

Registro de temperaturas y checklist de apertura y cierre

Control APPCC básico para tenerlo al día, no la víspera de la inspección.

Local: _____ Semana (del ... al ...): _____ Responsable: _____

TEMPERATURAS DE CÁMARAS Y CONGELADORES (MAÑANA Y TARDE)

EQUIPO	RANGO CORRECTO	MAÑANA (°C)	HORA	TARDE (°C)	HORA	¿CORRECTO?	ACCIÓN CORRECTORA
Cámara de refrigeración 1	0 a 4 °C	2,5	09:10	3,1	18:05	Sí	—
Congelador 1	Igual o menor de -18 °C	-19,4	09:12	-18,8	18:07	Sí	—

RECEPCIÓN DE MERCANCÍA

FECHA	PROVEEDOR	PRODUCTO	TEMP. DE LLEGADA (°C)	LOTE / CADUCIDAD	EMBALAJE OK (S/N)	ACEPTADO (S/N)
06/10/2026	Proveedor A	Solomillo de cerdo	3,0	L-2026-284 / 12-10-26	Sí	Sí

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ZONA O EQUIPO	FRECUENCIA	L	M	X	J	V	S	D	RESPONSABLE
Cámara de refrigeración 1	Semanal			X					Turno de mañana

CHECKLIST DE APERTURA

- ☐ Temperaturas de cámaras y congeladores tomadas y dentro de rango
- ☐ Producto en mal estado o fuera de fecha retirado
- ☐ Etiquetas y fechas de los elaborados del día anterior revisadas
- ☐ Superficies, tablas y cuchillos limpios y desinfectados
- ☐ Jabón, papel y gel en los lavamanos
- ☐ Uniforme limpio, manos lavadas, pelo recogido
- ☐ Aceite de freidora en buen estado (color y olor)
- ☐ Cubos de basura limpios y con bolsa
- ☐ Cámaras y expositores ordenados: crudo abajo, elaborado arriba
- ☐ Incidencias de la noche anterior leídas y resueltas

CHECKLIST DE CIERRE

- ☐ Temperaturas de la tarde tomadas y anotadas
- ☐ Todo el producto tapado, etiquetado y con fecha
- ☐ Nada de género fuera de cámara
- ☐ Superficies, planchas, freidoras y campana limpias
- ☐ Suelos fregados y desagües limpios
- ☐ Basura sacada y cubos limpios
- ☐ Lavavajillas vaciado, limpio y con sal y abrillantador
- ☐ Neveras de barra repuestas para el día siguiente
- ☐ Mermas del día anotadas
- ☐ Incidencias del día anotadas para el turno de mañana

FIRMA DEL RESPONSABLE

Apertura · nombre, hora y firma	
Cierre · nombre, hora y firma	

CÓMO SE RELLENA

- Los rangos de temperatura son orientativos: usa los de tu plan APPCC y los que indique el fabricante de cada equipo.
 - Si una temperatura se sale de rango, anota siempre la acción correctora: trasladar el producto, avisar al técnico o retirar el género.
 - Rellena dos veces al día, al abrir y al cerrar, y que lo firme el responsable del turno.
 - Plantilla de apoyo. No sustituye al plan APPCC de tu establecimiento ni a los registros que te exija tu autoridad sanitaria.
- La fila sombreada es un ejemplo: bórrala y escribe la tuya.