

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

HACCP conforme al Codex Alimentarius CXC 1-1969 y al Reglamento (CE) n.º 852/2004

Análisis de peligros y puntos de control crítico, una obligación legal

78 requisitos. Para esta norma no existe un certificado acreditado. Versión de 07/2026.

Esta lista de verificación es una ayuda de trabajo gratuita para la autoevaluación y la preparación propias. No constituye una prueba, ni un examen, ni sustituye el plan HACCP propio de la empresa. El análisis de peligros y los puntos de control crítico deben ser elaborados por cada empresa por sí misma, ya que dependen de sus productos y procesos. Que una hoja esté completamente rellena no significa que la empresa cumpla los requisitos del Reglamento (CE) n.º 852/2004. Son vinculantes el texto de la ley, las guías del sector y la autoridad competente en seguridad alimentaria. El HACCP no es una norma: no existe un certificado, y su implementación es supervisada por las autoridades. Leanshift no es un organismo de certificación ni una autoridad de supervisión.

Empresa

Fecha

Elaborado por

1 Fundamentos y cultura de seguridad alimentaria

1

- 1.1 La dirección se compromete de forma visible con la seguridad alimentaria y da ejemplo con su propio comportamiento. Proporciona el tiempo, el personal, el equipamiento y los recursos económicos necesarios, ha designado a la persona responsable de higiene y seguridad alimentaria, y se ha asegurado de que todos en la empresa conocen su propio papel en ello. Todo el personal sabe lo que se espera de él en el comportamiento higiénico diario, y conoce la norma de que las desviaciones, errores y casi incidentes pueden comunicarse sin ninguna desventaja. Las inquietudes planteadas desde el puesto de trabajo se recogen y se responden, y la forma en que la seguridad alimentaria se vive realmente se revisa a intervalos y se ajusta cada vez que cambian los productos, los procesos, los locales o la plantilla. Este punto se cumple cuando el comportamiento cotidiano lo demuestra, no simplemente cuando existe un papel al respecto.**

Cómo se demuestra: Como evidencia adecuada sirven: una declaración de seguridad alimentaria fechada y firmada por la dirección y expuesta donde el personal pueda verla, un resumen de quién es responsable de qué, incluidos los suplentes, registros de formación e instrucción con fecha, tema y las firmas de los asistentes, actas o notas breves de las reuniones de equipo que traten la higiene, registros de las rondas internas de higiene con el hallazgo, la medida, la persona responsable y la fecha de finalización, además de un rastro de lo que ocurrió con las desviaciones comunicadas. También ayuda poder demostrar que se impartió una nueva formación tras un cambio de producto, proceso o personal. Una empresa pequeña resuelve esto sin ningún aparato: una hoja con la declaración firmada en el tablón de anuncios, un cuaderno de higiene en el que se anotan tres líneas con fecha y nombres tras cada reunión breve de equipo, y una ronda simple con una lista de verificación que se firma una vez al mes. Los inspectores oficiales de alimentos hablan con el personal, no solo con la dirección: las respuestas dadas en el puesto de trabajo son la evidencia real.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

2 Producción primaria: agricultura, pesca y caza, sección opcional

4

- 2.1 La empresa ha registrado si realiza actividades de producción primaria, es decir, cultivo y cosecha, ordeño, cría de animales antes del sacrificio, pesca, caza o recolección de productos silvestres, incluidos el almacenamiento, la manipulación y el transporte en la propia explotación relacionados con ellas. Cuando esto no aplica, el capítulo se marca como no aplicable y se deja vacío. Cuando sí aplica, la empresa sabe y ha dejado constancia por escrito de que precisamente para estas actividades no existe obligación de implantar procedimientos basados en los principios HACCP conforme al artículo 5, apartado 3, del Reglamento 852/2004, y que en su lugar se aplican las disposiciones generales de higiene para la producción primaria del anexo I de dicho reglamento.**

Cómo se demuestra: Una nota fechada de no más de una página, o una entrada en la portada de esta lista de verificación, que asigne cada actividad de la empresa a una fase: producción en la explotación propia, después transformación, suministro, comercio. Como evidencia de apoyo puede servir el registro ante la autoridad competente en seguridad alimentaria, la descripción de la empresa, el registro de tierras o de ganado. Una empresa pequeña sin producción primaria lo indica en una frase y omite el capítulo. Esta asignación es una autoevaluación de la empresa y no sustituye el criterio propio de la autoridad.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 2.2** En la fase de producción primaria, las medidas que evitan en la mayor medida posible la contaminación de los productos están definidas y son eficaces en la práctica diaria, en particular la contaminación por agua, suelo, piensos, fertilizantes, productos fitosanitarios y biocidas, medicamentos veterinarios, residuos, así como por plagas y animales enfermos. Las instalaciones, los equipos, los recipientes, las cajas y los medios de transporte se limpian y, cuando es necesario, se desinfectan, el agua utilizada es apta para su respectivo fin, y las personas que manipulan los productos están sanas y formadas en higiene. Los resultados de análisis que apunten a un problema se tienen en cuenta en estas medidas.

Cómo se demuestra: Un plan de higiene y limpieza de la empresa con visto bueno: instalación de ordeño, equipos de cosecha, cajas y bandejas reutilizables, cámara frigorífica, vehículos. Además, evidencia de la calidad del agua, ya sea una conexión a la red pública o un informe de análisis fechado del pozo privado, la formación del personal y de los ayudantes de cosecha con una lista de firmas, un lugar de almacenamiento con llave para productos fitosanitarios y de limpieza. Una empresa pequeña expone un plan de limpieza e inspección cumplimentado en el establo o en la nave y archiva detrás el análisis de agua y la lista de formación.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 2.3** Se llevan registros de las medidas utilizadas para controlar los peligros, en una forma adecuada a la naturaleza y el tamaño de la empresa, y estos registros se conservan. Cubren al menos los productos fitosanitarios y biocidas utilizados, la aparición de plagas y enfermedades que puedan afectar a la seguridad de los productos, los resultados de los análisis de muestras relevantes para la salud humana y, en el caso de los animales, el origen y la composición del pienso y los medicamentos veterinarios administrados, con fecha y plazo de espera. Los registros se ponen a disposición de la autoridad competente y de las empresas receptoras cuando se solicitan.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Registro de parcela o cuaderno de establo, libro de existencias de medicamentos veterinarios junto con los documentos de aplicación y suministro del veterinario, albaranes y etiquetas del pienso, informes de laboratorio y de residuos, registros de control de plagas. Es útil definir un plazo de conservación y llevar una carpeta por cada año de cosecha, de modo que los documentos estén disponibles de inmediato durante una inspección o una consulta de un cliente. Una empresa pequeña lleva un cuaderno por parcela o establo con las columnas fecha, producto, cantidad, usuario, observación. Lo que importa es la cadena ininterrumpida, no el software.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 2.4** Se identifica la transición de la producción primaria a todas las demás actividades: en cuanto la empresa transforma, corta, envasa, o prepara y suministra alimentos en una tienda de la explotación, una cocina o un servicio de restauración, se aplican a esas actividades los requisitos generales de higiene y los procedimientos basados en los principios HACCP, tal como se recoge en los capítulos siguientes de esta lista de verificación. Para el resto de las actividades de producción primaria, se ha decidido y registrado si se aplica una guía reconocida de prácticas correctas de higiene para el sector. La aplicación voluntaria de los principios HACCP en esta fase es posible, pero no obligatoria.

Cómo se demuestra: Una lista de actividades con dos columnas, producción primaria y más allá, en la que cada fila remite al capítulo de esta lista de verificación que cubre el punto. Además, la guía sectorial utilizada, con edición y fecha, por ejemplo de una asociación profesional o una cámara agraria, y una breve nota sobre cuáles de sus capítulos se aplican en la empresa. Una empresa pequeña escribe un párrafo, por ejemplo: la producción de leche sigue la guía de la asociación, la quesería de la explotación y la tienda de la finca quedan bajo los siguientes capítulos de esta lista de verificación. Dónde discurre exactamente el límite en un caso concreto lo aclara la empresa con la autoridad competente en seguridad alimentaria.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

3 Instalaciones, distribución y equipamiento

13

- 3.1-a** La empresa ha evaluado, para su emplazamiento y los terrenos circundantes, qué fuentes externas de contaminación podrían afectar a la seguridad alimentaria, por ejemplo el uso de terrenos vecinos, el polvo, el humo, los olores, el agua estancada, la cría de animales o el tráfico, y ha implantado medidas de protección eficaces para cada fuente que ha considerado relevante. Las zonas exteriores están dispuestas y mantenidas de modo que no ofrezcan refugio ni lugar de anidamiento a las plagas y que el agua superficial pueda drenar. Qué fuentes externas son relevantes en cada caso concreto se deriva de la ubicación y de los productos de la empresa, y no se prescribe de forma general.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve una breve evaluación del emplazamiento con un croquis de distribución o una vista aérea, una lista de las fuentes ambientales consideradas, la evaluación de cada una y la medida derivada de ella, por ejemplo puertas de cierre hermético, muelles de descarga cubiertos, superficies selladas, mantenimiento controlado de las zonas verdes. Fotografías fechadas de la zona exterior y una nota sobre la última ronda completan el cuadro. Una empresa pequeña cubre esto en una sola página: columna izquierda factor ambiental, columna central evaluación con su propio razonamiento, columna derecha medida y fecha objetivo, revisada una vez al año y siempre que cambie el entorno.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 3.2-a** La disposición de las salas y el recorrido de las materias primas, los productos intermedios, los productos terminados, los materiales de envasado, el personal y los residuos están diseñados de modo que las zonas limpias y sucias no se crucen sin protección. Cuando la separación física no es posible por razones estructurales, se define una separación en el tiempo o mediante normas organizativas, conocida en toda la empresa. La distribución tiene expresamente en cuenta la manipulación de ingredientes que contienen alérgenos, de modo que se evita el traspaso involuntario a otros productos. Qué zonas cuentan como limpias y cuáles como sucias lo determina la empresa en función de sus propios productos y procesos.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve un plano con zonas codificadas por colores y flechas para los flujos de producto, personal y residuos, junto con una breve explicación de la lógica de separación y, cuando la separación es temporal, un plan de ocupación o un plan de secuencia de producción, por ejemplo lotes sin alérgenos antes que los que sí los contienen. Una empresa pequeña satisface esto con un croquis de cocina dibujado a mano en una hoja A4 que muestre los recorridos, más una secuencia de producción expuesta. Cuando se reforma el edificio o se añaden nuevas líneas de producto, el plan se actualiza, reconocible por versión y fecha.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 3.2-b** Los suelos, paredes, techos, ventanas, puertas e instalaciones fijas de las zonas donde se manipulan alimentos están hechos de materiales que pueden limpiarse y, cuando es necesario, desinfectarse con los procedimientos previstos. Están libres de grietas, juntas abiertas, revestimientos desconchados y otros daños en los que pueda acumularse suciedad o de los que pueda desprenderse material hacia el alimento. Las ventanas y las aberturas al exterior están protegidas contra la entrada de plagas y suciedad, y las puertas cierran herméticamente.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve un registro de ronda por sala con líneas para suelo, pared, techo, ventana, puerta y una nota del estado, junto con fotografías del antes y después de subsanar los defectos y facturas o confirmaciones de trabajo de las reparaciones realizadas. Las fichas técnicas de los revestimientos utilizados demuestran su capacidad de limpieza. Una empresa pequeña realiza esto como una ronda mensual con una lista de verificación firmada y una lista abierta de defectos en la que cada elemento recibe una fecha de subsanación; los azulejos agrietados y las juntas de silicona sueltas aparecen ahí de forma nominal, no como una observación colectiva.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

3.2-c En las zonas donde se manipulan alimentos hay disponible un número adecuado de puntos de lavado de manos, fácilmente accesibles, equipados con agua caliente y fría, producto de limpieza y un medio higiénico de secado de manos. Los lavamanos se destinan exclusivamente al lavado de manos y son distinguibles de los fregaderos utilizados para equipos o alimentos. Los aseos no se abren directamente a las salas en las que se manipulan alimentos, y existen vestuarios y lugares de almacenamiento adecuados para el personal y la ropa de trabajo.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve el plano con los puntos de lavado de manos, los aseos, los vestíbulos y los vestuarios, complementado con fotografías de las instalaciones con los dispensadores de jabón y toallas llenos, y con los registros de compra de consumibles. Una tarjeta de control en el punto de lavado con fecha e iniciales documenta la comprobación diaria del funcionamiento y del suministro. Una empresa pequeña que carece de un vestíbulo estructural hacia el aseo documenta la solución alternativa acordada con la autoridad competente, por ejemplo una puerta de cierre automático y un punto de lavado de manos adicional inmediatamente después del aseo, junto con una norma escrita sobre el cambio de ropa.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

3.2-d Para los establecimientos móviles o temporales, como puestos de mercado, vehículos de venta, carpas, montajes de restauración y máquinas expendedoras, se define e implanta cómo se alcanzan allí los mismos objetivos de protección que en un establecimiento fijo: ubicación protegida, superficies limpiables, un punto de lavado de manos con agua de calidad potable, refrigeración y recogida separada de residuos. La idoneidad del emplazamiento se evalúa antes de comenzar el trabajo, en particular en cuanto a la superficie del terreno, el agua, la electricidad y las influencias ambientales.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve una lista de equipos por unidad móvil, fotografías del puesto montado, un breve registro de montaje y desmontaje por cada día de servicio con ubicación, fecha, persona responsable y una nota sobre la conexión de agua y electricidad, además de los registros de mantenimiento de las unidades de refrigeración y las máquinas expendedoras. Para las máquinas expendedoras se añade un registro de limpieza y reposición por máquina y fecha. Una empresa pequeña trabaja con una tarjeta de montaje plastificada que se marca como lista de verificación y se fotografía o firma una vez por despliegue.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

3.3-a Los equipos, las superficies de trabajo y los recipientes que entran en contacto con alimentos están hechos de materiales adecuados, no liberan sustancias indeseables al alimento y están contruidos y colocados de modo que puedan limpiarse y, cuando es necesario, desinfectarse y mantenerse con los procedimientos previstos. Para los materiales en contacto con alimentos existe una confirmación de idoneidad del proveedor. Hay suficiente separación entre los equipos y con las paredes para la limpieza y la inspección. Cuando se manipulan sustancias alergénicas y no puede demostrarse una limpieza segura entre productos, se utilizan equipos o componentes exclusivos y claramente identificados.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve una lista de equipos con ubicación, año de fabricación y uso previsto, las declaraciones de conformidad o confirmaciones del proveedor para los materiales en contacto con alimentos, fotografías de la instalación que muestren la separación con las paredes, y el plan de mantenimiento con los trabajos de mantenimiento realizados. Para la separación de alérgenos se utilizan utensilios y recipientes codificados por colores, con el código de colores documentado por escrito y expuesto en la empresa. Una empresa pequeña mantiene la lista de equipos como una tabla de cinco columnas y archiva justo detrás las declaraciones de conformidad del proveedor; para las nuevas compras se solicita la confirmación en el momento del pedido.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

3.3-b

Los dispositivos con los que la empresa supervisa la eficacia de sus medidas de control, por ejemplo termómetros, básculas, temporizadores o instrumentos de medición para otros parámetros que la empresa ha definido por sí misma, son aptos para el fin previsto, suficientemente precisos y utilizables dentro del rango en el que se realiza la medición. Se comprueba su exactitud a intervalos definidos y después de eventos que pudieran afectar a su precisión. Se llevan y conservan registros de estas comprobaciones y de las medidas adoptadas cuando se detectan desviaciones. Qué dispositivos pertenecen a este grupo y qué precisión deben tener se deriva de los procedimientos de supervisión que la empresa ha definido por sí misma.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve una lista de los dispositivos de supervisión con un identificador único por dispositivo, un intervalo de comprobación definido y una responsabilidad asignada, junto con los registros de comprobación que muestran fecha, referencia, valor mostrado, desviación y resultado, además de una nota sobre qué ocurre con el producto controlado con un dispositivo desviado desde la última comprobación válida. Los certificados de calibración de proveedores externos también pertenecen aquí, pero no sustituyen la comprobación intermedia interna. Una empresa pequeña comprueba periódicamente los termómetros de sonda con agua helada y agua hirviendo y registra fecha, lectura e iniciales en una tarjeta por dispositivo; un único termómetro de referencia calibrado en la empresa es suficiente para ello.

Abierto	En curso	Cumplido	No aplicable
---------	----------	----------	--------------

Evidencia / justificación

3.3-c

Para los residuos, subproductos y sustancias no destinadas al consumo hay disponibles recipientes exclusivos y claramente identificados, distinguibles de los recipientes para alimentos, estancos y que pueden cerrarse cuando es necesario. Los productos de limpieza, los desinfectantes y otros productos químicos se almacenan separados de los alimentos, el material de envasado y las superficies en contacto con alimentos, en sus envases originales o en recipientes de trasvase claramente etiquetados que no puedan confundirse con recipientes para alimentos.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirven fotografías de los recipientes de residuos y de productos químicos identificados en su ubicación real, un concepto de etiquetado o de colores en una página, la lista de los productos químicos en uso con sus fichas de datos de seguridad, y el lugar de almacenamiento cerrado con llave o físicamente separado. Una empresa pequeña resuelve esto con cubos de pedal con tapa en producción, una estantería o armario etiquetado para productos de limpieza fuera de la zona de preparación, y la norma escrita de que ningún producto químico se trasvase jamás a un recipiente de alimentos.

Abierto	En curso	Cumplido	No aplicable
---------	----------	----------	--------------

Evidencia / justificación

3.4-a

El agua que entra en contacto con alimentos, se utiliza como ingrediente, sirve para producir hielo o vapor, o se emplea para limpiar superficies en contacto con alimentos, es de calidad potable, y esta idoneidad se demuestra. El agua no apta como agua potable, por ejemplo para protección contra incendios o refrigeración, discurre por conducciones separadas y claramente identificadas, sin conexión con el sistema de agua potable y sin posibilidad de retorno. El hielo y el vapor se producen y almacenan en las mismas condiciones higiénicas que los alimentos. Se llevan y conservan registros de la idoneidad del agua.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Cuando la empresa está conectada a la red pública, basta con el análisis de agua potable vigente del suministrador y un croquis de la red interna que identifique los puntos de toma; cuando el agua procede de un pozo propio, la empresa conserva sus propios resultados de ensayo de un laboratorio acreditado con el intervalo acordado con la autoridad. A esto se añaden los registros de los dispositivos antirretorno, el mantenimiento de los filtros de agua y de las unidades de descalcificación, y la limpieza de las máquinas de hielo. Una empresa pequeña archiva juntos el análisis, el croquis de la red y el registro de mantenimiento de la máquina de hielo, y añade, para los grifos de uso poco frecuente, una nota sobre la purga periódica contra el estancamiento.

Abierto	En curso	Cumplido	No aplicable
---------	----------	----------	--------------

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

3.4-b El drenaje está diseñado y mantenido de modo que las aguas residuales se evacuen de forma segura, no se produzca retorno hacia las zonas donde se manipulan alimentos y las conducciones de aguas residuales no discurren sin protección por encima de alimentos manipulados al descubierto ni de superficies en contacto con alimentos. Los residuos se retiran con prontitud de las salas donde se manipulan alimentos y se recogen hasta su retirada en un lugar que puede cerrarse, limpiarse y protegerse contra plagas. El punto de recogida de residuos está ubicado de modo que no interfiera con las entregas ni con los flujos de mercancías.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve un croquis con los desagües de suelo, el separador de grasas y el punto de recogida de residuos, los registros de mantenimiento y vaciado del separador de grasas, los registros de eliminación o los contratos de recogida con el gestor de residuos, y un registro de limpieza para los desagües y la zona de residuos. Cuando se generan subproductos animales se añaden los documentos comerciales del gestor autorizado. Una empresa pequeña registra el vaciado del separador de grasas y la limpieza de los desagües como líneas en el plan de limpieza que de todos modos lleva, y archiva detrás los recibos de recogida por orden cronológico.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

3.4-c Para el calentamiento, el enfriamiento, la refrigeración, la congelación y el mantenimiento en caliente hay disponibles instalaciones con una capacidad acorde a los volúmenes y al rendimiento reales de la empresa, y las temperaturas pueden medirse en los puntos que la empresa ha definido para su supervisión. Para el caso de fallo de estas instalaciones está definido quién es informado, cómo se gestiona el producto afectado y cuándo se interrumpe la producción. Qué temperaturas y tiempos deben cumplirse lo deriva la empresa de sus propios productos, procesos y requisitos legales.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve una lista de las instalaciones de refrigeración, congelación y calentamiento con la capacidad indicada y una comparación con el volumen punta, los registros de mantenimiento y reparación, los registros de supervisión de la temperatura, ya sea por registrador de datos o manuscritos, y un breve procedimiento de fallo con la vía de notificación y la persona de contacto. Una empresa pequeña cuelga una tarjeta con una lectura diaria e iniciales en cada unidad de refrigeración y archiva junto a ella una hoja que describe qué hacer en caso de fallo de la refrigeración, incluida la retirada de emergencia, la refrigeración de respaldo y la norma para desechar el producto.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

3.4-d Las salas en las que se manipulan alimentos están adecuadamente ventiladas, de forma natural o mecánica, de modo que se elimine el calor, el vapor y los olores y no se forme condensación sobre los alimentos ni sobre las superficies en contacto con alimentos. El flujo de aire está dispuesto de manera que el aire no se desplace de zonas sucias a zonas limpias. Los filtros y las aberturas de ventilación son accesibles, limpiables y se mantienen a intervalos definidos. La iluminación está diseñada de modo que el trabajo y las inspecciones visuales sean posibles con fiabilidad, y las lámparas situadas sobre alimentos al descubierto son irrompibles o llevan protección antiastillas.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirven los registros de mantenimiento y cambio de filtros de los sistemas de ventilación y extracción con fecha y la persona que realizó el trabajo, una nota sobre la dirección del flujo de aire, por ejemplo a partir del plano de la instalación o de una simple prueba de humo con fotografía, y una lista de las luminarias en las zonas con alimentos al descubierto que indique la protección antiastillas instalada. Una empresa pequeña registra la limpieza de los filtros de la campana extractora como una línea fija en el plan de limpieza y acredita las cubiertas protectoras o los tubos irrompibles con una fotografía por sala y la fecha de la instalación.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

3.4-e Para las materias primas, los productos intermedios, los productos terminados, los materiales de envasado, los productos de limpieza y los residuos hay disponibles instalaciones de almacenamiento que permiten un almacenamiento separado e identificado y que mantienen las condiciones de almacenamiento que la empresa ha definido para los respectivos productos. Los ingredientes que contienen alérgenos se almacenan de modo que se evite el traspaso a otros productos, por ejemplo en recipientes cerrados y etiquetados y en una disposición en la que nada pueda caer desde arriba. Las mercancías almacenadas no se colocan directamente sobre el suelo y están dispuestas de modo que la limpieza y el control de plagas sigan siendo posibles.

Cómo se demuestra: Como evidencia sirve un plan de almacenamiento o una asignación de estanterías con zonas designadas, fotografías de los recipientes etiquetados para ingredientes alergénicos abiertos, los registros de las temperaturas de almacenamiento, y una nota de trasvase y etiquetado que muestre que la información de lote o de fecha de consumo preferente se conserva tras el trasvase. Una empresa pequeña etiqueta las estanterías de forma permanente, almacena ingredientes alergénicos como la harina o los frutos secos en cajas cerradas y diferenciadas por color en estantes inferiores, y mantiene la separación del suelo mediante tarimas o patas de estantería.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

4 Formación y competencia del personal

4

- 4.1 Para cada tarea que implica contacto con alimentos se define el conocimiento de higiene que necesita la persona que la realiza; el personal nuevo, los ayudantes temporales y los trabajadores de temporada reciben esta instrucción antes de trabajar por primera vez sin supervisión, y el conocimiento se actualiza a intervalos definidos.**

Cómo se demuestra: Una matriz de formación con las columnas tarea, tema e intervalo, más registros de asistencia con fecha, contenido, duración y firma. Además, el certificado de la instrucción inicial conforme al artículo 43 de la Infektionsschutzgesetz (la ley alemana de protección contra infecciones) y los registros de las instrucciones posteriores. Una empresa pequeña lleva una hoja por persona en una carpeta: una charla de 20 minutos al final de un turno es suficiente siempre que se registren el tema, la fecha y la firma.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 4.2 Las personas que elaboran el análisis de peligros y definen los puntos de control de la empresa tienen un conocimiento práctico de los doce pasos de aplicación y de los siete principios, y la empresa puede indicar de dónde procede ese conocimiento; cualquiera que posteriormente supervise, mida o corrija en un punto de control ha sido instruido precisamente para esa tarea.**

Cómo se demuestra: Certificado de asistencia a un curso de HACCP, un perfil de cualificación de las personas implicadas, y el contrato de asesoría cuando se recurre a apoyo externo. Para la supervisión: un registro de instrucción por persona y por punto de control, más una breve observación de la dirección que confirme que la persona aplica realmente el límite propio de la empresa, su propio método de medición y su propia vía de corrección. Qué peligros y qué límites críticos aplican se deriva de los productos y procesos de la empresa y debe elaborarse en la propia empresa; la formación solo aporta las herramientas para ello. Una empresa pequeña utiliza un curso de la cámara de comercio o del gremio artesanal y trabaja con la guía sectorial de prácticas correctas de higiene.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 4.3 El personal conoce los alérgenos de declaración obligatoria en los productos de su área, las normas internas contra el traspaso involuntario durante el almacenamiento, la preparación y la limpieza, y la vía definida para responder a una pregunta de un cliente sobre los ingredientes.**

Cómo se demuestra: Material de formación que contenga la lista propia de alérgenos de la empresa por receta, constancia de asistencia, y una breve comprobación de conocimientos en el trabajo diario, por ejemplo preguntando a un empleado de sala qué ingredientes contiene un plato determinado y dónde lo consulta. Una empresa pequeña expone el resumen actual de ingredientes en un lugar visible, designa una persona de contacto fija por turno para este tipo de preguntas, y registra la charla en una sola hoja.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 4.4 La dirección hace visible, con su propio comportamiento, abordando las desviaciones de forma abierta y sin buscar culpables, y trasladando los resultados de vuelta al equipo, que la seguridad alimentaria tiene prioridad sobre la velocidad y el volumen; la eficacia de la formación se comprueba frente a la práctica y no solo frente a la asistencia, y el personal externo, como limpieza, mantenimiento o personal de agencia, también recibe instrucción antes de comenzar a trabajar.**

Cómo se demuestra: Actas breves de la reunión de higiene con temas y decisiones, rondas de observación de la dirección con notas sobre lo observado y cómo se respondió, una vía de comunicación de fácil acceso para las aportaciones del equipo junto con evidencia de que dichas aportaciones fueron respondidas, y registros de instrucción para empresas externas firmados antes del primer encargo. Una empresa pequeña dedica un cuarto de hora al mes con el equipo, anota tres líneas al respecto, y comprueba la eficacia haciendo preguntas concretas y observando en el puesto de trabajo. Las hojas cumplimentadas documentan el estado propio de la empresa; no sustituyen ni el análisis de peligros de la empresa ni la valoración de la autoridad oficial de control alimentario.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

5 Mantenimiento, limpieza, control de plagas y residuos

9

5.1 Los suelos, paredes, techos, puertas, ventanas y superficies de las salas donde se manipulan alimentos se encuentran en un estado que permite una limpieza a fondo, y los defectos como grietas, pintura desconchada, azulejos rotos o juntas abiertas se registran y se reparan dentro de un plazo trazable.

Cómo se demuestra: Lista de defectos o cuaderno de mantenimiento que indique la fecha en que se detectó el defecto, la persona responsable y la fecha de reparación, respaldada por facturas de contratistas o fotografías del antes y el después. Una empresa pequeña lleva una única lista continua en la pared o en una hoja de cálculo donde cada empleado puede anotar un defecto, y la dirección da el visto bueno a su finalización.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.2 Para los equipos, la maquinaria y las instalaciones que entran en contacto con alimentos o afectan a la seguridad del producto, como las unidades de refrigeración, los hornos, las cortadoras, los lavavajillas y las conducciones de agua, están definidos los intervalos de mantenimiento, y se acredita el mantenimiento realmente realizado.

Cómo se demuestra: Plan de mantenimiento o registro de equipos que indique el intervalo y la fecha del último servicio, respaldado por los registros de mantenimiento, los informes de servicio del técnico o las facturas. Una empresa pequeña se gestiona con una lista de equipos en la que cada línea indica el elemento, el intervalo y la fecha del último servicio, con los informes de servicio archivados detrás.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.3 Los instrumentos de medición utilizados para supervisar parámetros relevantes para la seguridad, en particular los termómetros para refrigeración, calentamiento y mantenimiento en caliente, se comprueban en cuanto a su precisión a intervalos definidos, y los dispositivos que se desvían o están defectuosos se retiran del servicio.

Cómo se demuestra: Registro de verificación con la identificación del dispositivo, la fecha de la comprobación, el valor de referencia, el valor real y el resultado, respaldado por certificados de calibración para los dispositivos de referencia. Una empresa pequeña comprueba sus termómetros de mano en un baño de agua helada y anota la fecha y la lectura en una lista, donde un único termómetro de referencia certificado basta como patrón.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.4 Existe un plan de limpieza y desinfección que indica, para cada zona, superficie y equipo, qué se limpia, con qué producto, a qué concentración, con qué tiempo de contacto, con qué frecuencia y quién es el responsable.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Plan de limpieza y desinfección expuesto en la pared o guardado en una carpeta, cotejado con las fichas técnicas y las fichas de datos de seguridad de los productos utilizados, de modo que la concentración y el tiempo de contacto coincidan con las especificaciones del fabricante. Una empresa pequeña elabora el plan como una tabla organizada por sala y lo expone en la sala correspondiente para que sea legible en el punto de trabajo.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.5 Se confirma la finalización de la limpieza planificada y se verifica su eficacia, y cuando una comprobación revela un estado insatisfactorio, el retrabajo y la eliminación de la causa son trazables.

Cómo se demuestra: Registros de limpieza firmados por turno o por día, resultados de comprobaciones visuales realizadas por una segunda persona y, cuando resulte útil, resultados de laboratorio de hisopos o placas de contacto tomados en superficies en contacto con alimentos con fecha, ubicación y hallazgo. Una empresa pequeña combina el visto bueno del plan de limpieza con una comprobación visual semanal de la dirección y hace analizar externamente uno o dos hisopos cada trimestre.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

5.6 Los productos de limpieza, los desinfectantes y otros productos químicos se conservan en su envase original etiquetado o en recipientes claramente marcados, se almacenan separados de los alimentos, el material de envasado y los artículos en contacto con alimentos, el acceso está controlado, y para los productos utilizados en superficies en contacto con alimentos el fabricante confirma su idoneidad.

Cómo se demuestra: Fotografías o un croquis del almacén de productos químicos separado o cerrado con llave, una lista de los productos en uso con referencia a la ficha de datos de seguridad y a la confirmación del fabricante de su idoneidad para el sector alimentario, más la formación impartida a los empleados sobre su manipulación segura. Una empresa pequeña utiliza un armario cerrado con llave fuera de las salas de producción y prohíbe expresamente trasvasar productos químicos a botellas de bebidas.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.7 La empresa mantiene alejadas a las plagas y a los animales domésticos de las zonas donde se manipulan alimentos: las vías de entrada están aseguradas, el edificio ofrece el menor refugio y alimento posible, existe un sistema de vigilancia con puntos de inspección definidos, y las inspecciones se realizan a intervalos fijos.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Plano del emplazamiento con puntos de vigilancia numerados para roedores e insectos voladores, informes de inspección de la empresa de control de plagas o registros internos de inspección con fecha y hallazgo por punto, respaldados por evidencia de medidas estructurales como burletes en las puertas, mosquiteras o pasos de tubería sellados. Una empresa pequeña puede numerar y fotografiar ella misma los puntos de vigilancia y recorrerlos semanalmente con una breve lista de verificación.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.8 Para una infestación confirmada o sospechada están definidas la vía de notificación, las medidas inmediatas y la decisión sobre cómo tratar el producto potencialmente afectado, las medidas de control las realizan personas competentes sin poner en peligro los alimentos, y se hace seguimiento tanto de la eficacia como de la causa raíz.

Cómo se demuestra: Informes de infestación con fecha, ubicación, alcance y medida adoptada, registros de bloqueo o eliminación del producto afectado, informes de intervención y prueba de la competencia del proveedor de servicios contratado, más comprobaciones de seguimiento que muestren que la infestación ha finalizado. Una empresa pequeña registra la vía de notificación y el número de emergencia del proveedor de servicios en una sola hoja dentro de la carpeta de limpieza, de modo que el personal temporal también sepa a quién llamar.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

5.9 Los residuos, los restos de alimentos y el producto que ya no es apto para la venta se recogen en recipientes marcados, suficientemente estancos y que pueden cerrarse, se retiran con la rapidez suficiente para que no se acumulen en las salas de trabajo, se almacenan por separado cuando así se requiere, y se acredita su entrega a gestores de residuos autorizados.

Cómo se demuestra: Contratos de eliminación de residuos y albaranes de transferencia o documentos comerciales del gestor, conservados por separado para los subproductos animales y las grasas usadas, junto con los requisitos de limpieza de los contenedores de residuos y del cuarto de residuos en el plan de limpieza. Una empresa pequeña recopila los recibos de recogida por orden cronológico en una sola carpeta y registra por escrito los días de recogida y la responsabilidad de la limpieza de los contenedores.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

6 Personal: salud, comportamiento higiénico y formación

5

- 6.1 La empresa ha definido qué síntomas y enfermedades debe comunicar una persona antes de trabajar con alimentos, a quién se dirige la comunicación, y quién decide sobre una reasignación temporal de funciones. La misma norma se aplica al personal eventual, al personal de agencia, a los becarios y a los familiares que colaboran, y las personas afectadas la conocen.**

Cómo se demuestra: Norma escrita de comunicación que designe una persona de contacto responsable, aviso de los síntomas de declaración obligatoria expuesto en el vestuario, registros de la instrucción inicial y de las instrucciones posteriores conforme a la normativa de protección contra infecciones con fecha y firma, una nota informal para cada exclusión del servicio y para la reincorporación. Una empresa pequeña lleva una única lista en la carpeta de personal con la fecha de la última instrucción de cada persona.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 6.2 Están definidos los momentos en los que hay que lavarse las manos para las tareas realmente desempeñadas en el centro, incluyendo el inicio del trabajo, el uso del aseo, el final de una pausa, el contacto con residuos, y cualquier cambio entre producto crudo y producto listo para el consumo. Los puntos de lavado de manos necesarios para ello son accesibles desde el puesto de trabajo sin tener que desviarse y están equipados con un producto de limpieza y un medio higiénico de secado.**

Cómo se demuestra: Plan de higiene de manos que indique el momento, el producto y el tiempo de contacto, aviso colocado directamente encima del lavamanos, registros de compra o entrega de jabón y toallas desechables como evidencia del consumo real, iniciales del supervisor en las comprobaciones puntuales. En una empresa pequeña el plan cabe en una página, y la comprobación puntual es una marca mensual con iniciales en esa misma hoja.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 6.3 Para cada zona está definido qué ropa de trabajo y equipo de protección, incluido el cubrecabezas, se lleva, con qué frecuencia se cambia, y quién lo lava y en qué condiciones. La ropa de calle personal y la ropa de trabajo se guardan por separado, y la ropa visiblemente sucia se cambia antes de continuar el trabajo.**

Cómo se demuestra: Norma de vestimenta por zona con la frecuencia de cambio, lista de entrega de ropa firmada por la persona que la recibe, evidencia del lavado mediante un contrato con un servicio de lavandería o mediante una especificación interna de la temperatura de lavado, taquillas separadas o al menos compartimentos separados. Una empresa pequeña acredita esto con una lista de entrega y una breve nota que indique quién lava y a qué temperatura.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 6.4 Existen normas de comportamiento para cada zona donde se manipulan alimentos sin envasar; también se aplican a visitantes, contratistas y conductores, y se les comunican antes de acceder. Cubren al menos: joyas, relojes, uñas artificiales y objetos personales, la cobertura de heridas con apósitos de alta visibilidad y, cuando es necesario, detectables, y el comer, beber y fumar únicamente en las zonas designadas para ello.**

Cómo se demuestra: Instrucción del centro que recoja las normas de comportamiento con confirmación firmada por persona, norma de acceso para personas externas con una entrada en la hoja de visitantes y entrega de ropa desechable, un punto fijo de entrega de apósitos de color contrastado con control de existencias. En un centro pequeño basta con un aviso en la entrada y una única hoja de visitantes junto a la puerta.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 6.5** **Toda persona en contacto con alimentos recibe formación antes de comenzar a trabajar y posteriormente a intervalos definidos, adaptada a su tarea. Además de la higiene básica, la formación cubre expresamente la manipulación de ingredientes alergénicos y el traspaso a través de las manos, la ropa y los utensilios; se imparte de una forma que todos los implicados entienden, y la dirección demuestra con su propio comportamiento que las desviaciones de higiene pueden comunicarse sin ninguna desventaja.**

Cómo se demuestra: Plan de formación con tema, fecha y grupo destinatario, lista de asistencia con firmas, materiales que usan imágenes en lugar de textos extensos cuando existen barreras idiomáticas, una comprobación sencilla de la eficacia, como una placa de contacto de manos o un breve cuestionario, más registros de las desviaciones comunicadas y de las medidas adoptadas en respuesta. Un centro pequeño forma durante la charla de la mañana y registra fecha, tema e iniciales en un único formulario.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

7 Control de las operaciones

17

- 7.1** **El flujo desde la recepción de mercancías hasta la expedición se recoge en un mapa de proceso propio que cubre cada etapa, cada punto de almacenamiento intermedio, cada retrabajo y cada retorno del producto al flujo, y que ha sido recorrido y confirmado in situ durante la producción real. Qué etapas deben controlarse, y con qué medida, lo deriva la empresa de su propio análisis de peligros, porque depende de los productos elaborados, del equipamiento utilizado y de los clientes atendidos, y no puede dictarse desde fuera.**

Cómo se demuestra: Un diagrama de flujo o una lista numerada de etapas con fecha, autor, y una nota que indique quién lo verificó in situ y cuándo. Junto a ello, una tabla que asigna la medida de control prevista a cada etapa y remite al propio análisis de peligros de la empresa. Una vía práctica para la derivación: tomar como punto de partida los códigos sectoriales de prácticas correctas de higiene, las hojas orientativas de las autoridades y la bibliografía técnica, y después revisarlos paso a paso decidiendo qué se aplica realmente a esta empresa. Una empresa pequeña dibuja el mapa en una sola página y registra en él los cambios de receta, equipo o salas con una nueva fecha.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.2** **Para cada etapa en la que la empresa se apoya en el tiempo y la temperatura para mantener un peligro bajo control, como el calentamiento, el enfriamiento, la conservación en frío, la congelación, el mantenimiento en caliente o la maduración, los valores que deben aplicarse los establece y justifica la propia empresa. Está determinado quién mide, con qué frecuencia, en qué punto, y qué debe ocurrir cuando no se alcanza el valor definido.**

Cómo se demuestra: Una descripción del procedimiento por etapa que indique el valor propio de la empresa, el punto de medición, la frecuencia y la norma de actuación ante una desviación, junto con los registros de las mediciones realizadas. La justificación de un valor procede de requisitos legales, de guías sectoriales publicadas, o de la propia serie de mediciones de la empresa sobre el producto real, por ejemplo curvas de temperatura en el núcleo de la pieza más gruesa o curvas de enfriamiento en el recipiente más lleno. Los valores utilizados por otra empresa no son evidencia por sí mismos, deben confirmarse en el producto propio. Una empresa pequeña documenta esa confirmación con un registro de mediciones que cubre unos pocos lotes y lo repite cada vez que cambia la cantidad, el equipo o la receta.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.3** **Los instrumentos de medición y ensayo utilizados para demostrar el control, como termómetros, registradores de datos, básculas, medidores de pH o de actividad de agua, son aptos para el uso previsto, se comprueba su precisión a intervalos definidos, y se ajustan, reparan o retiran del servicio cuando se desvían. Cuando se comprueba que un dispositivo ha estado midiendo de forma incorrecta, se evalúa qué producto se juzgó con él durante el periodo afectado.**

Cómo se demuestra: Una lista de equipos que muestre la ubicación, el intervalo de comprobación y la fecha de la última comprobación, más los propios registros de comprobación. En la práctica esto puede gestionarse con un termómetro de referencia con certificado de calibración, frente al cual se comparan los termómetros de trabajo en agua helada a 0 grados Celsius y en agua hirviendo, anotando el valor de referencia, el valor real y la desviación. Para las mediciones erróneas detectadas basta con una nota breve que indique qué lotes se revisaron y cómo se decidió sobre ellos.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

7.4 Para las materias primas, los ingredientes, los aditivos, los coadyuvantes tecnológicos y los productos terminados comprados existen requisitos definidos por la propia empresa que indican qué acepta y qué no. Como mínimo cubren el origen, el etiquetado, las declaraciones de alérgenos, el estado del envase, la temperatura exigida en la entrega, y la vida útil.

Cómo se demuestra: Fichas de especificación o una tabla de materias primas que indique los criterios de aceptación por artículo, respaldada por las fichas técnicas del proveedor y la información de alérgenos. Una empresa pequeña lleva una única lista con una fila por artículo y columnas para proveedor, temperatura de entrega exigida, alérgenos y particularidades. Las fichas técnicas se actualizan cada vez que el proveedor cambia una receta.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

7.5 Cada entrega se comprueba frente a los requisitos definidos antes de aceptarla, el resultado se registra, y el producto que no cumple se rechaza o se mantiene en cuarentena hasta que se resuelve el asunto. No se acepta el producto cuando resulta evidente que está tan deteriorado, contaminado o mal manipulado que no sería seguro ni siquiera después de un tratamiento posterior.

Cómo se demuestra: Un registro de recepción de mercancías con fecha, proveedor, artículo, número de lote, temperatura medida para los productos refrigerados y congelados, una valoración del estado, y una firma. Los rechazos con el motivo y la evidencia de apoyo, por ejemplo una fotografía y una nota de devolución, o una anotación en el albarán. Una empresa pequeña utiliza un formulario sencillo, o sella y firma el albarán con la temperatura añadida a mano.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

7.6 Los proveedores y los artículos suministrados por ellos son conocidos, se seleccionan conforme a criterios trazables, y se reevalúan a intervalos definidos. Los hallazgos procedentes de la recepción de mercancías, de análisis, de reclamaciones de clientes o de alertas oficiales retroalimentan esa evaluación y dan lugar a una respuesta hacia el proveedor.

Cómo se demuestra: Una lista de proveedores con los artículos asignados a cada uno y la fecha de la última evaluación, respaldada por la evidencia subyacente: cuestionarios de autoevaluación, evidencias de terceros, informes de análisis, el número de registro o autorización del establecimiento, y un historial de reclamaciones. Las respuestas se acreditan mediante correspondencia o una nota de la conversación. Una empresa pequeña gestiona esto como una tabla con una fila por proveedor y una columna para las incidencias del año en curso.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

7.7 El agua que entra en contacto con los alimentos, con superficies en contacto con alimentos o con las manos del personal es de calidad potable. Lo mismo se aplica al hielo que toca los alimentos o se utiliza para enfriarlos, y al vapor que entra en contacto directo con alimentos o con superficies de contacto. Se conoce el origen del agua, y su calidad se verifica a intervalos definidos.

Cómo se demuestra: Cuando la empresa está conectada a la red pública: un análisis de agua potable vigente o el informe de calidad del suministrador, más un plano de los puntos de toma propios de la empresa que muestre dónde se encuentra un filtro, un descalcificador o una máquina de hielo, porque la calidad puede alterarse aguas abajo de esos puntos. Cuando el agua procede de un pozo o manantial propio: un plan de muestreo con parámetros, puntos de muestreo y frecuencia, junto con los resultados de un laboratorio acreditado. Una empresa pequeña archiva los resultados junto a una breve nota sobre cómo actuará ante un resultado desfavorable, quién es informado, y en qué momento se detiene el uso.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 7.8 El agua que no es de calidad potable y se utiliza únicamente para fines sin contacto con alimentos, como la protección contra incendios, la generación de vapor sin contacto con el producto o la refrigeración, discurre por un sistema de conducciones separado y claramente identificado, sin conexión con la red de agua potable y sin posibilidad de retorno hacia ella. Cuando el agua se trata y se reutiliza, se ha comprobado y justificado que de ello no se deriva ningún perjuicio para el alimento.**

Cómo se demuestra: Un plano de conducciones o un registro fotográfico de las líneas y salidas identificadas por color, evidencia de los dispositivos antirretorno y de sus comprobaciones. Para el agua reutilizada, por ejemplo en el lavado a contracorriente, una breve evaluación escrita que cubra la etapa de tratamiento, los parámetros supervisados, y los criterios de liberación. Una empresa pequeña sin red de agua no potable indica exactamente eso en una frase, de modo que la comprobación siga siendo trazable.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.9 El producto crudo y sin tratar está separado del producto listo para el consumo y tratado, ya sea por espacio, por tiempo, o mediante equipos y superficies de trabajo exclusivos. El personal, los utensilios, los recipientes, los útiles de limpieza y los recorridos de circulación están organizados de modo que nada se traspase de un lado a otro, y se prevé una limpieza eficaz entre los cambios de actividad.**

Cómo se demuestra: Un plano de salas o zonas que muestre los recorridos del personal, del producto y de los residuos, la codificación por colores de tablas, cuchillos y útiles de limpieza con una leyenda, y una instrucción de trabajo sobre el lavado de manos y el cambio de ropa de protección. Cuando la separación solo es posible en el tiempo, el programa de producción y el registro de limpieza acreditan la secuencia. Una empresa pequeña con una única cocina resuelve esto mediante franjas horarias fijas y una limpieza intermedia que se firma en el plan de limpieza.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.10 La empresa conoce toda sustancia alergénica presente en el centro, y no solo las de las recetas, sino también las de los materiales auxiliares, los coadyuvantes tecnológicos, el retrabajo, los agentes de recubrimiento y desmoldeo, los ingredientes reservados para la zona del personal, y las mercancías que simplemente se mantienen en almacenamiento intermedio o se reenvasan. El resumen puede asignarse a un producto y a una zona, y se actualiza con cada cambio de receta o de proveedor.**

Cómo se demuestra: Una matriz de alérgenos con los productos o recetas en las filas y los grupos de sustancias de declaración obligatoria en las columnas, alimentada a partir de las especificaciones y fichas técnicas de los proveedores. Lo importante es una fecha de modificación en cada fila y una persona responsable designada, de modo que se detecte un cambio de receta no comunicado por un proveedor. Una empresa pequeña lleva la matriz en una hoja de cálculo y archiva detrás las fichas técnicas de los proveedores.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.11 La empresa ha evaluado las vías por las que una sustancia alergénica puede llegar involuntariamente a un producto que no debe contenerla, y ha derivado de esa evaluación sus propias medidas, como el almacenamiento segregado, recipientes cerrados con etiquetado inequívoco, una secuencia de producción definida, equipos exclusivos, o una limpieza intermedia de eficacia demostrada. La eficacia de estas medidas se verifica y no simplemente se presupone.**

Cómo se demuestra: Una evaluación escrita para cada vía de entrada que indique la medida elegida y la persona responsable, un programa de producción que muestre la secuencia definida, y evidencia de la eficacia: inspección visual tras la limpieza con firma, muestras de hisopo o pruebas rápidas de alérgenos en los puntos críticos, y cuando es necesario un resultado de laboratorio sobre el primer producto tras el cambio. Una empresa pequeña empieza con una secuencia fija, primero sin alérgenos, y acredita la limpieza intermedia en el plan de limpieza con la hora y una firma. Una mención preventiva sobre posibles trazas no sustituye a la medida.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 7.12 La información sobre las sustancias alergénicas presentes llega al cliente de forma fiable, mediante la etiqueta en el caso de productos preenvasados y mediante una forma de divulgación definida y conocida internamente para los productos vendidos sin envasar. Cada cambio de receta, ingrediente o proveedor desencadena una revisión del etiquetado y de la divulgación, y las etiquetas o avisos obsoletos se retiran de circulación.**

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Un paso de liberación para etiquetas y cartas con fecha y el nombre de la persona que lo autoriza, un registro de conciliación entre la receta actual y el texto de la etiqueta, y para los productos sin envasar el aviso, la carpeta o la tarjeta con la información, más evidencia de que el personal de venta ha sido instruido al respecto. Una empresa pequeña lleva una carpeta con una hoja por plato que detalla los ingredientes y los alérgenos, y anota en ella cada cambio con una fecha. Las etiquetas antiguas destruidas se anotan brevemente.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.13 Para cada producto, la vida útil y las condiciones de almacenamiento las establece y justifica la propia empresa, y cada unidad producida lleva una identificación mediante la cual puede asignarse a un lote de producción o a un día de fabricación. La misma asignación se aplica al producto que se retrabaja o se reutiliza dentro de la empresa.**

Cómo se demuestra: Una hoja por producto que indique la codificación de fecha, la condición de almacenamiento y la justificación, respaldada por ensayos de conservación en condiciones reales, resultados de laboratorio sobre el tiempo de conservación, o guías sectoriales publicadas que se han confirmado en el producto propio. Junto a ello, la norma sobre cómo se construye la identificación del lote, por ejemplo fecha de fabricación más un número correlativo. Una empresa pequeña anota los lotes en el libro de producción y pega el mismo número en el recipiente y en la muestra testigo.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.14 Los materiales de envasado y embalaje son adecuados para el contacto con el alimento en cuestión, se almacenan protegidos y separados de las materias primas y de los productos químicos de limpieza, y se comprueba visualmente su limpieza e integridad antes de su uso. Los recipientes reutilizados solo se ponen en servicio cuando han sido limpiados y son aptos para el fin previsto.**

Cómo se demuestra: Declaraciones de conformidad o evidencia de idoneidad de los proveedores de materiales para cada artículo, archivadas junto con las especificaciones, más un lugar de almacenamiento que proteja los materiales del polvo, las plagas y la humedad. La comprobación visual antes del uso se firma en el registro de producción. Una empresa pequeña archiva las declaraciones del proveedor en una carpeta y las solicita activamente cada vez que se introduce un nuevo material.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.15 El producto solo sale de la empresa tras una comprobación de que se han completado las etapas de control previstas y de que los registros asociados están completos. Durante la carga y el transporte se mantienen las temperaturas exigidas, y los vehículos y recipientes están limpios, son adecuados, y se cargan de modo que los productos no puedan afectarse negativamente entre sí.**

Cómo se demuestra: Una nota de liberación con nombre y fecha por cada lote o entrega, una medición de temperatura en la carga, una comprobación de limpieza del vehículo con firma, más el albarán de entrega y el documento de transporte, y en trayectos más largos la impresión del registrador de temperatura. Cuando se utiliza un transportista externo, el acuerdo contractual sobre el control de temperatura. Una empresa pequeña que reparte por sí misma utiliza una fila por ruta con la hora de salida, la temperatura en el espacio de carga, y una firma.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 7.16** La empresa puede indicar, para cada producto, el proveedor inmediato y el cliente empresarial inmediato, y puede poner esa información a disposición de las autoridades cuando se solicita. El vínculo entre los lotes utilizados y los lotes producidos está lo suficientemente cerrado como para poder delimitar un lote afectado en ambas direcciones, y los registros se conservan durante un periodo adecuado. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Albaranes y facturas de las mercancías entrantes, registros de producción que vinculan los lotes utilizados con el lote producido, y documentos de salida que muestren cliente, fecha, artículo y cantidad. La solidez solo se hace visible en un simulacro: tomar un producto terminado al azar, rastrearlo hacia atrás hasta los lotes de materia prima y hacia adelante hasta cada cliente, con el tiempo empleado y una conciliación de cantidades, y registrar el resultado con una fecha. Una empresa pequeña gestiona esto con un libro de producción y albaranes archivados, siempre que el número de lote aparezca en ambos.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 7.17** Existe un procedimiento que la empresa sigue cuando tiene motivos para creer que un alimento que ha puesto en el mercado no es seguro: el producto afectado se bloquea e identifica de forma inequívoca, una persona designada decide qué ocurre con él, el producto se retira del mercado y, cuando pueda haber llegado ya al consumidor, se recupera públicamente, y se notifica sin demora a la autoridad competente. Las responsabilidades y las vías de contacto también están resueltas fuera del horario laboral, y el procedimiento se ejerce a intervalos definidos para confirmar que funciona. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Un procedimiento escrito que establezca las vías de decisión y los nombres y números de teléfono de los responsables, de la autoridad, de los laboratorios, de los clientes y, cuando proceda, de la prensa, junto con cartas modelo para la información a los clientes y para la notificación a la autoridad, y una etiqueta de bloqueo para el producto. La evidencia es el registro de cuarentena con lote, cantidad, motivo y la decisión sobre su destino, los registros de destrucción o devolución, y el registro del simulacro con fecha, duración, cantidad recuperada, y los puntos débiles detectados. Una empresa pequeña expone el procedimiento en una página, coloca la lista de contactos en la oficina, y comprueba una vez al año, con un lote real, si la cadena funciona. Esta lista no sustituye una evaluación oficial ni constituye asesoramiento legal.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

8 Información del producto y sensibilización del consumidor

4

- 8.1** Cada lote que sale del centro lleva un identificador único visible en el producto o en su envase, y ese identificador puede vincularse dentro del centro con la fecha de producción o de expedición, las materias primas utilizadas y los registros de supervisión relacionados, de modo que una cantidad afectada pueda acotarse cuando sea necesario. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Una norma de definición de lote que indique qué delimita un lote, por ejemplo el día de producción, la cuba o el lote de entrega entrante, junto con una muestra de etiqueta que muestre el identificador y una lista de lotes o un registro de producción que vincule, por lote, los lotes de materia prima utilizados y los clientes suministrados. Una empresa pequeña utiliza la fecha de producción como código de lote y lleva una única hoja diaria en la que aparecen juntos la fecha, los artículos producidos, los lotes del proveedor utilizados y los clientes suministrados.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 8.2** El producto se libera con la información que el siguiente eslabón de la cadena necesita para manipularlo de forma segura: denominación, lote, fecha de consumo preferente o de caducidad, la temperatura de almacenamiento y transporte exigida y, cuando proceda, indicaciones de preparación o de tratamiento posterior.

Cómo se demuestra: Etiquetas, albaranes o documentos comerciales por artículo, cotejados con una lista maestra de productos que establece la vida útil y la temperatura exigida para cada producto, junto con la evidencia en la que se apoya la declaración de vida útil, como ensayos de conservación, resultados de laboratorio o información del proveedor. Una empresa pequeña lleva la lista maestra de productos como una tabla sencilla y archiva junto a ella el razonamiento de la vida útil como una breve nota fechada.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

8.3 Para cada producto liberado se conoce, y está accesible para el cliente, qué ingredientes alergénicos contiene, también en el caso de producto suelto o sin envasar; la información coincide con los ingredientes realmente utilizados y con las recetas, y se actualiza cada vez que cambia una receta o un proveedor.

[Documento](#)

Cómo se demuestra: Recetas con los alérgenos marcados, derivadas de las especificaciones y etiquetas de las materias primas compradas, junto con la información de alérgenos para el cliente en forma de aviso, carpeta, anexo de carta o etiqueta, más un registro de cambios que muestre cuándo se actualizó cada declaración. Una empresa pequeña lleva una carpeta de alérgenos con una línea por plato y archiva detrás las etiquetas de las materias primas, de modo que cada declaración pueda rastrearse hasta su origen en cualquier momento.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

8.4 Cuando la seguridad del producto depende de que el consumidor lo manipule correctamente, por ejemplo en el caso de un producto que debe calentarse a fondo antes de su consumo, de productos refrigerados o de ofertas dirigidas a grupos vulnerables, el consumidor recibe información comprensible al respecto, y el personal es capaz de responder correctamente a las preguntas sobre ingredientes y manipulación.

Cómo se demuestra: Muestras de la información al consumidor en la etiqueta, el aviso, la carta o el sitio web, junto con la charla al personal con fecha y lista de asistencia, que establezca quién facilita la información y de dónde procede esa información. Una empresa pequeña lleva una hoja en el mostrador con las respuestas estándar y una nota de que, en caso de duda, se debe consultar la carpeta de alérgenos en lugar de adivinar la respuesta.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

9 Transporte y entrega

3

9.1 Los vehículos, remolques, compartimentos de carga y recipientes reutilizables utilizados para transportar alimentos están diseñados y mantenidos de modo que puedan limpiarse a fondo, se limpian a intervalos definidos y cada vez que la carga cambia entre productos críticos, y los recipientes o cisternas utilizados para mercancía sin envasar en transporte a granel están visiblemente destinados en exclusiva al uso alimentario.

Cómo se demuestra: Un registro de vehículos y recipientes con el intervalo de limpieza, registros de limpieza firmados por vehículo con fecha y persona responsable, la inclusión de los compartimentos de carga y las cajas de transporte en el plan de limpieza, más el marcado de uso alimentario en cisternas o recipientes. Una empresa pequeña que reparte con un turismo familiar o un remolque frigorífico lleva una única hoja en el vehículo en la que el conductor firma la limpieza y una comprobación visual antes de cada ruta, y anota los daños en juntas o revestimientos de pared en la lista de defectos vigente.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

9.2 Las mercancías están protegidas contra la contaminación durante el transporte, envasadas o cubiertas, y la carga está dispuesta de modo que los alimentos crudos y los listos para el consumo, las mercancías con alérgenos y sin ellos, y los productos alimentarios y no alimentarios no puedan afectarse entre sí, y cuando el mismo vehículo ha transportado previamente otras mercancías, se ha realizado una limpieza eficaz antes de la siguiente carga de alimentos.

Cómo se demuestra: Una norma de carga o un plan de carga que defina la separación por grupo de producto y por alérgeno, una comprobación visual del compartimento de carga antes de cargar con un visto bueno y, cuando el vehículo se utiliza para cargas mixtas, un registro de la carga anterior que indique la última carga no alimentaria y la limpieza que le siguió. Una empresa pequeña resuelve esto con cajas de transporte cerrables separadas por color o por etiqueta con una asignación escrita, y prohíbe expresamente llevar productos de limpieza, herramientas u objetos personales en el compartimento de carga.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 9.3 Para los alimentos que deben mantenerse refrigerados, congelados o calientes, la temperatura se mantiene y se supervisa dentro del rango exigido durante todo el transporte, incluidas la carga y la descarga, las desviaciones dan lugar a una decisión trazable sobre las mercancías afectadas, y cuando se contrata a un transportista o servicio de entrega, los requisitos de temperatura y la obligación de mantener registros se acuerdan contractualmente y se verifica su cumplimiento.**

Cómo se demuestra: Registros de temperatura del vehículo frigorífico o del registrador de datos para cada ruta, lecturas tomadas en la carga y en la entrega anotadas en el albarán, registros de retención y decisión cuando se superan los límites, más un acuerdo de transporte con el proveedor del servicio junto con comprobaciones puntuales de las mercancías entregadas. Una empresa pequeña coloca un simple registrador de datos en la nevera portátil, mide con un termómetro de sonda a la salida y a la llegada y anota ambas lecturas en el albarán, que el destinatario contrafirma.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

10 El plan HACCP: los doce pasos de aplicación

12

- 10.1 La empresa ha designado un equipo para elaborar y mantener el plan HACCP, el equipo cubre la experiencia disponible sobre productos, tecnología, higiene y materias primas, la experiencia que falta se incorpora deliberadamente desde fuera, y el alcance del plan está definido: qué productos, qué etapas de proceso y qué centros cubre y dónde termina.**

Cómo se demuestra: Nombramiento nominal de las personas implicadas con su función y la evidencia de su cualificación, certificados de formación o contratos de asesoría para la experiencia contratada externamente, más una página que describa el alcance y sus límites. En una empresa pequeña el equipo suele ser una única persona, en cuyo caso basta con una declaración escrita: quién es responsable, qué formación tiene esa persona y a qué organismo especialista externo se consulta cuando surgen dudas.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 10.2 Existe una descripción para cada producto o grupo de productos que recoge las características relevantes para la seguridad, como la composición y las materias primas, las propiedades físicas y químicas, el tratamiento antes de la liberación, el envasado, las condiciones de almacenamiento y transporte, la vida útil y los alérgenos presentes de declaración obligatoria.**

Cómo se demuestra: Ficha de producto o ficha de receta por grupo de productos, basada en las especificaciones del proveedor y en las declaraciones de alérgenos. Una empresa pequeña agrupa artículos similares, por ejemplo por método de producción, y describe el grupo en lugar de cada artículo individual, siempre que las características relevantes para la seguridad sean las mismas dentro del grupo.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 10.3 Para cada producto se registra cómo está previsto que se use, qué tratamiento posterior aplica el cliente y a qué grupos de personas se suministra, considerando explícitamente los grupos de consumidores especialmente vulnerables, y teniendo en cuenta también el uso indebido razonablemente previsible.**

Cómo se demuestra: Uso previsto y grupo destinatario indicados en la ficha de producto, cotejados con el etiquetado real, las instrucciones de preparación de la etiqueta y la vía de suministro. Una empresa pequeña anota en una o dos frases por grupo de productos si el alimento se calienta antes del consumo y si entre los consumidores hay niños, personas mayores, embarazadas o enfermos, porque esto afina la evaluación posterior.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 10.4** Se elabora un diagrama de flujo para cada proceso que recoge todas las etapas en secuencia y sin lagunas, desde la recepción de mercancías pasando por el almacenamiento intermedio, la transformación y el envasado hasta la liberación, y se hacen visibles tanto las entradas al proceso como las salidas de él, es decir, las materias primas compradas, los aditivos, el agua, el envasado, el retrabajo, el producto devuelto y los residuos. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Diagrama de flujo por grupo de productos con etapas numeradas, fecha y versión, de modo que las evaluaciones posteriores puedan referirse sin ambigüedad a un número de etapa. Una empresa pequeña dibuja el diagrama a mano como una cadena de casillas en una hoja y lo escanea, no se requiere software de dibujo, lo que importa es que las etapas estén completas.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 10.5** El diagrama de flujo se ha verificado in situ durante el funcionamiento frente a la forma en que el trabajo se realiza realmente, en todos los turnos y horarios de funcionamiento en los que se desarrolla el proceso, las diferencias entre el papel y la realidad se han corregido en el diagrama, y la comprobación se acredita con fecha y persona.

Cómo se demuestra: Nota en el diagrama o un breve registro de recorrido con fecha, hora, turno y la firma de la persona que realizó la comprobación, junto con la versión anterior para comparar. Una empresa pequeña recorre una vez todo el camino del producto con el diagrama impreso en mano, lo corrige directamente en la hoja y lo firma con una fecha.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 10.6** Para cada etapa del diagrama de flujo confirmado, la propia empresa ha identificado qué peligros biológicos, químicos, físicos y relacionados con alérgenos pueden aparecer, aumentar o persistir en ella, ha evaluado cada uno de estos peligros según la gravedad del posible efecto sobre la salud y la probabilidad de que ocurra, ha nombrado las causas de los peligros evaluados como significativos y les ha asignado medidas de control, y la evaluación se apoya en fuentes trazables y en las condiciones propias de la empresa, no en una lista adoptada de otro lugar. El resultado de este paso no está predeterminado, difiere para cada empresa, cada producto y cada proceso, y debe elaborarse aquí de forma independiente. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Análisis de peligros en forma de tabla en la que cada fila es un peligro en una etapa de proceso numerada, con columnas para tipo de peligro, causa, evaluación de la gravedad y la probabilidad, justificación de la evaluación, referencia de la fuente y medida de control asignada. Son fuentes adecuadas la bibliografía técnica, las guías de prácticas correctas de higiene del sector correspondiente, los avisos de retirada, las alertas oficiales, las reclamaciones propias de la empresa y los resultados de laboratorio. Una empresa pequeña recorre la guía sectorial paso a paso, comprueba la relevancia de cada peligro allí nombrado en su propia empresa y documenta también el razonamiento de por qué un peligro no es significativo para ella.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 10.7** A partir de los peligros evaluados como significativos, la propia empresa ha derivado en qué etapas del proceso el control es esencial para prevenir o eliminar el peligro o reducirlo a un nivel aceptable, la derivación se justifica de forma trazable para cada etapa, y se justifica igualmente por qué una etapa no constituye un punto esencial de este tipo a pesar de existir una medida de control, porque una etapa posterior lleva el peligro bajo control. Cuáles son estas etapas se deriva únicamente del propio análisis de peligros de la empresa y de su propio proceso, y no se prescribe aquí. [Documento](#)

Cómo se demuestra: Derivación trazable por cada peligro significativo, por ejemplo con un árbol de decisión o una tabla de evaluación razonada que muestre qué preguntas se plantearon, cómo se respondieron y qué conclusión se sigue. Importa que tanto las decisiones afirmativas como las negativas estén justificadas, porque durante una inspección oficial el razonamiento de los puntos descartados se cuestiona con la misma exigencia que el de los seleccionados. Una empresa pequeña adjunta el árbol de decisión cumplimentado de cada peligro como anexo al análisis de peligros.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

10.8

Para cada punto de control definido se establece un criterio medible que separa el estado seguro del estado que ya no lo es, el valor se elige de modo que su cumplimiento controle realmente el peligro significativo, y esta idoneidad se ha acreditado antes de su uso, por ejemplo mediante requisitos legales, bibliografía científica, guías sectoriales, datos del fabricante del equipo o ensayos y series de mediciones propios de la empresa. El propio valor depende del producto, la receta, la cantidad, el equipo y el método, por lo que debe establecerse y acreditarse por la empresa y no puede copiarse de una plantilla.

Cómo se demuestra: Una hoja por punto de control con el criterio elegido, la variable medida, el rango de tolerancia y la fuente que respalda el valor, junto con la evidencia misma: extracto del requisito legal, referencia bibliográfica, documentación del fabricante del equipo o el registro de la serie de mediciones propia de la empresa con fecha, condiciones y resultados. También resulta útil establecer un nivel de acción interno más estricto por delante del criterio real, de modo que se detecte una tendencia antes de abandonar el rango seguro. Una empresa pequeña se apoya en los valores de la guía sectorial, pero documenta que su producto y su equipo se encuentran dentro del alcance de esa guía.

Abierto

En curso

Cumplido

No aplicable

Evidencia / justificación

10.9

Para cada punto de control se establece quién mide u observa, cuándo, con qué y con qué frecuencia, el método detecta una desviación del rango seguro con la antelación suficiente para que la intervención siga siendo posible, se comprueba el equipo de medición utilizado, las personas que realizan la supervisión están formadas para esta tarea, y los resultados se registran de inmediato en el momento de la observación y son contrafirmados por una persona designada.

Cómo se demuestra: Plan de supervisión con una fila por punto de control, columnas para la variable medida, el método, la frecuencia, el equipo de medición y la persona responsable, junto con los registros cumplimentados de la operación diaria que muestren fecha, hora, valor medido, iniciales y contrafirma. Los registros se llevan de inmediato, no se rellenan a posteriori. Una empresa pequeña utiliza hojas diarias preimpresas en el punto de medición o un registro automático mediante registradores de datos, pero la comprobación del registrador sigue siendo tarea de una persona.

Abierto

En curso

Cumplido

No aplicable

Evidencia / justificación

10.10

Para cada punto de control se establece de antemano qué ocurre cuando la supervisión muestra una desviación del rango seguro: quién decide, cómo se devuelve el proceso al rango seguro, cómo se identifica, retiene y evalúa el producto afectado desde la última medición segura, quién decide sobre su destino posterior y cómo se encuentra y elimina la causa. Se registran todas las desviaciones y todas las medidas adoptadas en respuesta.

Cómo se demuestra: Plan de acciones correctivas por punto de control que indique el desencadenante, la medida inmediata, el tratamiento del producto afectado, la autoridad de decisión y la vía de notificación, junto con los informes de desviación de la operación diaria que muestren fecha, cantidad afectada, identificación del lote, decisión sobre el producto, causa y comprobación de la eficacia. Una empresa pequeña lleva el plan como una tabla de si-entonces directamente junto a la hoja de supervisión, de modo que incluso un trabajador temporal del turno de tarde sepa a quién llamar y que el producto no sale a la venta hasta que se toma una decisión.

Abierto

En curso

Cumplido

No aplicable

Evidencia / justificación

10.11

A intervalos definidos, la empresa comprueba, mediante medios distintos de la supervisión rutinaria, si el plan funciona realmente en la práctica y si sigue siendo adecuado para la empresa; esto incluye cotejar los registros con los requisitos, comprobar el equipo de medición, analizar el producto o el entorno y evaluar las reclamaciones y las opiniones recibidas, y el plan también se revisa y ajusta siempre que haya motivo para ello, cuando cambian la receta, la materia prima, el equipo, el método, el envasado, el uso o la situación legal, o cuando se dispone de nuevos conocimientos sobre un peligro.

Cómo se demuestra: Plan de verificación con las comprobaciones previstas, su frecuencia y la persona responsable, junto con los resultados: notas de revisión sobre los registros de supervisión, hallazgos de laboratorio, certificados de calibración, análisis de reclamaciones y un registro de la revisión periódica del plan en su conjunto con fecha, motivo, participantes y decisiones sobre cambios. Una empresa pequeña fija una revisión anual del plan completo y añade una norma que desencadena una reevaluación inmediata de la etapa de proceso afectada cada vez que cambia una receta o un equipo.

Abierto

En curso

Cumplido

No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

10.12

La información documentada del plan y los registros generados en la empresa se adaptan en alcance y nivel de detalle a la naturaleza y el tamaño de la empresa, están actualizados, son claramente asignables a una versión, están protegidos contra alteraciones no autorizadas o retroactivas y están disponibles para la autoridad cuando se solicita, los plazos de conservación están definidos y siguen al menos la vida útil de los productos, y el personal encuentra en su puesto de trabajo los documentos que necesita para su labor.

Documento

Cómo se demuestra: Resumen de todos los documentos y registros aplicables con versión, fecha, persona responsable, lugar de archivo y plazo de conservación, junto con muestras del archivo actual que demuestren que las hojas se rellenan realmente con prontitud. Una empresa pequeña lleva una única carpeta con separadores para el plan, los planes de control y los registros, y coloca al frente un índice con la fecha de versión. Una hoja completamente cumplimentada acredita que se realizó una comprobación; no sustituye ni la evaluación técnica independiente ni el criterio de la autoridad oficial de control alimentario.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

11 Competencia y formación para el sistema HACCP

1

11.1 Toda persona que manipula alimentos recibe instrucción en higiene y en las medidas de control que se aplican a sus tareas antes de comenzar a trabajar y a intervalos repetidos posteriormente, y esto incluye al personal temporal, al personal de agencia y al personal de limpieza; las personas que elaboran, actualizan y revisan el plan HACCP pueden demostrar la competencia necesaria para esa función, el contenido se imparte en un idioma y a un nivel que los participantes realmente entienden, y se adapta cada vez que cambian los productos, los procesos, el equipo, los alérgenos o los requisitos legales, o cada vez que las desviaciones, las reclamaciones o los resultados de las inspecciones revelan una laguna de comprensión.

Cómo se demuestra: Un plan de formación con los temas, los grupos destinatarios y los intervalos, registros de asistencia con fecha, tema, duración, firma y el nombre del formador, instrucción inicial documentada para el personal nuevo antes de que comience a trabajar, y evidencia de la competencia de los responsables del HACCP, como certificados de curso, cualificaciones profesionales pertinentes o registros de asesoramiento externo, junto con alguna forma de comprobación de la comprensión, por ejemplo un breve cuestionario o una observación en el puesto de trabajo, con el resultado anotado por escrito. Una empresa pequeña lleva una única hoja por persona en la que se anota cada sesión de instrucción con fecha e iniciales, utiliza charlas de diez minutos en el puesto de trabajo en lugar de largas jornadas de formación, facilita carteles o folletos ilustrados en los idiomas que realmente habla el personal, y archiva la instrucción sanitaria obligatoria para manipuladores de alimentos junto con los registros de competencia en el mismo expediente personal.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

12 Obligaciones legales del operador de la empresa alimentaria frente a la autoridad competente

5

12.1 Todo establecimiento en el que se produce, transforma, almacena, transporta o suministra alimentos ha sido notificado a la autoridad competente en seguridad alimentaria antes de iniciar la actividad, los datos sobre la actividad, la dirección y la persona responsable se mantienen actualizados, y también se comunican los cambios, como un cambio de titularidad, una nueva gama de productos, un centro adicional o el cierre de la empresa.

Cómo se demuestra: Una copia de la notificación o del registro presentado ante la autoridad competente, el acuse de recibo o el asiento de registro de la autoridad, junto con la licencia de actividad y, cuando la actividad requiere una autorización y no una simple notificación, la resolución de autorización incluyendo el número de autorización. Una empresa pequeña conserva la notificación, la respuesta de la autoridad y cada comunicación posterior de cambio en una única carpeta por orden cronológico, de modo que durante una inspección pueda demostrar de inmediato que el estado actual de la empresa ha sido comunicado.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

Autoevaluación, no una prueba. El análisis de peligros y los puntos de control deben ser elaborados por cada empresa por sí misma. Son vinculantes la ley y la autoridad de seguridad alimentaria.

- 12.2 La empresa puede demostrar a la autoridad, cuando se solicita, que los requisitos de higiene y los procedimientos basados en los principios HACCP se aplican realmente en la práctica diaria, y la información documentada y los registros necesarios para ello se llevan de una forma que refleja el desarrollo real de las operaciones en lugar de elaborarse a posteriori.** [Documento](#)

Cómo se demuestra: Los registros realmente llevados en el establecimiento: comprobaciones de temperatura, comprobaciones de mercancías entrantes, registros de limpieza, registros de formación, resultados de la supervisión de los puntos de control que la empresa ha definido por sí misma, y la evidencia de las acciones correctivas adoptadas cuando se produjeron desviaciones. Cada registro lleva la fecha, el valor o el hallazgo, y las iniciales de la persona que lo elaboró. Una empresa pequeña se apaña con unos pocos formularios rellenados en el puesto de trabajo. Lo que importa no es el volumen, sino que las anotaciones sean genuinas y se realicen en el momento.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 12.3 Para la información documentada y los registros relevantes para la higiene se define cuánto tiempo se conservan, dónde se guardan y quién los administra, el plazo de conservación se ajusta a la vida útil de los productos y a las necesidades de trazabilidad, y los documentos permanecen legibles y localizables durante todo ese periodo.** [Documento](#)

Cómo se demuestra: Un resumen de los tipos de documentos con el plazo de conservación, el lugar de archivo y la persona responsable, más muestras extraídas del archivo que demuestren que efectivamente hay registros de todo el periodo. Una empresa que almacena registros de forma digital también muestra cómo se protegen frente a la pérdida de datos. Una empresa pequeña etiqueta una carpeta por año, conserva los registros de mercancías entrantes y los registros de lote al menos mientras las mercancías sigan siendo aptas para el consumo, y fija un plazo mínimo justificado para los productos frescos de vida corta en lugar de descartar los registros de inmediato.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 12.4 El alcance y la forma de los procedimientos y registros se adaptan a la naturaleza y al tamaño de la empresa, y la empresa puede justificar por qué la solución elegida es adecuada para sus productos y procesos, en particular cuando se apoya en una guía sectorial de prácticas correctas de higiene o mantiene deliberadamente sus registros reducidos.**

Cómo se demuestra: La guía sectorial o la solución modelo utilizada, con editor y edición, más una breve justificación escrita que indique qué partes se adoptaron y cuáles se adaptaron a la propia empresa. La adaptación al tamaño de la empresa reduce el esfuerzo de documentación, pero no exime a la empresa de controlar los peligros. Una empresa pequeña expone en una página qué productos y procesos tiene, qué guía utiliza y en qué puntos se aparta de esa guía, de modo que la autoridad pueda seguir el razonamiento.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación

- 12.5 Las relaciones con la autoridad competente están reguladas: está definido quién acompaña al inspector y facilita información durante una inspección, los hallazgos planteados se registran, se resuelven con una fecha límite y una persona responsable y se examinan en cuanto a su causa raíz, y se notifica sin demora a la autoridad siempre que se sospeche que un alimento no es seguro.**

Cómo se demuestra: Informes de inspección de la autoridad y resultados de análisis oficiales, junto con la lista de acciones propia de la empresa que registre cada hallazgo con su causa, la medida adoptada, la fecha límite, la persona responsable y la fecha de finalización, y además la evidencia de las notificaciones a la autoridad y de las retiradas o recuperaciones. Una empresa pequeña anota el número de teléfono de la oficina competente y el suplente de la dirección en una hoja de la carpeta de higiene y archiva detrás cada informe de inspección junto con la lista de acciones cumplimentada correspondiente.

Abierto En curso Cumplido No aplicable

Evidencia / justificación