



# FICHA DE CONTROL

## RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

# FICHA 1. HOJA DE IRREGULARIDADES EN LA RECEPCIÓN

Nombre del Centro Escolar:

Año:

**Nº de irregularidad:**

Mes y día:

Descripción del problema:

Acción correctora:

Responsable:

Firma:

**Nº de irregularidad:**

Mes y día:

Descripción del problema:

Acción correctora:

Responsable:

Firma:

**Nº de irregularidad:**

Mes y día:

Descripción del problema:

Acción correctora:

Responsable:

Firma:

**Nº de irregularidad:**

Mes y día:

Descripción del problema:

Acción correctora:

Responsable:

Firma:

## BARAZKIAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Freskoak.</p> <p>Garbiak eta egoera onean.</p> <p>Kolpe eta kalte barik.</p> <p>Lur, harri eta zomorro barik.</p> <p>Beren-beregi erabiltzeko plastikozko kutxa garbietan, edo kartoizkoetan (erabilpen bakarrekoa).</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>*Kategoria komertziala: extrak eta primerakoak izan behar dute.</p> <p>Bigarren mailako tamaina badute kopuru gehiago eskatu.</p> <p>Jateko moduko heldutasuna izan behar dute.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatuz.</p> <p>Beren-beregi erabiltzeko eta berrerabil daitezkeen plastikozko kutxa garbietan, edo kartoizkoetan (erabilpen bakarrekoa).</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Barazkiak orokorrean hozkailuan bai baina hotz ertainean, jangarriak diren sustraiak berriz biltegian sasoiko tenperaturan (tipulak, berakatzak, azenarioak, patatak,...).</p>	<p>Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian.</p> <p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Sukaldatutakoak goian ipini.</p> <p>Ekidin gehiegizko karga.</p>	<p>Hozkailuan, bilduta bai baina ez hermetikoki.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Astelehenetan eta puntualki asteazkenetan ere bai barazki hosto-berdeen kasuan, freskotasuna ez galtzeko.</p> <p>Aurreko astean kontaktatu.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

\* La categoría comercial se basa en la cantidad de defectos, la uniformidad en el tamaño y la forma, etc. Hay cuatro (o menos, dependiendo del producto) y pueden expresarse mediante un código de color: extra (rojo), primera (verde), segunda (amarillo) y tercera (blanco).

## FRUTAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Garbiak eta egoera onean. Kolpe eta kalte barik. Beren-beregi erabiltzeko plastikozko kutxa garbietan, edo kartoizkoetan (erabilpen bakarrekoa).	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.	*Kategoria komertziala: extrak eta primerakoak izan behar dute. Bigarren mailako tamaina badute kopuru gehiago eskatu. Jateko moduko heldutasuna izan behar dute.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baldintza higienikoak ziurtatu. Beren-beregi erabiltzeko eta berrerabil daitezkeen plastikozko kutxa garbietan, edo kartoizkoetan (erabilpen bakarrekoa).	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisa barik aldizkako ikusketa gauzatu.	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Hozkailuan bai baina hotz ertainean. Fruta azidoak edo biltegian utzi daitezke sasoiko tenperaturan.	Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian. Produktuen errotazioa ziurtatu. Sukaldatutakoak goian ipini. Ekidin gehiegizko karga.	Hozkailuan, bilduta bai baina ez hermetikoki.
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Bertoko dendetatik bada: astelehenetan, asteartean eta ostegunetan, goizean. Aurreko astean kontaktatu.		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

\* La categoría comercial se basa en la cantidad de defectos, la uniformidad en el tamaño y la forma, etc. Hay cuatro (o menos, dependiendo del producto) y pueden expresarse mediante un código de color: extra (rojo), primera (verde), segunda (amarillo) y tercera (blanco).

## ARRAIN FRESKOA

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Arrain freskoa.</p> <p>Arrain usaina bai, usain txarririk ez.</p> <p>Arrainaren izen arrunta, noiz eta non arrantzatua, iraungitze data.</p> <p>Garbia, ezkata barik, zatituta edota xerretan, sukaldariaren nahiaren arabera.</p> <p>Arrain osoa baldin bada: begi distiratsuak, zakatzak kolore gorri-arrosa biziaz, mamia hezurri itsatsita eta trinkoa, eta izoztutako arrastorik ez.</p> <p>Beren-beregi erabiltzeko kutxa garbietan.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Arrain txikia eta hezur askoduna ez (sardinak, antxoak,..).</p> <p>Sasoiko arraina.</p> <p>Arrain izoztua bada zer den eta jatorria eskatu behar da.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatuz.</p> <p>Baimendutako ibilgailu hotzean.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Hozkailuan, tapatuta eta tanta-isurtzerik gabe.</p> <p>Hozkailuan &lt;5°C-tan.</p> <p>Izozkailuan berriz, &lt;18°C-tan.</p>	<p>Egunero temperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian.</p> <p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Sukaldatutakoak goian ipini.</p> <p>Ekin gehiegizko karga.</p>	<p>Anasakis-a ekiditeko izozkailuan sartu.</p> <p>Desiozketa hozkailuan egin behar da eta segiduan sukaldatu.</p> <p>Desiozotutako produktua ezin da berriro ere izoztu.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Asteazkenetan lehen orduan, hau da bezperan.</p> <p>Aurreko egunean kontaktatu goizeko 9-10-ak aldera.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

## OKELA

## Txahal, txerri, zaldi, ardi eta oilasko okela

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Okela usaina bai, usain txarrik ez. Fresko itxura izan behar du. Okela freskoaren kolorea izan behar du.</p> <p>Baba barik.</p> <p>Kolpe barik.</p> <p>Identifikazioa: produktua, ekoizlea, jatorria, elikadura, ekoizpen eredu, hilketa, zatiketa gela, osasun erregistroa, iraungitze data, kontserbaziorako baldintzak.</p> <p>1 kg-ko zatiak gehienez.</p> <p>Aire gabeko ontzietan.</p> <p>Okela xehetua bai baina gainontzekoa zati bakarrean.</p> <p>Beren-beregi erabiltzeko kutxa garbietan.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Mulsumanei txerri okelarik ez eta obolaktobegetarioanoei ere ez.</p> <p>Behi okelak txahalarena izan behar du, inoiz behiarena.</p> <p>Okela xehetua primerazko okela izan behar du eta gantza &lt;%20 -koa</p> <p>Untxirik ez.</p> <p>Okela adobatuturik ez.</p> <p>Okelak gluten eta laktosa gabekoa izan behar du.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatuz. Baimendutako ibilgailu hotzean.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Hozkailuan, tapatuta.</p> <p>Hozkailuan &lt;5°C-tan.</p> <p>Izozkailuan berriz, -18°C-tan.</p>	<p>Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian.</p> <p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Sukaldatutakoak goian ipini.</p> <p>Ekidin gehiegizko karga.</p>	<p>Desiozketan hozkailuan egin behar da eta segituan sukaldatu.</p> <p>Desioztutako produktua ezin da berriro ere izoztu.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

## ESNEA ETA ESNEKIAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Ontzi garbiak, beren-beregi erabiltzekoa eta posible bada berrerabilgarriak.</p> <p>Usain ona eta fresko itxura.</p> <p>Zikinkeria arrastorik ez.</p> <p>Identifikazioa: produktua, ekoizlea, ekoizpen eredua, osasun erregistroa, iraungitze data, lotearen zenbakia eta kontserbaziorako baldintzak.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Laktosa intolerantzia daukanari ez eman.</p> <p>Ahalik eta ontzi handienean hornitu.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatuz.</p> <p>Baimendutako ibilgailu hotzean.</p> <p>Beren-beregi erabiltzekoa eta berrerabil daitezkeen plastikozko kutxa garbietan.</p> <p>Produktua apurtuko ez duen garraioa.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Hozkailuan &lt;5°C-tan, tapatuta.</p>	<p>Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian.</p> <p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Ekidin gehiegizko karga.</p>	
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Egunean, hau da asteazkenetan eta ostiraletan.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

## TXARRIKIAK **Jamoia, txorizoa, pantzeta, saiheskia, odolostea**

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Urdindura barik.</p> <p>Dagokion kolorearekin eta usainarekin.</p> <p>Ontzi garbiak, itxita, berrerabilgarriak, beren-beregi erabiltzekoa eta ondo etiketaturik.</p> <p>Identifikazioa: produktua, osagaiak, ekoizlea, jatorria, osasun erregistroa, iraungitze data eta kontserbaziorako baldintzak.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Mulsumanei txerrikirik ez eta obolaktobegetarianoei ere ez.</p> <p>Gluten eta laktosa gabekoak izan behar dute.</p> <p>Extrak edota primerazkoak izan behar dute.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatuz.</p> <p>Beren-beregi erabiltzekoa eta berrerabil daitezkeen plastikozko kutxa garbietan.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>



## KONTSERBAK

### Listo jatekoak: tomate saltsa, lekariak eta barazkiak

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Ontzi garbiak eta osorik. Zikinkeria barik. Gorputz arrotz barik. Identifikazioa: produktua, osagaiak. Enpresaren izena, osasun erregistroa, iraugintze data, lotearen zenbakia eta kontserbaziorako baldintzak.	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota. Ontzia apurtuta edota etiketa desegokia izanez gero atzera bota.	Gluten eta laktosa gabekoak izan behar dute.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baldintza higienikoak ziurtatu eta ontziak apurtuko ez dituen garraio egokia.	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Biltegian, sasoiko tenperaturan.	Errotazioa ziurtatu.	Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Astelehenetan tomate saltsa astero edota hilero. Plan B-ko kontserbak ikasturtearen hasieran.		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

## OGIA

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Egunkoa. Ontziratuak eta etiketuak. Ontzia baldintza egokietan.	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.	Gluten gabekoak ontzi indibidualean eta ondo identifikaturik.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baldintza higienikoak ziurtatu. Beren-beregi erabiltzeko kutxa, poltsa edota berrerabil daitezkeen ontzietan. Produktua apurtuko ez duen garraioa.	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Ez da biltegiratu behar.		
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Egunean.		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

## IZOZTUAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Modu egokian izoztuak. Desiozotutako arrastorik ez. Iraungitze data heldu barik. Identifikaturik: produktua eta bere osagaiak.	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.	Gluten eta laktosa gabekoak izan behar dute.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baimendutako baldintza higienikoak ziurtatu. Beren-beregi erabiltzeko kutxa, poltsa edota berrerabil daitezkeen ontzietan.	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Izozkailuan <-18°C-tan.	Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian. Produktuen errotazioa ziurtatu. Ekidin gehiegizko karga.	Desiozoketa hozkailuan egin behar da eta segiduan sukaldatu. Desiozotutako produktua ezin da berriro ere izoztu.
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

## OLIOAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Ontzi garbiak eta osorik.</p> <p>Zikinkeria barik.</p> <p>Gorputz arrotz barik.</p> <p>Identifikazioa: produktua, dagozkion ezaugarriak, enpresaren izena, osasun erregistroa, iraungitze data, lotearen zenbakia eta kontserbaziorako baldintzak.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Ekilore-olioa frijitzeko eta oliba-olioa gordinek jateko.</p> <p>Gomendatua dago dena oliba-olio birjina extra izatea.</p> <p>Beste olio motarik ez.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatu eta ontziak apurtuko ez dituen garraio egokia.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Biltegian, sasoiko tenperaturan.</p>	<p>Errotazioa ziurtatu.</p>	<p>Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Urtean behin eta urte osorako.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailaen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

## ARRAUTZAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Arrautza garbiak eta osorik.</p> <p>Ale guztiak etiketaturik egon behar dute dagokien kodearekin.</p> <p>Ontzi garbiak eta osorik.</p> <p>Kartoizko ontziak erabilpen bakarrekoak dira.</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Arrautzaren gutxienerako tamainak M (erdikoa) izan behar du.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatu eta produktua apurtuko ez duen garraio egokia.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Biltegian, sasoiko tenperaturan edota hozkailuan.</p>	<p>Egunero tenperaturaren kontrola egin behar da eta apuntatu dagokion orrian.</p> <p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Ekidin gehiegizko karga.</p>	<p>Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Astelehenetan.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>

## PASTA

## Arroza, makarroiak, fideoak

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Ontzi garbiak eta osorik. Zikinkeria barik. Gorputz arrotz barik. Identifikazioa: produktua, enpresaren izena, osasun erregistroa, iraungitze data, lotearen zenbakia eta kontserbaziorako baldintzak.	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.	Extrak (<%5 apurtuta) edota primerazkoak (<%10 apurtuta) izan behar dute.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baldintza higienikoak ziurtatu eta produktua apurtuko ez duen garraio egokia.	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Biltegian, sasoiko tenperaturan.	Produktuen errotazioa ziurtatu. Ekidin gehiegizko karga.	Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Hilean behin hile osorako edota maiztasun gutxiagorekin ere posible da.		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

## LEKARIAK

## Dilistak, indabak, txitxirioak

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Ontzi garbiak eta osorik. Zikinkeria barik. Gorputz arrotz barik. Identifikazioa: produktua, enpresaren izena, osasun erregistroa, iraungitze data, lotearen zenbakia eta kontserbaziorako baldintzak.	Arduradunak begiz ikuskatu. Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.	Extrak (<%5 apurtuta) edota primerazkoak (<%10 apurtuta) izan behar dute.
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Baldintza higienikoak ziurtatu eta produktua apurtuko ez duen garraio egokia.	Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu. Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Biltegian, sasoiko tenperaturan.	Produktuen errotazioa ziurtatu. Ekidin gehiegizko karga.	Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
Hilean behin hile osorako edota maiztasun gutxiagorekin ere posible da.		Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.

## PATATAK

Nor	NAN	Helbidea
Erregistroa:	Marka:	Kontaktua:
<b>AURKEZPENA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Patata garbiak, osorik, kimu barik eta kolore berde barik.</p> <p>Kolpe eta kalte barik.</p> <p>Lur, harri eta zomorro barik.</p> <p>Beren-beregi erabiltzeko ontzi edo sare garbietan, rafiazkoak edo paperezkoak (erabilpen bakarrekoa).</p>	<p>Arduradunak begiz ikuskatu.</p> <p>Produktuek baldintzak betetzen ez badituzte, atzera bota.</p>	<p>Kalibre egokia.</p>
<b>GARRAIOA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Baldintza higienikoak ziurtatu.</p>	<p>Ibilgailuak duen garbitasuna, begiz ikuskatu.</p> <p>Aurre abisu barik aldizkako ikusketa gauzatu.</p>	
<b>BILTEGIRATZEA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Biltegian, sasoiko tenperaturan.</p>	<p>Produktuen errotazioa ziurtatu.</p> <p>Ekidin gehiegizko karga.</p>	<p>Sartzen diren azkenak atzean ipini eta zaharrenak erabili.</p>
<b>HORNIKETA</b>	<b>KONTROLA</b>	<b>OHARRAK</b>
<p>Hilean behin hile osorako edota maiztasun gutxiagorekin ere posible da.</p>		<p>Hornitzaileak arazoren bat badu aurretik edota lehenbailehen abisatu behar du Plan B martxan jartzeko.</p>



# FICHA 3.

## CONTROL DE TEMPERATURAS EN COMEDOR ESCOLAR CON *MENÚ IN SITU*

Nombre del Centro Escolar:

Mes/Año:

Día	Tª cámara	Tª congelador	Tª 1er plato	Tª 2º plato	Tª mesa caliente	Alimentos recepcionados
			(emplatado)	(emplatado)	(1/2 hora antes)	
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						

Responsable:

Firma:

# FICHA 4.

# CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Nombre del Centro Escolar:

Mes/Año:

Área de cocina																																					
	Frecuencia	Fecha	Personal responsable																																		
<b>Zona de cocción</b>																																					
Fogones y planchas	Diaria	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	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				
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																								
Freidora	Quincenal																																				
Marmitas y sartenes	Diaria	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	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				
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																								
Útiles	Diaria (túnel de lavado)	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	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				
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																								
Horno de convección	Quincenal																																				
Horno tradicional	Quincenal																																				
Campanas y filtros	Mensual																																				
Mesa caliente	Quincenal																																				
<b>Superficies</b>																																					
Superficie manipulación	Diaria	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	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				
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																								
Paredes	Mensual																																				
Suelo	Diaria	<table border="1"> <tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td><td>15</td><td>16</td><td>17</td></tr> <tr><td>18</td><td>19</td><td>20</td><td>21</td><td>22</td><td>23</td><td>24</td><td>25</td><td>26</td><td>27</td><td>28</td><td>29</td><td>30</td><td>31</td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	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				
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																								
Desagües	Quincenal																																				
Estanterías/armarios	Mensual																																				