Guía simplificada para la aplicación de los autocontroles en establecimientos minoristas de alimentación

食品零售商铺
自我控制
实施指南

Los planes de autocontrol 自我控制计划

Nombre del establecimiento:

商铺名称：

Razón social: **NIF/CIF:**

商号: (税务识别号）/ (税务识别码）:

Domicilio del establecimiento:

商铺地址：

Municipio:

市镇：

Responsable/s de la aplicación de los planes de autocontrol en el establecimiento

商铺自我控制计划实施负责人

Nombre y apellidos 名和姓	**Firma** 签字

Fecha de la última revisión de los planes:

计划最近修订日期：

1. PLAN DE CONTROL DEL AGUA 水控制计划

1.1. Origen del agua 水源

☐ Red pública ☐ Pozo ☐ Mina ☐ Cisternas ☐ Otros: _____

公共供水管网 水井 矿井 槽车 其他：

1.2 Instalaciones intermedias 中间设施

☐ Descalcificador general (no el particular destinado a un aparato)

总除钙器（非针对某一机器设备的特定脱钙器）

☐ Equipo de ósmosis

逆渗透设备

☐ Equipo de rayos ultravioletas

紫外线设备

☐ Otras: _____

其他：

☐ Depósito/s: Nümero: _____ Capacidad/es: _____/_____/_____ m³

储水器： 数量： 容量：

Presencia de clorador/es:

有无加氯设备：

☐ Sí/有 ☐ No /无

1.3. Usos del agua 水的使用

☐ Limpieza de instalaciones, equipos y utensilios

设施、设备和用具清洁

☐ Higiene personal

个人卫生

☐ Ropa de trabajo

工作服

☐ En preparaciones alimentarias o para beber

食品制备或用于饮用

☐ Elaboración de hielo

制冰

☐ Otros: _____

其他：

2. PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN 清洁和消毒计划

2.1 Equipos y utensilios utilizados en la limpieza y desinfección 清洁和消毒使用的设备和用具

Utensilios.: ☐ Estropajos y bayetas ☐ Escobas ☐ Cubos y fregonas ☐ Otros: _____

用具： 清洁球和抹布 扫帚 桶和拖把 其他：

Equipos de limpieza: ☐ Túnel de lavado ☐ Limpieza a vapor ☐ Lavavajillas automático
设备清洁： 隧道式清洗机 蒸汽清洁 自动洗碗机
☐ Lavavasos ☐ Equipos de alta presión ☐ Otros: _____
洗杯机 高压设备 其他：

2.2 Relación de productos para la limpieza y desinfección 清洁和消毒用品清单

Núm. 用品	**Producto** 编号	**Temperatura de uso** (F= freda, C=calenta) 使用温度（F=冷，C=热）	**Concentración de principio activo** (%) 有效成分浓度（%）
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

! LOS PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN SE MANTENDRÁN SIEMPRE DENTRO DE LOS **ENVASES ORIGINALES** E IDENTIFICADOS CON SUS **ETIQUETAS.**

清洁和消毒用品必须始终保存在其原始容器中并以其标签加以识别。

2.3 Almacenaje, limpieza y substitución de los utensilios y de los productos de limpieza

清洁用品用具的储存、清洁和替换

☐ Los estropajos, bayetas, fregonas y cubos se limpian después de su uso y se desinfectan a diario.

清洁球、抹布、拖把和桶用后须清洗并每日消毒。

☐ Los estropajos, bayetas, escobas y fregonas se sustituyen antes de que estén en mal estado.

清洁球、抹布、扫帚和拖把在损坏前就应替换。

☐ Los utensilios de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es: _____

清洁用具储存在与操作和储存食品之处分开的地方或装置内，即：

☐ Los productos de limpieza se almacenan en un local o dispositivo separado del local donde se manipulan o almacenan alimentos, que es: _____

清洁用品储存在与操作和储存食品之处分开的地方或装置内，即：

2.4 Desajustes o averías de los locales, instalaciones, equipos y/o utensilios

铺面、设施、设备和/或用具失灵或故障

☐ Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo.

尽快实施必要的维护作业来加以解决。

☐ Si se avería el lavavajillas automático, los utensilios utilizados para la preparación, elaboración y servicio de los alimentos se desinfectaran con un baño de agua con lejía, después de su lavado.

如果自动洗碗机故障，则用于准备、制作和盛装食品的用具在清洗后应在放了漂白剂的水中浸泡消毒。

☐ En caso de tener que lubricar o aplicar productos para el mantenimiento de superficies, equipos y/o utensilios en contacto directo con los alimentos, estos serán de uso alimentario.

如果需要对直接接触食品的台面、设备和/或用具进行润滑或涂施保养用品，则这类用品必须为食品用级别。

☐ Se retiraran todos los alimentos antes de realizar actividades de mantenimiento o reparaciones per evitar contaminaciones, y se limpiará y desinfectará a fondo la zona antes de introducir los alimentos.

进行维修保养作业之前须撤出所有食品以避免污染，放入食品前此区域应彻底清洁和 消毒。

2.5 Frecuencia de realización de actividades de control

检查作业实施频率

☐ Control visual de la limpieza y desinfección de los locales, instalaciones, equipos, utensilios y superficies: **DIARIA**.

商铺、设施、设备、用具和台面目视检查：每日。

☐ Control visual/manual del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: **DIARIA**.

对设施、设备和用具的维护及功能进行目视/手工检查：每日。

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR:

须附加的文件：

- Etiquetas o fichas técnicas de los productos de limpieza.
- 清洁用品标签和技术规格表。
- Facturas de las actividades de mantenimiento realizadas.
- 完成的维护工作发票。
- Fichas técnicas o facturas de compra y manuales de instrucciones de equipos, aparatos y utensilios que requieran mantenimiento.
- 维护工作所需要的设备、机器和用具的技术规格表或购买发票以及说明书。

2.6 Proceso de limpieza y desinfección 清洁和消毒过程

Relación de superficies, utensilios y equipos a limpiar (*1)	**Productos y métodos de limpieza y desinfección** (método y núm. del producto de la tabla del apartado 2.2)		**Frecuencia** 频率 (D diaria; S semanal; Q quincenal; M mensual; T trimestral; SE semestral; A anual; o especificar) (*3)	**Actuaciones de mantenimiento preventivo** (*2) 预防性维护作业	**Responsable** 负责人
	Limpieza 清洁	**Desinfección** 消毒			
Suelo 地面					
Paredes 墙壁					
Techos 天花板					
Superficies de trabajo 工作台面					
Neveras 冰箱					
Congeladores 冷冻机					
Horno 烤箱					
Expositores 玻璃橱柜					
Lavabos					

(*1) Listado de todos los elementos del local a limpiar que se disponen, como por ejemplo: campana extractora, fogones, planchas, microondas, horno, picadora, caldera, cortadora, mezcladora, neveras, congeladores, vitrinas expositoras, cámaras de frio, armarios, vajilla y utensilios de servicio, cuchillos y otros utensilios de trabajo, etc.

(*2) Descripción de les actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que se requieran. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.

(*1) 商铺内设所有须清洁的物品清单，例如：抽油烟机、炉灶、煎板、微波炉、烤箱、粉碎机、热水器、切割机、搅拌机、冰箱、冷冻柜、玻璃橱柜、冷库、柜子、餐具用具、刀和其他工作用具等。

(*2) 有需要的设备和用具的预防性维护作业描述。另须附加技术规格表或购买发票以及说明书。

(*3)D，每日；S，每周；Q，每半月；M，每月；T，每季度；SE，每半年；A，每年，或另定。

3. PLA DE CONTROL DE PLAGAS Y OTROS ANIMALES INDESEABLES

虫害和其他有害动物控制计划

3.1 Se dispone de contrato con una empresa externa que lleva a cabo el control de plagas

与一家委外公司签有合同，进行虫害控制

☐ No否 ☐ Sí.是。名称： Nombre: _____ ROESP 登记号： núm: _____

3.2 Medidas preventivas para evitar la entrada y la permanencia de plagas en el establecimiento .

预防虫害进入商铺并滞留的预防性措施

a) Barreras físicas 物理性屏障

☐ Mosquiteras: intactas, sin roturas. 防蚊网：很完整无破损。

☐ Puertas: cierran sin dejar aperturas. 门：关紧不留缝。

☐ Exterminadores de insectos “Insectocutores” por electrocución. 电击灭虫器。

☐ Exterminadores de insectos “Insectocutores” por lámina adhesiva. 粘虫纸灭虫用具。

☐ Desagües: con sifones y tapas. 排水口：设有存水弯和塞子。

☐ Integridad de los paramentos (suelos, paredes, techos): ausencia de grietas y agujeros. 墙地面完整性（地面、墙壁、天花板）：没有裂缝和孔洞。

b) Barreras mecánicas 机械屏障

☐ Cebos. 药饵。

☐ Trampas mecánicas. 机械捕捉器。

c) Barreras biológicas. 生物屏障

☐ Trampas con feromonas. 信息素捕捉器。

3.3 Medidas higiénicas. 卫生措施

☐ Productos alimentaros, depósitos o cisternas de agua: correctamente protegidos. 食品、水箱或水柜：得到正确地保护。

☐ Retirada de basuras. Retirada diaria de la fracción orgánica. 清运垃圾。每日清运有机残余物。

☐ Ausencia de acumulación de líquidos en los suelos (correcta pendiente hacía los desagües). 地面无积液（至排水口有恰当的坡度）

☐ Correcta estiba de los alimentos en los almacene, cámaras y zonas de manipulación. 食物在仓库、冷库及操作区内正确堆放。

3.4 Tratamientos con plaguicidas. 采用杀虫剂灭虫

EN CASO DE INDICIO DE PRESENCIA DE INSECTOS O ROEDORES, HAY QUE AVISAR A UNA **EMPRESA ESPECIALIZADA** PARA QUE HAGA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO PERTINENTE. ESTA EMPRESA TIENE QUE ESTAR INSCRITA EN EL REGISTRO OFICIAL DE ESTABLECIMIENTOS Y SERVICIOS PLAGUICIDAS (ROESP). HAY QUE ADJUNTAR EL **DOCUMENTO INFORMATIVO PREVIO** (DESCRIPCIÓN DE LAS ACTUACIONES A REALIZAR) Y LA **DESCRIPCIÓN DE LAS MEDIDAS APLICADAS** (DIAGNÓSTICO, TRATAMIENTO Y MEDIDAS DE SEGURIDAD) QUE PROPORCIONARÁ LA EMPRESA DE CONTROL DE PLAGAS.

如果有昆虫和啮齿动物出现的迹象，必须通知一家专业公司来进行相关的判断和治理。

该公司必须登记在杀虫公司和服务机构官方登记处（ROESP）。须附加先期信息文件（待实施的作业描述）和采用的措施描述（诊断、治理和安全措施），由虫害控制公司提供。

3.5 Frecuencia de los controles visuales que se realizan.

Estado de limpieza de los locales y las barreras físicas. 商铺和物理屏障的清洁状态	DIARIA 每日
Estado de mantenimiento de los locales y las barreras físicas. 商铺和物品屏障的维护状态	
Integridad de las barreras. 屏障的完整性	Frecuencia: 频率：_____
Presencia de insectos o roedores en las trampas o otros indicios de plagas. 捕捉器中出现昆虫或啮齿动物，或其他虫害迹象	Frecuencia: 频率：_____

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR: 须附加的文件：

- Plano o croquis de las instalaciones, identificando las barreras físicas, químicas y biológicas.
  标明物理、化学和生物屏障的设施平面图或示意图。
- Si procede, contrato con la empresa de control de plagas autorizada e inscrita en el ROESP.
  相应情况下与具有资质并在ROESP登记的虫害控制公司的合同。

4. PLAN DE FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN DEL PERSONAL. 人员培训和能力养成计划

4.1 Formación del personal del establecimiento realizada por: 有以下人等实施的商铺人员培训

☐ La propia empresa: 企业本身：	Nombre y apellidos responsable: 负责人名和姓： _____ Cargo: 职务：_____ Nombre y apellidos docente: 教员名和姓: _____ Cargo: 职务：_____
	Nombre y apellidos responsable: 负责人名和姓： _____ Cargo: 职务： _____ Nombre y apeliidos docente: 负责人名和姓： _____ Cargo: 职务： _____
☐ Empresa/es externa/es: 委外公司：	Empresa: 公司： _____ Nombre y apellidos responsable: 负责人名和姓： _____ Teléfono: 电话： _____
	Empresa: 公司： _____ Nombre y apellidos responsable: 负责人名和姓： _____ Teléfono: 电话： _____

4.2 Comprobación diaria de la aplicación de las prácticas de higiene aprendidas en las actividades formativas. 每天检查在培训活动中习得的卫生做法的应用

☐ Se comprueba visualmente el cumplimiento de la higiene del personal (higiene corporal, lavado de manos, indumentaria, etc.). 目视检查人员卫生的遵守情况（身体卫生、洗手、服装等）。

☐ Se supervisa que no hay ningún trabajador con síntomas, lesiones o enfermedades que puedan repercutir en la seguridad alimentaria. 进行监督，确保没有员工带有能影响食品安全的症状和伤病。

☐ Se controla el cumplimiento de los buenos hábitos higiénicos (no fumar, etc.) del personal y sus manipulaciones de los alimentos (estiba de productos, cambios de cuchillo, etc.). 检查人员和其食品操作遵守良好卫生习惯的情况（不抽烟等）（物品堆放、刀具更换等）。

SI SE DISPONE DE **CERTIFICADOS** O **DOCUMENTOS ACREDITATIVOS** DE LA REALIZACIÓN DE CURSOS DE FORMACIÓN, EN ELLOS TIENE QUE CONSTAR: NOMBRE DE LA EMPRESA EXTERNA O DE LA PERSONA FORMADORA, FECHA/S DE REALIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES FORMATIVAS, NOMBRE Y LUGAR DE TRABAJO DE LA PERSONA QUE RECIBE LA FORMACIÓN, TIPO DE FORMACIÓN (*1 DEL APARTADO 4.3), CONTENIDOS (*2 DEL APARTADO 4.3) Y ACTIVIDADES. SÓLO EN CASO DE NO DISPONER DE CERTIFICADOS O EN CASO DE QUE NO CONSTE ALGUNO DE ESTOS DATOS, HABRÁ QUE RELLENAR EL REGISTRO DEL APARTADO 4.3.

如果具有证明完成培训课程的证书或证明文件，则这些文书中应载有：进行培训的委外公司或个人名称、培训活动实施日期、接受培训的人员的姓名和工作地点、培训类型（*1 4.3节）、内容（*2 4.3节）及活动。仅在没有证明或者没有记载这些资料的情况下才需要填写4.3节的记录表。

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR: 须附加的文件：

– Copia del manual de la formación recibida. 接受到的培训的手册复本。

Copias de los certificados o acreditaciones de la/s formación/es recibida/s. En caso de que la empresa disponga de personal capacitado para formar en higiene alimentaria, y haga formación interna, se puede rellenar la ficha de registro del apartado 4.3 con todos los datos requeridos.

接受到的培训的证明或证书复本。如果公司有具备进行食品卫生培训能力的人员并开展内部培训，可以在4.3节的记录表中填写全部要求的资料。

NOTA. 注

Recomendación de frecuencia **mínima** de formación: 建议的培训最低频率：

– Personal de cocina, cada dos años. 厨房人员，每两年。

– Personal de sala, minoristas o limpieza, cada cuatro años. 餐厅人员、零售人员或清洁人员，每四年。

4.3 Registro de las actividades formativas realizadas. 实施过的培训记录

Fecha/s日期	Nombre y apellidos de los asistentes. 参加者名与姓	Lugar de trabajo.工作地点	Nombre de la actividad formativa.培训活动名称	Tipo de formación (*1) 培训类型	Contenidos (*2) 内容

(*1) Tipo de formación: (I) Inicial: básica, a cargo de la empresa o previa del trabajador; (C) Continua: reciclaje y novedades

(*2) Contenidos: (1) Prácticas generales de higiene alimentaria; (2) Códigos de buenas prácticas; (3) Sistema de autocontrol del establecimiento (APPCC, Prerrequisitos, GPCH); (4) Requisitos normativos de la/s actividad/es realizada/s; (5) Formación in situ o específica del lugar de trabajo. En este caso, concretar el temario.

(*1)培训类型：（I）初始培训：基本培训，由公司负责，或称员工预培训；（C）在职培训：复习和更新。

(*2) 内容：（1）食品卫生总体做法；(2）良好操作守则；(3）商铺自我控制体系（APPCC、先决要求、GPCH）；（4）实施的活动的法规要求；（5）实地培训或工作场所专项培训。在此种情形下，请明确培训的主题。

Fotocopiar

5. PLAN DE CONTROL DE PROVEEDORES Y PLAN DE TRAZABILIDAD

供应商控制计划和可追溯性计划

5.1 Condiciones de recepción/expedición y de la información de las materias primas y de los productos elaborados. 收货/发货条件及原材料和制成品信息

Producto: 产品：

☐ Aspecto correcto 外观正常

☐ Identificado correctamente 标识正确

Envase/embalaje: 容器/包装：

☐ Íntegro 完整

☐ Limpio y seco 清洁干燥

Transporte: 运输：

☐ Vehículo limpio y ordenado, sin condensaciones ni presencia de hielo. 车辆整洁，无冷凝水，无冰迹。

☐ Alimentos protegidos, separados adecuadamente y sin peligros de contaminación. 食品得到妥善保护和分隔，没有污染风险。

Recepción/expedición: 收货/发货：

☐ Alimentos sin contacto directo con el suelo. 食品与地面没有直接接触。

☐ Temperatura correcta de los alimentos (ver tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas). 食品温度正确（请查看温度控制计划6.5节的表）。

☐ Tiempo máximo de carga/descarga de 20 minutos. 最长装卸时间20分钟。

Documentación: 文件：

☐ Materias primas (incluso si se compra al productor primario) acompañadas de albarán o nota de entrega, donde consten: identificación del producto, cantidad, nombre del proveedor y fecha de entrega.
原材料（包括从原始生产者购得时）货单或交货单，其上载明：
产品品名、数量、供应商名称和交货日期。

Temperaturas máximas de recepción/expedición: 收货/发货最高温度：

☐ Establecidas en la tabla del apartado 6.5 del Plan de control de temperaturas. 规定在温度控制计划6.5节的表中。

! HAY QUE **VALIDAR** LOS ALBARANES APUNTANDO **«OK»** CUANDO SE CUMPLAN LAS CONDICIONES DE RECEPCIÓN/EXPEDICIÓN DESCRITAS Y APUNTAR LA **TEMPERATURA** EN CASO DE ALIMENTOS PERECEDEROS. CUANDO NO SE CUMPLAN, HABRÁ QUE ANOTAR «**DEFICIENCIA**» Y SEGUIR LAS ACCIONES DEL APARTADO 5.2.

需要确认货单，符合描述的收货/发货条件时标上**"ok"**，如果是生鲜品还须记下温度。

如果不符合条件则必须标上**"deficiencia"** 并遵照5.2节的规定行事。

5.2 Acciones en caso de incumplimiento de las condiciones del apartado

不符合**5.1**节条件时的行动。

En caso de incumplimiento de las condiciones del apartado 5.1, hay que **RECHAZAR** el producto comprado y ponerse en contacto con el proveedor para notificárselo y acordar el retorno o el cambio o la acción pertinente en cada caso. Hay que rellenar el registro de incidencias y medidas correctoras. En caso de retener el producto, habrá que rotularlo como «producto retenido».

如果不符合5.1节的条件,必须拒收购得的产品并与供应商联系以告知情况及商定退换货事宜或者相应情况下的行动。

必须填写问题和整改措施记录表。如果要扣留产品，必须标记上"producto retenido"（扣留产品）。

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR. 须附加的文件

- Registros, facturas o notes de entrega o albaranes de recepción y expedición ya validados: 记录表、发票或已经确认过的收发货交货单或货单
  - Los que corresponden a los alimentos perecederos, con una caducidad inferior a los tres meses, habrá que guardarlos durante seis meses. 对应于保质期短于三个月的生鲜食品的文件必须保存六个月。
  - Los que corresponden al resto de alimentos, habrá que guardarlos durante un año. 对应于其他食品的文件必须保存一年

NOTA 注

En comedores colectivos sociales y en servicios de banquetes, se guardarán muestras testigo correctamente identificadas (fecha y nombre del plato) de cada uno de los platos servidos (se recomienda una semana en congelación). 在慈善性集体食堂或宴会服务中，须保存上过的每一道菜的有正确标识的样本（日期和菜品名称）（建议冰冻保存一星期).

5.3. Listado actualizado de proveedores autorizados. 具有资质的供应商的最新名单

Nombre / Razón social. 名称/商号	**Dirección.** 地址	**Teléfono/Fax.**电话/传真	**Correo electrónico.**电子邮箱	**Persona de contacto.**联系人	**Núm. R.G.S.** (卫生总注册)编号	**Productos subministrados.**供应的货品

6. PLAN DE CONTROL DE TEMPERATURAS. 温度控制计划

6.1 Equipos frigoríficos. 冷藏设备

Aparatos 设备	Número 号码	Tempe-ratura máxima (*1) 最高温度	Tipo alimento食品类型	Termómetros 温度计		Actuaciones de mantenimiento preventivo (*4) 预防性维护举措
				Tipología (*2) 类别	Lugar (*3) 处所	
☐ Nevera 冰箱						
☐ Congelador 冷冻机						
☐ Expositor 玻璃橱柜						
☐ Cámara frigorífica 冷库						
☐ Cámara congelación 冷冻库						
☐ Otros 其他 : _____						

(*1) Temperatura máxima: en aparatos de frío donde se conservan alimentos de diferente naturaleza, la temperatura máxima del aparato es aquella que conserva a temperatura adecuada el alimento más sensible (ver tabla del apartado 6.5), es decir, la temperatura más restrictiva.
最高温度：在存放性质不同的各类食品的冷藏设备中，该设备的最高温度为保存其中最敏感食品所适宜的温度（请见6.5节表格），即最严格的温度。

(*2)Tipología: termómetro analógico (Ta), termómetro digital (Td), sondas térmicas (S), programa informático (P).
类别：模拟温度计（Ta）、数字温度计（Td）、热探头（S）、计算机程序（P）。

(*3) Lugar donde se encuentra el termómetro: en vitrinas abiertas, a nivel de la línea de carga máxima; en cámaras frigoríficas (<10m3), en el punto má alejado del emisor de frío o evaporador. 温度计安防处所：在开放式玻璃橱柜中为装货的最高水平线；在冷库中（<10 m³），离冷源或蒸发器最远处。

(*4) Descripción de las actividades de mantenimiento preventivo de los equipos y utensilios que lo requieran, incluyendo la revisión del funcionamiento correcto y el contraste de los aparatos y de los termómetros. Adjuntar también la ficha técnica o la factura de compra y el manual de instrucciones.
需要预防性维护的设备和用具的预防性维护作业描述，包括设备和温度计正常功能检查和比照。另外须附加上技术规格表或购买发票以及说明书。

6.3 Medidas de seguridad que eviten, en caso de desajustes o averías de los aparatos de frío y calor, la contaminación de los alimentos. 在冷热设备失灵或故障时能避免食品污染的安全措施.

☐ Se traspasarán los alimentos a otro aparato. 应将食品换至另一设备。

☐ Se realizará la actividad de mantenimiento necesaria lo antes posible para solucionarlo. 应尽快实施必要的维护作业以解决问题。

☐ Otras 其他: _____

6.4 Actividades de comprobación. 验证作业

☐ Control **diario** y registro en la tabla 6.6 de la temperatura de los aparatos de frío/calor (mediante la lectura de los sistemas de control de temperatura). 每日检查并记载在冷热设备温度6.6表中（通过读取温度控制系统).

Responsable 负责人 : _____

☐ Control del funcionamiento adecuado de los equipos de frío/calor. 冷热设备正常功能检查.

Responsable 负责人 : _____

6.5 Taula de temperaturas de los alimentos. 食品温度表.

Producto 产品	Temperatura máxima 最高温度
Comercios minoristas de alimentación 食品零食商店	
Productos alimentarios refrigerados 冷藏食品	La que conste en la etiqueta (en general, entre 0 y 5ºC) 标签上标明者（一般而言，在0至5 ºC）
Productos alimentarios ultracongelados 速冻食品	Inferior a –18ºC 低于 −18 ºC

NOTA: Temperaturas máximas permitidas por tipo de actividad y alimento. Se admiten tolerancias de hasta 3 °C, siempre y cuando se trate de situaciones puntuales (carga y descarga, apertura de puertas, etc.).
注： 按业务和食品分允许的最高温度。可以接受最高3 °C的公差，前提是必须为偶发情况（装卸、开门等).

DOCUMENTACIÓN A ADJUNTAR. 须附加的文件.

- Ficha técnica de los equipos y aparatos que requieren mantenimiento o bien factura de compra y manual de instrucciones. 需要维护的设备和机器的技术规格表或者购买发票及说明书.
- Facturas en el caso de actividades de mantenimiento de los aparatos de frío/calor.
  如果是冷热设备的维护作业则需要发票.

7. PLAN DE INFORMACIÓN ALIEMENTARIA PARA EL CONSUMIDOR. 面向消费者的食品信息计划

7.1 El establecimiento elabora, envasa, vende y/o sirve productos alimentarios con ingredientes alergénicos o que pueden provocar intolerancias alimentarias, en adelante alérgenos.
本店制作、包装、销售和/或供应含有致敏成分或能导致食物不耐受情形的食品，以下称过敏原.

No: no hay que aplicar este plan.

否：不需要实施本计划