Plan de limpieza de la cámara frigorífica y el congelador

tischlein

Responsable: Dirección de cocina, control por la mañana y por la tarde · Periodo: ________________ · Iniciales: ________________

Diaria

Tarea	Lu	Ma	Mi	Ju	Vi	Sá	Do
Comprobar y anotar la temperatura por la mañana (Justificante con foto) Leer la pantalla y el termómetro, documentar el valor con una foto de la pantalla.							
Comprobar y anotar la temperatura por la tarde (Justificante con foto) Segundo control antes del final del turno, avisar de inmediato de las desviaciones.							
Revisar y ordenar la mercancía por fecha Lo más antiguo delante, retirar la mercancía caducada, etiquetar la mercancía abierta.							
Barrer el suelo y fregarlo si está sucio Recoger de inmediato lo derramado, fregar el suelo en húmedo.							
Comprobar que la puerta y la junta cierran bien Controlar que la puerta cierra herméticamente y que no hay nada en medio.							

Semanal

Tarea	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Vaciar y limpiar los estantes Vaciar por zonas, limpiar con limpiador y dejar secar.					
Limpiar las juntas de las puertas Limpiar con agua tibia y cepillo los pliegues de la junta.					
Revisar el estado de los recipientes y las bandejas gastronorm Sustituir los recipientes agrietados o descoloridos.					
Comprobar si hay hielo o polvo en el evaporador y el ventilador Revisión a la vista; si hay hielo, avisar al servicio técnico.					

Mensual

Tarea	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Descongelar y limpiar el congelador (Justificante con foto) Trasladar la mercancía, descongelar, limpiar y volver a colocarla solo cuando se alcance el valor de consigna.												

Tarea	**Ene**	**Feb**	**Mar**	**Abr**	**May**	**Jun**	**Jul**	**Ago**	**Sep**	**Oct**	**Nov**	**Dic**
Vaciar y limpiar la cámara frigorífica por completo Limpiar en húmedo paredes, suelo y techo, comprobar el desagüe.												
Comprobar el funcionamiento del termómetro Comparar con la prueba del agua con hielo o con un termómetro de referencia.												

Control (fecha, iniciales): ______________________________

Lo que indiquen tu inspección de alimentos y tu plan HACCP (en España, APPCC) tiene prioridad. · Actualizado el 14 de octubre de 2026 · tischlein.pro/es/plantillas/plan-de-limpieza/camara-frigorifica