

Checklist de alérgenos

Autodiagnóstico de cumplimiento - 10 preguntas Sí/No

Úsala si vendes o sirves alimentos envasados o no envasados al consumidor final.

Cómo usarla: marca **Sí** solo si puedes acreditarlo con documentación, evidencia o práctica real.

Puntuación

1 punto por cada **Sí**.

Resultado final

0-4: **Incumplimiento / riesgo de sanción**

5-7: **Riesgo medio / revisión prioritaria**

8-10: **Base de cumplimiento razonable**

#	Pregunta de control	Sí	No
1	¿La empresa tiene identificados los alérgenos presentes en cada producto o preparación que ofrece?	☐	☐
2	¿La información facilitada al consumidor coincide con la receta y la operativa real de cocina o producción?	☐	☐
3	¿Las fichas, cartas, etiquetas o soportes informativos se actualizan cuando cambia un ingrediente o proveedor?	☐	☐
4	¿El personal que atiende al público sabe dónde consultar la información y cómo responder con seguridad?	☐	☐
5	¿Existe control para evitar contaminación cruzada cuando se elaboran o sirven productos sin determinados alérgenos?	☐	☐
6	¿La empresa distingue claramente entre información segura y suposiciones del personal?	☐	☐
7	¿Las etiquetas de productos envasados destacan correctamente los alérgenos cuando procede?	☐	☐
8	¿Se revisan salsas, bases, productos semielaborados y cambios de marca que suelen generar errores?	☐	☐
9	¿La información sobre alérgenos está accesible antes de la compra o del consumo?	☐	☐
10	¿Se deja constancia documental de recetas, ingredientes y revisiones realizadas?	☐	☐

Puntuación total: ____ / 10

Resultado: _____

Consejo de uso: si marcas menos de 5 respuestas afirmativas, trátalo como un indicador claro de incumplimiento o de exposición relevante y revisa la materia antes de una inspección, incidencia o conflicto.