Hojas de registro APPCC

A temperaturas · B recepción · C limpieza · D medidas correctoras · E formación · F plagas

Plantilla para España, no es asesoramiento jurídico. Situación a 24/10/2026. Adáptela a su establecimiento y a su plan APPCC.

> Plantilla para establecimientos en España, no es asesoramiento jurídico. Situación normativa a 24 de octubre de 2026. Los límites de la hoja A proceden del artículo 4 del Real Decreto 1021/2022 y de su plan APPCC. No se recoge un plazo nacional de conservación de los registros (conservación durante un periodo adecuado, artículo 5, apartado 4, letra c), del Reglamento (CE) n.º 852/2004).

Hoja A: temperaturas de los equipos de frío

Mes / año _____

Límites del plan: frigorífico ____ °C · vitrina de pastelería rellena ≤ 4 °C · congelador ≤ −18 °C _____

Si se supera un límite, anote la medida correctora en la hoja D.

Día	Frigorífico 1 mañana	Frigorífico 1 tarde	Frigorífico 2 / vitrina mañana	Frigorífico 2 / vitrina tarde	Congelador	Firma
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Hoja B: recepción de mercancías

Se comprueba: documento, envase íntegro, fecha de caducidad o de consumo preferente, temperatura de los productos refrigerados, limpieza de la entrega.

Fecha	Proveedor	Producto	Temperatura °C	Fecha cad.	Envase OK	Aceptado / motivo de rechazo	Firma

Hoja C: limpieza realizada

Mes / año _____

Día	Cafetera contralavado	Molino	Superficies y barra	Frigoríficos	Hielo	Suelos y aseos	Firma
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

Hoja D: medidas correctoras

Fecha y hora	Qué ocurrió (incidencia)	Qué hicimos	Producto desechado	Firma

Hoja F: control de plagas

Fecha	Lugar revisado	Hallazgo	Medida / empresa de control de plagas	Firma

Hoja E: formación del personal

Tema de la formación _____

Formador _____

Fecha _____

Duración _____

Contenido: higiene personal, plan APPCC y puntos de control crítico, plan de limpieza, alérgenos, hojas de registro, seguridad en el uso de la cafetera.

Nombre y apellidos	Puesto	Formación en higiene realizada (fecha)	Firma del trabajador

Firma del formador

Fuentes: Reglamento 852/2004 · RD 1021/2022

Fuentes – texto completo en Europaius

- 852/2004