Registro de temperaturas · mes _____ / año _____

Punto 1 (p. ej. Nevera 1): ___ a ___ °C Punto 2: ___ a ___ °C Punto 3: ___ a ___ °C Punto 4: ___ a ___ °C

Ejemplo: pon los rangos de tu plan APPCC. Una hoja por punto, o anota el punto en cada casilla.

Día	Punto	Mañana			Noche			Fuera de rango: qué se hizo (medida correctora)
		°C	Hora	Inic.	°C	Hora	Inic.	
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								

Revisado por (encargado): _____ Fecha: _____

Modelo orientativo. El plan APPCC de tu restaurante y sus límites los define tu negocio (Reglamento (CE) 852/2004 y Real Decreto 3484/2000); esta plantilla te ayuda a llevar los registros.

Mordia · https://mordia.es/appcc

Registro de limpieza · semana del _____ al _____

Zona o equipo	Frecuencia	L	M	X	J	V	S	D	Iniciales
Superficies de trabajo									
Tablas y cuchillos									
Cámaras									
Campana y filtros									
Suelos									
Freidora (cambio de aceite)									
Cubos de basura									
Baños									

Las ocho filas de arriba son un ejemplo: tacha o cambia lo que no uses y añade tus zonas en las filas vacías.

Revisado por (encargado): _____ Fecha: _____

Modelo orientativo. El plan APPCC de tu restaurante y sus límites los define tu negocio (Reglamento (CE) 852/2004 y Real Decreto 3484/2000); esta plantilla te ayuda a llevar los registros.