Plan APPCC para cafetería

Procedimientos basados en los principios del APPCC para la preparación y venta de bebidas y la venta de postres de proveedores

Antes de empezar

Este documento es una plantilla para establecimientos en España, no un asesoramiento jurídico ni una aprobación oficial. Situación normativa a 24 de octubre de 2026: Reglamento (CE) n.º 852/2004, Reglamento (CE) n.º 178/2002, Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y, en los puntos citados, Real Decreto 126/2015, Real Decreto 1021/2022 y Real Decreto 1086/2020. El resto de normas nacionales y autonómicas (licencias, IVA, caja, alcohol, contratos) no está incluido. Cada establecimiento es distinto: adapte la plantilla a su oferta, equipamiento y local, complete sus datos y asegúrese de cumplirla. En caso de duda, consulte a la autoridad sanitaria de su comunidad autónoma.

Plantilla para establecimientos en España, no es asesoramiento jurídico. Situación normativa a 24 de octubre de 2026. Las temperaturas citadas proceden del Real Decreto 1021/2022 y del Real Decreto 1086/2020; para los demás productos rige la temperatura indicada en la etiqueta y el límite que fije su plan. **Normas nacionales no incluidas:** lo que no lleva cita de una norma española se basa únicamente en el Derecho de la UE; las normas nacionales y autonómicas correspondientes no están desarrolladas en esta plantilla. Compruébelas con la autoridad sanitaria local.

1. Datos del establecimiento

Titular (nombre o razón social, NIF) _____

Dirección del establecimiento _____

Responsable del APPCC _____

Teléfono y correo electrónico _____

Horario de apertura _____

Fecha de implantación del plan _____

Productos a los que se aplica el plan

Grupo	Ejemplos	Lo ofrecemos
Bebidas calientes de café	espresso, cortado, café con leche, capuchino, café de filtro	☐
Otras bebidas calientes	té, chocolate caliente, chai, matcha	☐
Bebidas frías	café con hielo, limonadas, bebidas embotelladas	☐
Bebidas alcohólicas	vino, cerveza en botella, licores	☐
Repostería y pastelería de proveedor	tartas, pasteles, tarta de queso	☐
Bollería y comidas sencillas	cruasanes, tostadas, bocadillos	☐
Alimentos envasados	galletas, chocolates, café para casa	☐

El plan está pensado para un establecimiento que no cocina. Si prepara comidas calientes (tostadas, sopas, gratinados), complete el punto de control crítico de tratamiento térmico y servicio de comidas calientes – véase el PCC 3 del apartado 5.

2. Equipo APPCC y responsabilidades

Función	Nombre	Responsable de	Firma
Responsable del equipo APPCC		implantación y verificación del plan, formación, revisión de registros	
Encargado de turno		medición diaria de temperaturas, control de recepción, medidas correctoras	
Barista / camarero		cumplimiento de los procedimientos, higiene personal, registros	

3. Principios en los que se basa el plan

El Reglamento (CE) n.º 852/2004 obliga a todo operador de empresa alimentaria a crear, aplicar y mantener procedimientos permanentes basados en los siete principios del APPCC (artículo 5), con documentos y registros adecuados a la naturaleza y el tamaño de la empresa. En España, los establecimientos de comercio al por menor, incluidos los de restauración y hostelería, deben contar con una persona responsable de su aplicación y pueden aplicarlos de manera simplificada (artículo 20 del Real Decreto 1021/2022).

1. Análisis de peligros: qué puede poner en riesgo la salud del cliente (peligros biológicos, químicos, físicos y alérgenos).
2. Determinación de los puntos de control crítico (PCC): fases en las que hay que controlar el peligro.
3. Límites críticos: valores medibles (temperatura, tiempo).
4. Vigilancia: quién mide, cómo y con qué frecuencia.
5. Medidas correctoras: qué hacer si se supera un límite.
6. Verificación: comprobación periódica de que el sistema funciona.
7. Documentación y registros: plan, hojas de registro, justificantes de formación.

Normas principales

- Reglamento (CE) n.º 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, en particular el artículo 5 (APPCC), el artículo 6, apartado 2 (notificación del establecimiento para su registro) y el anexo II.
- Reglamento (CE) n.º 178/2002: principios generales de la legislación alimentaria, trazabilidad (artículo 18) y retirada de alimentos no seguros (artículo 19).
- Reglamento (UE) n.º 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, artículo 9, apartado 1, letra c), artículo 44 y anexo II (alérgenos).
- Ley 17/2011, de seguridad alimentaria y nutrición, artículo 9 (obligaciones de los operadores).
- Real Decreto 1021/2022 (higiene en el comercio al por menor, incluida la restauración): artículo 4 (temperaturas) y artículo 20 (APPCC).
- Real Decreto 1086/2020, artículo 30 (requisitos para los establecimientos de comidas preparadas).
- Real Decreto 126/2015 (información alimentaria de los alimentos sin envasar), artículos 4 y 6 (alérgenos).

4. Diagrama de flujo

Fase	Actividad	Observaciones
1	Recepción de mercancías	café, leche y bebidas vegetales, postres, bollería, bebidas, envases, productos de limpieza
2a	Almacenamiento en seco	café, té, azúcar, siropes, vasos: lugar seco, sin sol directo, separado del suelo
2b	Almacenamiento refrigerado	leche abierta, nata, pastelería rellena, bocadillos
2c	Almacenamiento congelado	hielo, bollería congelada para hornear
3	Preparación de bebidas	molienda, extracción, espumado de la leche, café de filtro, té
4	Preparación y servicio de postres y bollería	porcionado, horneado final, servicio desde la vitrina refrigerada
5	Servicio al cliente	en el local o para llevar
6	Lavado de vajilla y limpieza	lavavajillas o lavado manual, limpieza de la cafetera y del molino
7	Residuos	posos de café, envases, restos de comida, aceites

5. Análisis de peligros y puntos de control crítico

Tipos de peligro: **B** biológico (microorganismos), **Q** químico (productos de limpieza, alérgenos, contaminantes), **F** físico (fragmentos de vidrio, cuerpos extraños).

Fase	Peligro	Medida de control	Punto
Recepción	B: proliferación de microorganismos en productos refrigerados; Q, F: envase dañado	proveedor fiable con documento, control de temperatura, fecha y envase, rechazo de la entrega defectuosa	PCC 1
Almacenamiento en seco	B: mohos, plagas; F: suciedad	envases cerrados, rotación FIFO, control de fechas, protección frente a plagas	PC
Almacenamiento refrigerado	B: proliferación de microorganismos a temperatura elevada	temperatura de refrigeración, medición 2 veces al día, envases abiertos marcados con fecha	PCC 2
Preparación de bebidas	B: contaminación por el vaporizador y la jarra; Q: restos de productos de limpieza	limpiar y purgar el vaporizador tras cada uso, jarra limpia, aclarado tras la limpieza	PC
Preparación de bebidas	Q: alérgenos (leche, bebidas vegetales, siropes de frutos de cáscara)	jarras separadas para bebidas vegetales, información sobre alérgenos en la carta	PC
Postres y bollería	B: contaminación al porcionar; Q: alérgenos	utensilios limpios, pinzas, porcionado en superficie limpia, ficha de alérgenos del proveedor	PC
Servicio de comidas calientes (solo si se ofrecen)	B: supervivencia y proliferación de microorganismos	calentamiento suficiente, mantenimiento en caliente y recalentamiento según el PCC 3	PCC 3
Servicio	F: fragmentos de vidrio dañado	retirada de la vajilla dañada, control antes del servicio	PC
Lavado de vajilla	B: lavado insuficiente; Q: restos de productos	programa del lavavajillas según el fabricante, dosificación, control del resultado	PC
Hielo	B: contaminación de la máquina o de la pala	hielo solo de agua potable, pala fuera del hielo, limpieza de la máquina según el plan de limpieza	PC

PCC = punto de control crítico, se vigila y se registra. PC = punto de control gestionado mediante buenas prácticas de higiene, se revisa en las listas de control diarias.

Puntos de control crítico: límites, vigilancia y medidas correctoras

PCC	Límite crítico	Vigilancia	Medida correctora	Registro
PCC 1 Recepción de productos refrigerados	temperatura indicada por el fabricante; pastelería rellena (salvo estable a temperatura ambiente) ≤ 4 °C; congelados ≤ −18 °C (art. 4 RD 1021/2022); envase íntegro; fecha válida	en cada entrega, termómetro de sonda o de infrarrojos	no aceptar o reclamar la entrega, anotar el motivo	Hoja B: recepción
PCC 2 Almacen amiento refrigerado	pastelería rellena ≤ 4 °C; congelados ≤ −18 °C (art. 4 RD 1021/2022); comidas preparadas refrigeradas ≤ 4 °C si su vida útil supera 24 h o ≤ 8 °C si es inferior (art. 30 RD 1086/2020); demás productos según la etiqueta y el límite propio del plan: ____ °C	2 veces al día (apertura y mitad del turno), termómetro en el equipo	averiguar la causa, trasladar el producto; desechar el producto cuya seguridad no esté garantizada; avisar al servicio técnico	Hoja A: temperaturas
PCC 3 Comidas calientes (opcional)	mantenimiento en caliente ≥ 63 °C; recalentamiento hasta al menos 74 °C durante 15 s en el centro, dentro de una hora desde la salida del frigorífico; lo recalentado y no consumido se desecha y no se vuelve a calentar (art. 30 RD 1086/2020)	por muestreo con termómetro de sonda, a diario	recalentar o desechar, corregir el procedimiento	Hoja A: obser vaciones

> Los productos sin temperatura fijada en el artículo 4.1 del Real Decreto 1021/2022 ni en otra norma se conservan a la temperatura indicada en la etiqueta (artículo 4.2). La leche y las bebidas vegetales se conservan según el fabricante; los envases abiertos se consumen en el plazo indicado y se marcan con la fecha de apertura. La cadena de frío no debe interrumpirse (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo IX).

6. Buenas prácticas de higiene (prerrequisitos)

Higiene personal

- Quien manipula bebidas y alimentos está supervisado y ha recibido instrucción o formación en higiene alimentaria adecuada a su actividad (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo XII). Las normas nacionales sobre certificados o carnés no están incluidas en esta plantilla.
- Ropa de trabajo limpia, pelo recogido, sin anillos ni reloj en las manos al manipular alimentos.
- Lavado de manos con agua caliente y jabón antes de empezar, después del aseo y tras tocar residuos, dinero o materias primas.
- Quien padezca diarrea, fiebre, heridas infectadas o una enfermedad transmisible por los alimentos no manipula alimentos y lo comunica de inmediato al responsable (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo VIII).
- En la zona de trabajo no se come ni se fuma; los objetos personales se guardan en el lugar reservado.

Proveedores y trazabilidad

- Compramos solo a proveedores que entregan documento (albarán, factura).
- Conservamos los documentos de forma que pueda identificarse a cada proveedor (artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002).
- Para postres y bollería de proveedor pedimos la lista de ingredientes y de alérgenos; el proveedor debe comunicar esta información (artículo 11 de la norma general aprobada por el Real Decreto 126/2015).

Agua, hielo y equipos

- Para bebidas y hielo se utiliza únicamente agua potable (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo VII).
- El filtro de agua de la cafetera se cambia según el fabricante y la dureza del agua; el cambio se anota.
- Equipos y utensilios de materiales aptos para el contacto con alimentos; lo dañado se retira.

Plagas y residuos

- Controlamos de forma preventiva la presencia de plagas; si aparecen, avisamos a una empresa especializada y registramos la intervención (Reglamento (CE) n.º 852/2004, anexo II, capítulo IX, punto 4).
- Los residuos se depositan en contenedores con tapa, se retiran al menos una vez al día y los contenedores se limpian.
- Los posos de café no se acumulan en la zona de trabajo; se retiran con el resto de residuos orgánicos.

Alérgenos

La información sobre las sustancias que causan alergias o intolerancias es obligatoria también para los alimentos sin envasar (artículo 4.1.b de la norma general aprobada por el Real Decreto 126/2015). El procedimiento y la plantilla están en el documento **Alérgenos en la cafetería**.

7. Verificación y revisión

- El responsable revisa y firma las hojas de registro una vez por semana.
- Una vez al mes se comprueban los termómetros (baño de hielo a 0 °C, tolerancia interna, por ejemplo ±1 °C).
- El plan se revisa al menos una vez al año y siempre que cambien los productos, los procesos o el equipamiento (artículo 5, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 852/2004).
- Los registros se conservan durante un periodo adecuado (artículo 5, apartado 4, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004); esta plantilla no recoge un plazo nacional, se recomiendan 2 años.

Fecha de revisión	Qué ha cambiado	Quién	Firma

8. Formación del personal

Todo trabajador nuevo recibe, antes de empezar, formación sobre higiene, este plan, el plan de limpieza y la gestión de alérgenos. Se recomienda repetirla al menos una vez al año. Queda anotada en la hoja E de las **Hojas de registro APPCC**.

9. Anexos

- Hojas de registro APPCC: A temperaturas, B recepción, C limpieza, D medidas correctoras, E formación, F plagas.
- Plan de limpieza y desinfección.
- Normas internas de funcionamiento.
- Alérgenos en la cafetería: resumen y plantilla de información.

Plan aprobado por (nombre, cargo) **Fecha** **Firma**

Fuentes: Reglamento 852/2004 · Reglamento 178/2002 · Reglamento 1169/2011 · Ley 17/2011 · RD 1021/2022 · RD 1086/2020 · RD 126/2015

Fuentes – texto completo en Europaius

- 852/2004
- 178/2002
- 1169/2011