

Checklist APPCC: revisa tu autocontrol en 7 principios

Lista de verificación para comprobar los prerequisites, los 7 principios del APPCC, la verificación y los registros de tu plan, según el Reglamento (CE) 852/2004 y el Codex Alimentarius CXC 1-1969 (rev. 2020).

Cómo usarla. Marca **Sí** solo si puedes enseñar la evidencia (registro, procedimiento, foto o entrevista). Si es «a medias», marca **No** y anota qué falta.

Quién. El equipo APPCC, con alguien de producción. Revisa en planta, no solo en la carpeta: el papel no siempre coincide con la línea.

A Prerrequisitos (buenas prácticas de higiene) Reg. 852/2004, art. 4 y anexo II · CXC 1-1969, cap. 1

REQUISITO	SÍ	NO	EVIDENCIA / ACCIÓN
Instalaciones y equipos en buen estado, con plan de mantenimiento preventivo y un diseño que evita la contaminación cruzada.	☐	☐	
Plan de limpieza y desinfección: qué, cómo, con qué producto, frecuencia, responsable y verificación de eficacia.	☐	☐	
Control de plagas con plano de dispositivos, incidencias registradas y acciones tomadas.	☐	☐	
Agua apta para el consumo, con controles analíticos según su origen.	☐	☐	
Manipuladores formados y supervisados en función de su puesto; higiene personal y estado de salud controlados. <i>Anexo II, cap. VIII y XII</i>	☐	☐	
Proveedores aprobados y control de materias primas a la recepción (temperatura, estado, etiquetado, documentación).	☐	☐	
Temperaturas y cadena de frío controladas en almacenamiento, proceso y expedición.	☐	☐	
Alérgenos gestionados: identificados, separados en almacén y en proceso, limpieza validada entre productos y etiquetado correcto. <i>Reg. (UE) 2021/382 · CXC 80-2020</i>	☐	☐	
Residuos y subproductos retirados y almacenados sin riesgo para el alimento.	☐	☐	
Trazabilidad «un paso atrás, un paso adelante» comprobada con un simulacro reciente. <i>Reg. (CE) 178/2002, art. 18</i>	☐	☐	
Cultura de seguridad alimentaria: la dirección se implica, hay comunicación y el personal puede informar de problemas. <i>Anexo II, cap. XI bis (Reg. 2021/382)</i>	☐	☐	

B Pasos previos al análisis de peligros CXC 1-1969, pasos 1 a 5

REQUISITO	SÍ	NO	EVIDENCIA / ACCIÓN
1. Equipo APPCC multidisciplinar designado y alcance del plan definido (productos, procesos, instalaciones).	☐	☐	
2. Descripción de cada producto: composición, características que influyen en la seguridad, envase, vida útil y conservación.	☐	☐	
3. Uso previsto y consumidores identificados, incluidos grupos vulnerables.	☐	☐	
4. Diagrama de flujo completo, de la recepción a la expedición, con reprocesos y residuos.	☐	☐	
5. Diagrama confirmado en planta por el equipo, en todas las fases y turnos, con fecha y firma.	☐	☐	

C Los 7 principios del APPCC Reg. 852/2004, art. 5.2 a) a g) · CXC 1-1969, pasos 6 a 12

REQUISITO	SÍ	NO	EVIDENCIA / ACCIÓN
P1 · Análisis de peligros. Peligros biológicos, químicos (incluidos alérgenos) y físicos identificados en cada fase, con su probabilidad y gravedad evaluadas y sus medidas de control. <small>Art. 5.2 a)</small>	☐	☐	
P2 · Puntos de control crítico (PCC). Determinados con un criterio documentado; si una fase no es PCC, queda justificado por qué. <small>Art. 5.2 b)</small>	☐	☐	
P3 · Límites críticos. Medibles u observables en cada PCC y validados con datos (bibliografía, estudios o ensayos), no solo copiados. <small>Art. 5.2 c) · CXG 69-2008</small>	☐	☐	
P4 · Vigilancia. Para cada PCC: qué se mide, cómo, con qué frecuencia y quién. Equipos de medida calibrados. <small>Art. 5.2 d)</small>	☐	☐	
P5 · Medidas correctoras. Definidas de antemano: recuperar el control, decidir qué pasa con el producto afectado y evitar que se repita. <small>Art. 5.2 e)</small>	☐	☐	
P6 · Validación y verificación. El plan se validó antes de aplicarlo y se verifica con regularidad (revisión de registros, auditorías internas, análisis, calibraciones). <small>Art. 5.2 f)</small>	☐	☐	
P7 · Documentación y registros. Proporcionados a la naturaleza y tamaño de la empresa, firmados por quien hace el control y fáciles de consultar. <small>Art. 5.2 g)</small>	☐	☐	

D Verificación, revisión y registros Reg. 852/2004, art. 5.2 y 5.4

REQUISITO	SÍ	NO	EVIDENCIA / ACCIÓN
El plan se revisa cuando cambia un producto, un proceso, un proveedor o una fase, y no solo una vez al año.	☐	☐	
Las desviaciones y reclamaciones se analizan y alimentan la revisión del plan.	☐	☐	
Los documentos están actualizados, con versión y fecha, y la línea trabaja con la versión vigente.	☐	☐	
Los registros se conservan durante un periodo adecuado y se pueden enseñar a la autoridad competente cuando lo pida.	☐	☐	
Si eres una empresa pequeña, has valorado la flexibilidad que admite la normativa sin renunciar al control de los peligros. <small>Comunicación de la Comisión 2022/C 355/01</small>	☐	☐	

¿Te han salido varios «No»?

Es lo habitual en la primera revisión. En el curso **APPCC, autocontrol, trazabilidad y GFSI** de Gestema Academy trabajamos cada punto de esta lista con casos reales de planta y plantillas de registro. Puedes ver el temario en academy.gestema.com.

Referencias

1. Reglamento (CE) n.º 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, art. 4, art. 5 y anexo II (BOE: DOUE-L-2004-81035).
2. Reglamento (UE) 2021/382, que modifica los anexos del Reg. 852/2004 (alérgenos, redistribución de alimentos y cultura de seguridad alimentaria) (BOE: DOUE-L-2021-80261).
3. Codex Alimentarius, CXC 1-1969, Principios generales de higiene de los alimentos, rev. 2020 (edición FAO/OMS 2023). CXC 80-2020 (alérgenos) y CXG 69-2008 (validación).
4. Reglamento (CE) n.º 178/2002, art. 18 (trazabilidad).
5. Comunicación de la Comisión 2022/C 355/01 sobre sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (BOE: DOUE-Z-2022-70057).

Documento orientativo: no sustituye a la legislación vigente ni al criterio de la autoridad competente. Versión de octubre de 2026 · © Gestema Academy · academy.gestema.com