

LISTA DE CHEQUEO

NOMBRE DE LA EMPRESA				
SECTOR/ACTIVIDAD				
DOMICILIO SOCIAL				
SISTEMAS DE GESTIÓN IMPLANTADOS/CERTIFICADOS:				
CIF				
Nº SEDES/NAVES				
IMPLANTACIÓN EN SEDE/NAVE/DPTO:				
FECHA DESDE LA QUE FUNCIONA				
EQUIPO APPCC: PERSONAL IMPLICADO EN LA ELABORACIÓN/IMPLANTACIÓN DEL PLAN				
PERSONAL INTERNO				
FORMACIÓN Y EXPERIENCIA				
PERSONAL EXTERNO				
DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROCESOS				
DEFINICIÓN DE LOS PRODUCTOS Y PROCESOS				
		SI	NO	OTROS
1	Se han tenido en cuenta todos los productos o procesos diferentes			
2	Se han descrito suficientemente los productos elaborados			
3	Se han tenido en cuenta el uso esperado y la población de destino de los productos			
4	Reflejan los diagramas de flujo la complejidad del proceso			
5	Se han indicado los PCC's en los diagramas de flujo			
OBSERVACIONES:				

CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS LOCALES				
CARACTERÍSTICAS GENERALES		SI	NO	OTROS
6	Disposición adecuada de los locales			
7	Local creado para esta finalidad			
8	Paramentos, ventanas y puertas adecuados			
9	Dispone de agua caliente			
10	Higiene de paramentos horizontales y verticales			
11	Equipos y útiles adecuados			
12	Higiene de equipos y útiles			
13	Lavado y almacenamiento de útiles adecuado			
14	Lavado mecánico de útiles			
15	Ventilación adecuada			
16	Iluminación adecuada			
17	Desagües adecuados			
18	Servicios y vestuario con estructura adecuada			
19	Aislamiento adecuado de la ropa			
20	Servicios y vestuarios limpios y dotados			
21	Almacenamiento de productos de limpieza correcto			
22	Lavamanos con dotación			
23	Local o emplazamiento de elaboración separado			
24	Ausencia de animales			
25	Eliminación correcta de residuos urbanos			
26	Eliminación correcta de residuos peligrosos			
OBSERVACIONES:				

--

MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES				
MATERIAS PRIMAS Y PROVEEDORES		SI	NO	OTROS
27	Se realiza evaluación de proveedores			
28	Existen fichas de historial de proveedores			
29	Se ha cambiado algún proveedor			
30	Se ha cambiado de productos			
31	Ha habido alguna incidencia			
32	Se dispone de toda la documentación necesaria para acreditar la compra del producto			
33	Inspección de materias primas en la recepción: visual, analítica,....			
34	Origen de materias primas garantizado			
35	Preparación y limpieza de materias primas en zona adecuada			
36	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
37	Hay registros			
OBSERVACIONES				
AGENTES QUÍMICOS				
AGENTES QUÍMICOS		SI	NO	OTROS
38	Se utilizan agentes químicos en las áreas de producción/actividad			
39	Están almacenados e identificados apropiadamente los productos tóxicos			

40	Disponen de las fichas de seguridad de todos los agentes químicos que emplean			
41	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
42	Hay registros			
OBSERVACIONES				

ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE				
ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE		SI	NO	OTROS
43	Almacén con estructura correcta			
44	Almacén con estiba adecuada			
45	Almacén en correcto estado de limpieza			
46	Correcta rotación de stocks			
47	Productos etiquetados correctamente			
48	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
49	Hay registros			
OBSERVACIONES				
ALMACENAMIENTO EN FRÍO				
ALMACENAMIENTO EN FRÍO		SI	NO	OTROS
50	Cámaras con estructura adecuada			
51	Cámaras con capacidad adecuada			
52	Cámaras en correcto estado de limpieza			
53	Indicadores de temperatura			
54	Temperatura correcta de refrigeración			
55	Temperatura correcta de congelación			
56	Los alimentos se almacenan de forma que evita la contaminación cruzada			
57	Exposición correcta de productos			

58	Ausencia de productos caducados			
59	Identificación correcta			
60	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
61	Hay registros			

OBSERVACIONES

--

BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN				
BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN		SI	NO	OTROS
62	El proceso de elaboración evita las contaminaciones cruzadas entre productos crudos y cocinados			
63	Los alimentos para servir en caliente se mantienen adecuadamente			
64	Higienización de verduras correcta			
65	Descongelación adecuada			
66	Prácticas higiénicas			
67	Vestimenta adecuada			
68	Operarios mantienen una higiene personal adecuada			
69	Control del estado de la salud			
70	Carné de manipulador			
71	Enfriamiento rápido tras cocción			
72	Elaboración de salsas y/o cremas con huevo correcta			
73	Tratamientos adecuados			
74	Conservación en caliente $\geq 65^{\circ}$ C			
75	Conservación en refrigeración < de 24 horas a $\geq 8^{\circ}$ C			
76	Existen registros de BPM			
77	Se cumplen las normas de manipulación correcta			
78	Se marcan las fechas de los productos fabricados en el establecimiento			
79	Se marcan fechas en los productos congelados			
80	Conocen el plan de BPM todos los empleados del local			

81	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
82	Hay registros			
OBSERVACIONES				

CONTROL DE MUESTRAS TESTIGOS				
CONCEPTO		SI	NO	OTROS
83	Dispone de muestras testigo			
84	Identificación correcta de muestras			
85	Tiempo correcto de almacenamiento			
86	Se han analizado las muestras			
87	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
88	Hay registros			
OBSERVACIONES				
ENVASADO				
ENVASADO		SI	NO	OTROS
89	Envasado en zona adecuada			
90	Envasado en condiciones higiénicas			
91	Almacenamiento de envases y/o contenedores adecuado			
92	Material de envases y/o contenedores adecuado			
93	Identificación correcta.			
94	Cumple la normativa			
95	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
96	Hay registros			
OBSERVACIONES				
VEHÍCULOS				

VEHÍCULOS		SI	NO	OTROS
97	Mantenimiento de caja adecuado			
98	Limpieza de caja adecuada			
99	Correcto estado higiénico del habitáculo del conductor			
100	Material de contenedores adecuado			
101	Cumple la normativa			
102	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
103	Hay registros			
OBSERVACIONES				

PLAN DE MANTENIMIENTO				
PLAN DE MANTENIMIENTO		SI	NO	OTROS
104	Se ha realizado revisión de mantenimiento			
105	Ha habido alguna incidencia			
106	Se ha realizado alguna reparación			
107	Se han realizado cambios en el equipamiento			
108	Cumple todos los requisitos del RD 2207/1995			
109	La maquinaria se encuentra en correcto estado			
110	Las instalaciones se encuentran en correcto estado			
111	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
112	Hay registros			
OBSERVACIONES				

CONTROL DE AGUA DE ABASTECIMIENTO				
AGUA ABASTECIMIENTO		SI	NO	OTROS
113	Se realizan controles que garanticen las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas del agua			
114	Se ha realizado análisis anual			
115	Ha habido alguna avería en la conducción de agua			
116	Correcto estado de los grifos			
117	Correcto estado de los sumideros			
118	Correcto estado de la red			

119	Hielo de procedencia conocida			
120	Depósitos de agua/hielo protegidos, higienizados y controlados			
121	Están diferenciadas las tuberías de agua potable de la no potable			
122	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
123	Hay registros			
OBSERVACIONES				

PLAN DE FORMACIÓN				
PLAN DE FORMACIÓN		SI	NO	OTROS
124	Existen registros que evidencien la formación continuada de los trabajadores			
125	Tienen todos los trabajadores carné de manipulador de alimentos			
126	Tienen todos los trabajadores formación específica del sector			
127	Tienen todos los trabajadores formación en el sistema de autocontrol			
128	Se ha realizado algún tipo de formación últimamente			
OBSERVACIONES				

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN				
PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN		SI	NO	OTROS
129	Higiene adecuada de las superficies que entran en contacto con el producto			
130	Todo el personal de limpieza conoce el plan de limpieza			
131	Correcto estado de limpieza general			
132	Se sigue el plan de limpieza y desinfección realizado en el APPCC			
133	Programa para evaluar la eficiencia de las operaciones de limpieza			
134	Ha habido algún cambio en los productos de limpieza			

135	Ha habido alguna modificación en el plan de limpieza y desinfección			
136	Correcto almacenamiento de los productos de limpieza			
137	Uso correcto de los productos de limpieza			
138	Se dispone de fichas técnicas de producto			
139	Higiene de equipo y útiles de limpieza			
140	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
141	Hay registros			
OBSERVACIONES				

PLAN DE CONTROL DE PLAGAS				
PLAN DE CONTROL DE PLAGAS		SI	NO	OTROS
142	Se ha realizado el DDD recientemente			
143	Las condiciones externas del edificio previenen la entrada de vectores y plagas			
144	Las sustancias químicas utilizadas fueron aplicadas en lugares adecuados y siguiendo el método y la frecuencia correcta			
145	Existen focos atrayentes de plagas			
146	Presencia de insectos reptantes			
147	Presencia de insectos voladores			
148	Presencia de roedores			
149	Presencia de otras plagas			
150	Correcto estado de conservación de mosquiteras			
151	Correcto estado de aparatos de control de vectores no químicos			
152	Correcta aplicación de las medidas preventivas			
153	Se han detectado incidencias			
154	Se cumplen plazos de seguridad			
155	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
156	Hay registros			
OBSERVACIONES				

PLAN DE TRAZABILIDAD				
PLAN DE TRAZABILIDAD		SI	NO	OTROS
157	Existen registros de trazabilidad			
158	Se cumple el plan de control de proveedores			
159	Está correctamente indicado el lote en el etiquetado			
160	Se han cumplimentado correctamente los registros de trazabilidad hacia atrás y hacia delante			
161	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
OBSERVACIONES				

GESTIÓN DE RESIDUOS				
GESTIÓN DE RESIDUOS		SI	NO	OTROS
162	Correcto estado del cuarto de basuras			
163	Gestión adecuada de residuos urbanos			
164	Gestión adecuada de residuos peligrosos			
165	Existen Puntos de Control Críticos (PCC's)			
166	Hay registros			
OBSERVACIONES				

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PCC				
ANÁLISIS DE PELIGROS Y PCC		SI	NO	OTROS
167	Se han tenido en cuenta peligros físicos, químicos y biológicos			
168	Se ha tenido en cuenta el diseño de planta y equipos			
169	Se han determinado todos los PCC's			
170	Se ha usado un árbol de decisiones			
171	Tienen límites de control de los PCC's, niveles objetivo y tolerancias			

172	Se han hecho pruebas de la eficacia de los límites de los PCC's			
173	Cada límite crítico se corresponde con la vigilancia establecida para ese PCC			
174	Los límites críticos son objetivables o comparables			
175	Hay registros			
OBSERVACIONES				

MEDIDAS PREVENTIVAS				
MEDIDAS PREVENTIVAS		SI	NO	OTROS
176	Hay medidas preventivas para cada peligro			
177	Las medidas preventivas son eficaces			
178	Las medidas preventivas requieren formación			
179	Todo el personal está perfectamente familiarizado con su procedimiento de trabajo			
180	Hay registros			
OBSERVACIONES				
MEDIDAS DE VIGILANCIA				
MEDIDAS DE VIGILANCIA		SI	NO	OTROS
181	Está establecido por escrito el responsable de cada vigilancia, la forma de llevarla a cabo y su frecuencia			
182	Cada control realizado queda registrado			
183	La vigilancia es adecuada para mantener bajo control el PCC			
184	Hay registros			
OBSERVACIONES				

MEDIDAS CORRECTIVAS				
MEDIDAS CORRECTIVAS		SI	NO	OTROS
185	Están establecidas medidas correctoras para cada pérdida de control			
186	Las medidas establecidas contemplan qué hacer con el producto			
187	Cada acción correctiva tiene un responsable asignado			
188	Hay registros			
OBSERVACIONES				

VERIFICACIÓN				
VERIFICACIÓN		SI	NO	OTROS
189	La verificación está perfectamente descrita			
190	Se han establecido los responsables, la frecuencia y la forma de llevar a cabo la verificación			
191	Se han considerado las quejas/reclamaciones/sugerencias de los consumidores			
192	Se han establecido metodologías y frecuencias de calibración de los instrumentos de medida			
193	Está correctamente calibrado el equipo de medida			
194	Es adecuado este equipo para el criterio de control establecido			
195	Hay registros			
OBSERVACIONES				
DOCUMENTACIÓN				
DOCUMENTACIÓN		SI	NO	OTROS
196	Se han cumplimentado todos los registros correcta y completamente			
197	Están actualizados los registros			

198	Están fácilmente accesibles y correctamente archivados los registros			
199	Se han encontrado incidencias			
200	Se ha actualizado la documentación			
OBSERVACIONES				
REVISIÓN DEL SISTEMA				
REVISIÓN DEL SISTEMA		SI	NO	OTROS
201	Ha variado algo la producción desde la implantación del sistema			
202	Se ha realizado alguna revisión del sistema desde su implantación			
203	Hay registros			
OBSERVACIONES				