



## PLA DE CONTROL DE TEMPERATURES

### Per què cal un control de les temperatures?

El manteniment dels aliments a baixes temperatures redueix i alenteix la multiplicació de microorganismes i la producció de les seves toxines, que provoquen brots de toxiinfeccions alimentàries.

### Com?

El control de la temperatura s'inicia amb la recepció de les matèries primeres, ja que al acceptar un subministrament s'assumeix la responsabilitat. Per això s'ha de fer el control en el mateix moment de recepció per poder rebutjar-les en cas de no ser correctes o haver trencar la cadena del fred.

Tots els establiments que disposin de cambres frigorífiques (neveres, congeladors, expositors, etc.) i que en el seu interior hi hagi matèries primeres i/o menjars preparats, hauran de disposar d'un termòmetre a l'interior d'aquestes cambres per tal de fer un control de la temperatura.

Haureu de saber la temperatura màxima que aquest aparell pot assolir segons el tipus d'aliment que vulgueu conservar al seu interior. Les temperatures orientatives per les neveres són entre 0-4°C i per als congeladors a -18°C .

En cas de producte envasat és el propi fabricant el que indica al embolcall del producte la temperatura màxima o franges de temperatura òptima per a cada producte.

En el cas que disposeu d'aparells calòrics (equips de conservació d'aliments en calent) també s'haurà de realitzar el control de temperatures i quan aquesta baixa dels 65°C haureu d'aplicar les mesures correctores oportunes i anotar-ho al registre d'incidències.

Haureu de tenir en compte els manteniments dels equips frigorífics i aparells calòrics i disposar d'un registre d'incidències.

El registre de temperatures, és una graella on constaran:

- Número d'equips o aparells: hauran d'estar enumerats o distingits.
- Responsable: serà la persona encarregada de controlar la temperatura
- Registre incidències: on anotarem els problemes o averies o incidències que es puguin ocasionar i l'acció correctora duta a terme per solucionar-ho.

El registre es realitzarà dos cops al dia, un a l'obrir l'establiment i l'altre a última hora del dia o al tancar l'establiment.

<b>PRODUCTE</b>	<b>TEMPERATURA MÀXIMA</b>
<b>Comerços minoristes d'alimentació</b>	
Productes alimentosos refrigerats	La que consti a l'etiqueta (en general, entre 0 i 5 °C)
Productes alimentosos ultracongelats	Inferior a -18°C
<b>Carnisseries</b>	
Carns	7°C
Despulles	3°C
Carn d'au	4°C
Carn de conill	4°C
Carn picada i preparats de carn picada	Igual o inferior a 2°C
Preparats de carn	Igual o inferior a 4°C
Preparats de carn congelats	Inferior a -18°C
<b>Peixateries</b>	
Productes de la pesca frescos	Propera a la de fusió del gel (0°C)
Mol·luscs bivalves vius	Que no afecti negativament la innocuïtat i la viabilitat, mantenint-los vius
Productes de la pesca congelats	Igual o inferior a -18°C
Productes de la pesca congelats en salmorra	Igual o inferior a -9°C
<b>Establiment de restauració</b>	
Menjars refrigerats	Igual o inferior a 8°C si es consumeixen abans de 24h des de l'elaboració. Igual o inferior a 4°C si es consumeixen passades 24h des de l'elaboració
Menjars calents	Igual o superior a 65°C
<b>Pastisseries</b>	
Productes de pastisseria, brioixeria, confiteria i rebosteria	Entre 0 i 5°C



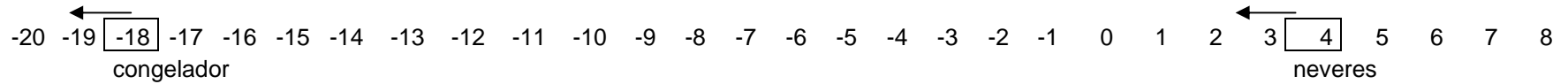
# REGISTRE DE TEMPERATURES

MES

ANY

CÀMERES	HORA	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	

## RANG DE TEMPERATURES



INCIDÈNCIES	MESURES CORRECTORES