AGRO MERCADO

ADEJE

REGISTROS

BRUNOISE

SEGURIDAD ALIMENTARIA

www.brunoisecanarias.com
info@brunoisecanarias.com

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** V.2 octubre 2026	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS CARNICERÍA

Equipo: C1 Nevera vertical de doble puerta.

Referencia: 0–4 °C como objetivo operativo. Si se conserva carne picada: ≤ 2 °C en el producto; despojos: ≤ 3 °C. Ajustar el equipo para cumplir estos límites.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.			MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.			OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	Tª C1 °C	Iniciales	Hora real	Tª C1 °C	Iniciales	

Cumplimentación: una fila por día de apertura (sábados y domingos). Anotar la hora real y las iniciales en cada control. SU = sin uso. Anotar la lectura de la nevera o vitrina; si existe una desviación, comprobar también el producto.

Si hay una desviación: revisar cierre, carga y regulación; proteger o trasladar los alimentos si peligra el frío. Repetir en 15–30 minutos. Avisar de la avería y anotar la incidencia a. No vender alimentos cuya seguridad no pueda garantizarse.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** V.2 octubre 2026	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS PESCADERÍA

Control: pescado expuesto en hielo y vehículo refrigerado si se utiliza para guardar reserva. Medir varias piezas en puntos distintos y anotar la mayor temperatura del pescado.

Pescado: objetivo 0–2 °C; máximo 4 °C. **Hielo C/I:** cantidad y contacto suficientes. **Agua S/N:** indicar si existe encharcamiento en contacto con el pescado.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.						MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.						OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	Pescado °C	Vehículo °C o SU	Hielo C / I	Agua S / N	Inic.	Hora real	Pescado °C	Vehículo °C o SU	Hielo C / I	Agua S / N	Inic.	

Cumplimentación: una fila por día de apertura (sábados y domingos). Anotar la hora real y las iniciales en cada control. SU = sin uso. Añadir comprobaciones ante incidencias. C = correcto; I = incorrecto; S = sí; N = no. La lectura del vehículo vigila su funcionamiento.

Si hay una desviación: por encima de 2 °C, hielo insuficiente o agua acumulada, reponer hielo, corregir el drenaje y volver a medir en unos 15 minutos. Por encima de 4 °C, detener la venta e inmovilizar el pescado para valorar su seguridad.. Limpiar y desinfectar la sonda antes y después de usarla.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** **V.2 octubre 2026**	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS PASTELERÍA

Equipo: P1 Vitrina refrigerada de tartas y pastelería perecedera.

Referencia: 0–4 °C como objetivo operativo. Los productos perecederos permanecen en frío hasta su venta.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.			MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.			OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	Tª P1 °C	Iniciales	Hora real	Tª P1 °C	Iniciales	

Cumplimentación: una fila por día de apertura (sábados y domingos). Anotar la hora real y las iniciales en cada control. SU = sin uso. Anotar la lectura de la nevera o vitrina; si existe una desviación, comprobar también el producto.

Si hay una desviación: revisar cierre, carga y regulación; proteger o trasladar los alimentos si peligra el frío. Repetir en 15–30 minutos. Avisar de la avería y anotar la incidencia a. No vender alimentos cuya seguridad no pueda garantizarse.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** **V.2 octubre 2026**	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS QUESOS Y LÁCTEOS

Equipos: Q1 = primera nevera vertical; Q2 = segunda nevera vertical; Q3 = vitrina refrigerada.

Referencia: 0–4 °C como criterio interno. Respetar las condiciones de conservación de cada queso o lácteo.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.					MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.					OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	Q1 °C	Q2 °C	Q3 °C	Iniciales	Hora real	Q1 °C	Q2 °C	Q3 °C	Iniciales	

Cumplimentación: una fila por día de apertura (sábados y domingos). Anotar la hora real y las iniciales en cada control. SU = sin uso. Anotar la lectura de la nevera o vitrina; si existe una desviación, comprobar también el producto.

Si hay una desviación: revisar cierre, carga y regulación; proteger o trasladar los alimentos si peligra el frío. Repetir en 15–30 minutos. Avisar de la avería y anotar la incidencia a. No vender alimentos cuya seguridad no pueda garantizarse.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** **V.2 octubre 2026**	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS EMPANADAS

Equipo: E1 Vitrina refrigerada.

Referencia: 0–8 °C para consumo en 24 horas. Mantener las empanadas refrigeradas hasta servir.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.			MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.			OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	Tª E1 °C	Iniciales	Hora real	Tª E1 °C	Iniciales	

Cumplimentación: una fila por día de apertura (sábados y domingos). Anotar la hora real y las iniciales en cada control. SU = sin uso. Anotar la lectura de la nevera o vitrina; si existe una desviación, comprobar también el producto.

Si hay una desviación: revisar cierre, carga y regulación; proteger o trasladar los alimentos si peligra el frío. Repetir en 15–30 minutos. Avisar de la avería y anotar la incidencia a. No vender alimentos cuya seguridad no pueda garantizarse.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**PROGRAMA DE CONTROL DE TEMPERATURAS** V.2 octubre 2026	AGROMERCADO ADEJE

REGISTRO DE CONTROL VISUAL DEL HIELO JUGO DE CAÑA

Comprobación: mirar si el hielo del isotermo está en buen estado: sólido, limpio y protegido.

FECHA DÍA / MES	INICIO DE LA ACTIVIDAD 08:00 APROX.			MEDIA MAÑANA 12:00 APROX.			OBSERVACIONES E INCIDENCIAS Medida aplicada, hora y resultado de la nueva comprobación
	Hora real	¿Hielo en buen estado? Sí / No	Iniciales	Hora real	¿Hielo en buen estado? Sí / No	Iniciales	
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		
		Sí / No			Sí / No		

Cumplimentación: una fila por día de apertura. Rodear Sí o No en cada control y anotar la hora real y las iniciales.

Si el hielo no está en buen estado: sustituirlo por hielo apto, limpiar el recipiente si procede y comprobar de nuevo antes de utilizarlo. Anotar la incidencia y la medida aplicada.

LISTADO DE AUTORIDADES

ORGANISMO	DIRECCIÓN	TELÉFONO	FAX	EMAIL
Dirección General de Salud Pública	Rambla Santa Cruz, 53 38006- S/C de Tenerife	922 474 900	922 474 904	dgsludpub.scs@gobiernodecanarias.org
Dirección de Área de Tenerife	Méndez Núñez, 14 38003-S/C de Tenerife	922 951 997 922 951 966	922 271 106	
Servicio de Inspección Sanitaria	Rambla Santa Cruz, 53 38006- S/C de Tenerife	922 474 983	922 474 979	sinsplabtf.scs@gobiernodecanarias.org
Gobierno de Canarias		012		

COMUNICACIÓN DE SITUACIÓN DE CRISIS Y ALERTA ALIMENTARIA

1. DATOS DE LA EMPRESA

EMPRESA	
PERSONA DE CONTACTO	
TELÉFONO DE CONTACTO	
CORREO ELECTRONICO	

2. ALERTA

CAUSA DE LA ALERTA	
FECHA DE DETECCIÓN	
MEDIDAS ADOPTADAS	

3. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO AFECTADO

PRODUCTO	LOTE	CANTIDAD	FECHA DE RECEPCIÓN	PROVEEDOR	PUESTO	JORNADA DE VENTA

REGISTRO DE CONTROL DE CLORO

V.2 octubre 2026

FECHA	GRIFO	NIVEL DE CLORO (0,2 - 1 ppm)	INCIDENCIA (Falta de suministro, mal olor, turbidez…)	MEDIDA CORRECTORA	FIRMA

FRECUENCIA: UNA VEZ POR SEMANA (SÁBADO O DOMINGO), PREFERIBLEMENTE ANTES DE ABRIR.
Rotación: A1 panadería-pastelería → A2 pescadería → A3 aseos → volver a A1
Actuación según el programa: < 0,2 mg/L, no utilizar el agua, repetir y avisar a Entemanser.
> 1 y < 5 mg/L, repetir y, si se confirma, avisar a Entemanser
≥ 5 mg/L, no utilizar el agua, repetir y avisar a Entemanser.

BRUNOISE SEGURIDAD ALIMENTARIA	**REGISTRO GENERAL DE INCIDENCIAS** V.2 octubre 2026	AGROMERCADO ADEJE

FECHA	PUESTO, ZONA O EQUIPO	INCIDENCIA DETECTADA	MEDIDAS ADOPTADAS Y AVISOS REALIZADOS	RESPONSABLE Y FIRMA	COMPROBACIÓN Y CIERRE Fecha, resultado y firma

Anotar qué ha ocurrido y dónde; indicar producto, lote y cantidad si están afectados. En las medidas, recoger la corrección, retirada o inmovilización y los avisos realizados cuando proceda. Cerrar la incidencia tras comprobar que la corrección es eficaz.