AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Nom establiment			
QUÈ?	**COM?**	**QUAN?**	**QUI?**
Quines superfícies, equipaments , estris	Quin procediment, utils i productes	Amb quina freqüència	Persona que realitza la tasca
Terra	Recolliu i escombreu-ne les restes grosses de brutícia Passeu un pal de fregar amb sabó desinfectant	Diàriament (i sempre que sigui necessari)	Pere
Expositor	Buidem l'expositor Recolliu-ne les restes grosses de bruticia Passeu-hi una baieta amb sabó Esbandiu amb una baieta neta Netegeu els vidres amb neteja vidres.	Diàriament (i sempre que sigui necessari)	Anna

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Nom establiment			
QUÈ?	**COM?**	**QUAN?**	**QUI?**

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

PLA DE NETEJA I DESINFECCIÓ

Nom establiment			
QUÈ?	**COM?**	**QUAN?**	**QUI?**

COMPROVACIÓ TEMPERATURA EQUIPS

EQUIP (NEVERA I, II...)										ANY
DIA DE CONTROL	TEMPERATURA EQUIP(DISPLAY)	TEMPERATURA TERMÒMETRE	RESPONSABLE	INCIDÈNCIES/ MESURES CORRECTORES		DIA DE CONTROL	TEMPERATURA ALIMENT	TEMPERATURA EQUIP	RESPONSABLE	INCIDÈNCIES/ MESURES CORRECTORES
1						16				
2						17				
3						18				
4						19				
5						20				
6						21				
7						22				
8						23				
9						24				
10						25				
11						26				
12						27				
13						28				
14						29				
15						30				
CALIBRACIÓ DEL TERMÒMETRE										

FITXA CONTROL DE TEMPERATURES

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

MES:

DÍA	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
CÀMARA VITRINA EXPOSITORA																															
CÀMARA REFRIGERADOR 1																															
CÀMARA CONGELADOR 1																															
CÀMARA CONGELADOR 2																															

TEMPERATURA VITRINA EXPOSITORA	**ENTRE 2º - 7 ºc (segons matèria primera i espècie)**	**Carn picada < 2ºC**
TEMPERATURA CONGELADOR	**inferior a -18ºC**	

REGISTRE MANTENIMENT INTAL·LACIONS I EQUIPS

DATA	SERVEI TÈCNIC/CONTACTE	EQUIP/INSTAL·LACIÓ	OPERACIONS EFECTUADES	RESPONSABLE

REGISTRE PROVEÏDORS

PROVEÏDOR	PRODUCTE	NIF	NÚM. AUTORITZACIÓ SANITÀRIA (RGS)	ADREÇA	TELÈFON DE CONTACTE

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

REGISTRE CURSOS DE FORMACIÓ

DATA	NOM MANIPULADOR	NOM ACTIVITAT FORMATIVA	DATA REALITZACIÓ / NOMBRE HORES

AJUNTAMENT DE TARRAGONA
Sostenibilitat, Medi Ambient i Salut
Unitat Tècnica de Salut Pública

FITXA D'ELABORACIÓ

PRODUCTE		
INGREDIENTS	QUANTITAT (en g o Kg de producte)	Núm. Albarà o Lot

PROCES D'ELABORACIÓ	TEMPERATURA I/O TEMPS
AL·LÈRGENS	

ADJUNTAR ETIQUETA

FITXA CONTROL D'AL·LÈRGENS

PROVEÏDOR	PRODUCTE	AL·LÈRGENS DECLARATS	DATA ACTUALITZACIÓ