

Registro de temperaturas de cámaras y congeladores

Anota la temperatura de cada equipo dos veces al día. Si sale del límite, escribe qué has hecho (ajustar el termostato, mover el producto, avisar al técnico) y qué has hecho con el producto.

Restmatik

Hazlo sin papel:
escanea el
código



Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:

Día	Cámara 1 Mañana	Cámara 1 Tarde	Cámara 2 Mañana	Cámara 2 Tarde	Congelador 1 Mañana	Congelador 1 Tarde	Congelador 2 Mañana	Congelador 2 Tarde	Incidencia y acción correctora	Firma
Límite	≤ ____ °C		≤ ____ °C		≤ ____ °C		≤ ____ °C			
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										

Registro de recepción de mercancía

Comprueba cada entrega antes de guardarla. Rechaza el producto si llega fuera de temperatura, con el envase roto o caducado.

Restmatik

**Hazlo sin papel:
escanea el código**



Establecimiento:

Mes y año:

Responsible:

[illegible]

¿Sin papel? Restmatik lo apunta en la tablet del TPV. Prueba gratis 14 días →

Rangos y frecuencias orientativos: manda tu plan APPCC y tu autoridad sanitaria

Hoja de limpieza y desinfección

Marca cada día lo que se ha limpiado. Ajusta las zonas, la frecuencia y el producto a tu plan de limpieza.

Restmatik

Hazlo sin papel:
escanea el código

Establecimiento: _____

Semana del ____ al ____: _____

Responsable: _____

Zona o equipo	Frecuencia	Producto y dosis	L	M	X	J	V	S	D	Incidencias	Firma del responsable
Superficies de trabajo											
Tablas y cuchillos											
Cámaras frigoríficas											
Congeladores											
Suelos de cocina											
Campana y filtros											
Freidoras											
Plancha y fogones											
Lavavajillas											
Barra y cafetera											
Baños											
Cubos de basura											

Control del aceite de freidora

Revisa el aceite cada día de uso. Cámbialo según el criterio de tu plan (tira de compuestos polares, color, olor, humo o espuma) y anota el cambio.

Restmatik

**Hazlo sin papel:
escanea el código**



Establecimiento:

Mes y año:

Responsible:

[illegible]

¿Sin papel? Restmatik lo apunta en la tablet del TPV. Prueba gratis 14 días →

Rangos y frecuencias orientativos: manda tu plan APPCC y tu autoridad sanitaria

Control de plagas

Revisión interna de cebos, trampas e indicios. Si trabajas con una empresa de control de plagas, guarda también sus partes.

Restmatik

**Hazlo sin papel:
escanea el código**



Establecimiento:

Mes y año:

Responsible:

[illegible]

¿Sin papel? Restmatik lo apunta en la tablet del TPV. Prueba gratis 14 días →

Rangos y frecuencias orientativos: manda tu plan APPCC y tu autoridad sanitaria

Registro de incidencias y acciones correctoras

Cualquier cosa que se salga de lo previsto: una cámara fuera de rango, un producto rechazado, un fallo de limpieza. Qué pasó, qué se hizo y qué se hizo con el producto.

Restmatik
Hazlo sin papel:
escanea el código



Establecimiento:

Mes y año:

Responsable:

Fecha y hora	Qué ha pasado	Equipo o producto	Qué se ha hecho	Destino del producto	Firma

Temperaturas de referencia

Temperaturas de conservación que fija la normativa española. Úsalas para poner el límite de cada equipo.

Restmatik
Hazlo sin papel:
escanea el código



Alimento	Temperatura interna
Carne de ungulados domésticos y de caza mayor (excepto ratites)	$\leq 7\text{ }^{\circ}\text{C}$
Despojos	$\leq 3\text{ }^{\circ}\text{C}$
Carne de aves de corral, lagomorfos, caza menor y ratites	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Preparados de carne	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Carne picada	$\leq 2\text{ }^{\circ}\text{C}$
Productos de la pesca frescos o descongelados, crustáceos y moluscos cocidos	0 a 4 °C (fusión del hielo)
Leche cruda	1 a 4 °C
Pastelería rellena (salvo estable a temperatura ambiente)	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Fruta y verdura cortada o pelada, zumos sin pasteurizar	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Alimentos congelados o ultracongelados	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas refrigeradas, vida útil de más de 24 h	$\leq 4\text{ }^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas refrigeradas, vida útil de menos de 24 h	$\leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas congeladas	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$
Comidas preparadas en caliente	$\geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$
Enfriamiento de comidas preparadas en caliente	de 60 °C a 10 °C en menos de 2 h

Fuentes: Real Decreto 1021/2022, artículo 4 (tabla de temperaturas de los productos alimenticios), y Real Decreto 1086/2020, artículo 30, en la redacción del Real Decreto 1021/2022 (comidas preparadas). El RD 1021/2022 se aplica a los establecimientos de comercio al por menor, que incluyen la restauración y la hostelería (artículo 2). El operador puede fijar otras temperaturas para comidas preparadas si demuestra ante la autoridad competente que se basan en evidencias científicas.

Esto no es asesoramiento legal. Es un resumen para orientarte. Tu plan APPCC lo fijas tú o tu asesoría, y lo controla la autoridad sanitaria de tu comunidad autónoma y tu ayuntamiento.

[¿Sin papel? Restmatik lo apunta en la tablet del TPV. Prueba gratis 14 días →](#)

Rangos y frecuencias orientativos: manda tu plan APPCC y tu autoridad sanitaria

Plantilla gratuita de Restmatik

TPV y gestión para restaurantes, en el móvil y la tablet que ya tienes

Rest**matik**

¿Y si no tuvieras que rellenar estas hojas?

Restmatik lleva el APPCC en la misma tablet del TPV, unido al fichaje del equipo.

- Las tareas del turno salen al fichar la entrada, con el PIN de cada empleado.
- La hora la pone el servidor del local: nada se rellena de memoria.
- Si una cámara pasa del límite, se pone en rojo y pide la acción correctora.
- Para la inspección, un PDF por fechas. Funciona aunque no haya internet.

Prueba gratis 14 días, sin tarjeta →

iPhone, iPad y Android. Funciona aunque se caiga internet. Desde 39 €/mes, sin permanencia.



Escanéalo con la cámara del móvil
restmatik.com/plantilla-appcc-restaurant