

Plan de autocontrol (APPCC)

Restaurante tradicional

Establecimiento:

Dirección:

Responsable:

Versión: 1

Fecha de actualización:

Plantilla de trabajo para completar y adaptar a su actividad. Por sí solo, este documento no constituye un plan de autocontrol: reproduce la estructura habitual para ayudarle a redactar el suyo.

Índice

Prácticas correctas de higiene

Plan APPCC

Trazabilidad y gestión de no conformidades

1. Prácticas correctas de higiene

1.1 Personal

Describe la formación en higiene del equipo, la ropa de trabajo y su mantenimiento, el protocolo de lavado de manos y las normas de aptitud y salud del personal.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 Locales, equipos y material

Describe la distribución de los locales y el principio de marcha hacia delante, el estado y el mantenimiento de las superficies, así como el mantenimiento de los equipos de frío y de cocción.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.3 Plan de limpieza y desinfección

Indique para cada zona y cada equipo: el producto utilizado, su dilución, la frecuencia, el responsable y el modo de verificación. Adjunte las fichas técnicas de los productos.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

1.4 Control de plagas

Describe las medidas preventivas, el plan de trampas (con plano de cebos), la empresa contratada en su caso y la frecuencia de las visitas. Conserve los informes de intervención.

.....

.....

.....

.....

.....

1.5 Abastecimiento de agua

Precise el origen del agua utilizada y, en su caso, los tratamientos y controles realizados (hielo, agua de proceso).

.....

.....

.....

1.6 Gestión de residuos

Describe el almacenamiento, la separación y la retirada de los residuos, así como la gestión de los aceites usados y los biorresiduos.

1.7 Control de las temperaturas

Equipos de frío del establecimiento y límites fijados. Las lecturas se anotan en la hoja de registro de temperaturas adjunta a este plan.

Equipo	Límites	Frecuencia de lectura	Responsable
Cámara frigorífica	0 a 4 °C		
Armario refrigerado	0 a 4 °C		
Congelador	≤ -18 °C		

Describe cómo se actúa cuando se supera un límite (traslado de los alimentos, intervención, destrucción) y cómo se registra la acción correctora.

2. Plan APPCC

Método APPCC (Codex Alimentarius), aplicado a los peligros de su actividad. Complete cada principio; el control del frío se trata en el punto 1.7.

Principio	Qué debe cubrir	Su respuesta
1. Análisis de peligros	Peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos propios de su actividad.	
2. Puntos críticos de control (PCC)	Etapas en las que el control es imprescindible: cocción, enfriamiento, conservación en frío.	
3. Límites críticos	Valor medible que no debe superarse en cada PCC (temperatura, tiempo).	
4. Vigilancia	Quién mide, con qué, con qué frecuencia y dónde se registra la medición.	
5. Acciones correctoras	Qué se hace cuando se supera un límite y qué destino tiene el producto afectado.	
6. Verificación	Controles periódicos que confirman que el sistema funciona (análisis, auditorías internas).	
7. Documentación	Registros conservados y plazo de conservación establecido.	

2.1 Tabla de puntos críticos de control

Una línea por cada PCC identificado (cocción, enfriamiento rápido, conservación en frío, mantenimiento en caliente...).

[illegible]

3. Trazabilidad y gestión de no conformidades

3.1 Trazabilidad hacia atrás (recepción)

Describe el control en recepción (temperatura, aspecto, fecha de caducidad, estado de los envases), el registro de los lotes y la conservación de albaranes y etiquetas.

3.2 Trazabilidad interna y hacia delante

Describe el etiquetado de los productos desenvasados (fecha de caducidad secundaria), la gestión de los sobrantes y, si realiza entregas, la identificación de los lotes de salida.

3.3 Gestión de productos no conformes, retirada y recuperación

Describe el aislamiento de los productos no conformes, el procedimiento de retirada y recuperación, las personas a las que hay que avisar y cómo se informa a la autoridad competente.