescado de forma aleatoria en diferentes puntos del mostrador. Al cierre, limpiar la mesa y evacuar el agua de deshielo para evitar contaminación cruzada.	Comprobar que el pescado está lo más escurrido posible, si hay agua, eliminar agua proveniente del deshielo, reponer hielo y drenar. Si el producto está a tª > +2 °C o el hielo se agota, añadir hielo inmediatamente o retirar el producto a cámara. Temperatura >4°C Añadir más hielo - Volver a medir a los 15 minutos. Si al volver a medir la tª no ha bajado – RETIRAR EL PRODUCTO.	
TEMPERATURA		OBSERVACIONES	MEDIDAS CORRECTORAS: Añadir más hielo, desaguado, retirada producto	FIRMA PERSONA RESPONSABLE
SÁBADO	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		
DOMINGO	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		
	Tº PESCADO	Estado del hielo (completo/parcial/insuficiente)		
	Tº MESA	Encharcamiento (SI / NO)		

[illegible]