

Checklist de APPCC y seguridad alimentaria

Autodiagnóstico de cumplimiento - 10 preguntas Sí/No

Úsala si manipulas, elaboras, envasas, almacenas o sirves alimentos.

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	¿El establecimiento dispone de un sistema de autocontrol adaptado a su actividad y no copiado sin revisar?	☐	☐
2	¿Están implantados los planes prerrequisito necesarios: limpieza, agua, plagas, mantenimiento, residuos, etcétera?	☐	☐
3	¿Se controlan y registran temperaturas, conservación y otras verificaciones esenciales cuando procede?	☐	☐
4	¿Existe control de proveedores, recepción de materias primas y trazabilidad de los productos?	☐	☐
5	¿Se gestionan correctamente fechas, lotes y retirada de productos no conformes?	☐	☐
6	¿El personal manipulador recibe formación o instrucciones adecuadas de higiene alimentaria para su puesto?	☐	☐
7	¿Se evita la contaminación cruzada en procesos, superficies, utensilios y almacenamiento?	☐	☐
8	¿Los registros se cumplimentan de forma real y periódica, no todos a la vez o a posteriori?	☐	☐
9	¿La empresa revisa el sistema cuando cambian menús, procesos, equipos o instalaciones?	☐	☐
10	¿Puede acreditarse documentalmente que el autocontrol funciona en la práctica diaria?	☐	☐

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.