Plantilla APPCC básica para restaurante

Resumen operativo para organizar controles APPCC esenciales en un restaurante pequeño o mediano.

Área	Peligro	Control	Frecuencia	Límite	Responsable	Registro

Notas de uso

Esta plantilla es un punto de partida. Debe adaptarse al tipo de cocina, procesos, carta, proveedores y procedimientos del establecimiento.

Cómo lo mejora PrimeRest

PrimeRest permite transformar este tipo de plantilla en registros digitales con histórico, responsables, incidencias, trazabilidad y acceso desde tablet, móvil o PC.