

Pescader-IA

pescaderia.app

Checklist Normativo para Pescaderías

*¿Tu negocio cumple toda la
normativa vigente?*

- ✓ 47 puntos de verificación organizados por ámbito
- ✓ 7 áreas normativas cubiertas
- ✓ Referencias legales actualizadas 2026
- ✓ Espacio para anotar cumplimiento

[Prueba gratis en pescaderia.app](https://pescaderia.app)

Actualizado: Marzo 2026 | Descarga gratuita | Uso comercial permitido

Checklist de cumplimiento normativo

Marca cada punto que cumples. Los no marcados requieren acción inmediata.

1. ETIQUETADO OBLIGATORIO

- Denominación comercial visible en cada producto
- Nombre científico junto a denominación comercial
- Zona FAO de captura indicada
- Subzona FAO especificada (si zona 27 o 37)
- Arte de pesca utilizado
- Método de producción (capturado/acuicultura)
- Estado físico (fresco/descongelado)
- Forma de presentación (entero/fileteado/etc.)
- Fecha de captura o envasado
- Número de lote identificable

2. TRAZABILIDAD

- Registro actualizado de proveedores
- Albaranes archivados mínimo 5 años
- Lote asignado a cada partida recibida
- Registro de ventas con trazabilidad inversa
- Sistema digital o físico documentado
- Tiempo de respuesta ante alerta < 4 horas
- Documentación de exportación (si aplica)

3. APPCC Y AUTOCONTROL

- Análisis de peligros documentado
- Puntos Críticos de Control (PCC) identificados
- Límites críticos establecidos para cada PCC
- Sistema de vigilancia operativo
- Acciones correctoras definidas
- Procedimientos de verificación activos
- Registros de control al día
- Revisión anual del plan APPCC

Checklist de cumplimiento normativo (continuación)

Continúa marcando los puntos que tu pescadería cumple.

4. HIGIENE DE INSTALACIONES

- Plan de limpieza y desinfección documentado
- Control de temperaturas con registro
- Cadena de frío verificada (0-4°C)
- Hielo renovado y de agua potable
- Gestión de residuos separados
- Superficies de trabajo aptas para alimentación
- Vestimenta y EPI del personal conforme

5. FORMACIÓN

- Carnet de manipulador de alimentos vigente
- Formación específica en alérgenos
- Formación en principios APPCC
- Registro de todas las formaciones realizadas
- Reciclaje formativo anual completado

6. REGISTRO Y LICENCIAS

- Número RGSEAA activo y visible
- Licencia de actividad municipal en vigor
- Seguro de responsabilidad civil contratado
- Alta en registro de autónomos/sociedad
- Declaración censal actualizada

7. ALÉRGENOS

- Cartel de alérgenos visible al público
- Información sobre alérgenos disponible al cliente
- Registro de productos que contienen alérgenos
- Formación específica del personal en alérgenos
- Protocolo de prevención de contaminación cruzada

RESULTADO DE TU CUMPLIMIENTO

40-47 puntos: ■ Excelente cumplimiento

30-39 puntos: ■■ Cumplimiento parcial - Actúa pronto

< 30 puntos: ■ Riesgo alto de sanción - Acción urgente

Pescader-IA

Sanciones por incumplimiento

Importe de multas según el ámbito incumplido:

Etiquetado incompleto

601 - 25.000€

Falta de trazabilidad

hasta 600.000€ + cierre

APPCC inexistente

5.001 - 60.000€

Higiene deficiente

5.001 - 600.000€

Sin registro sanitario

60.001 - 600.000€

Automatiza tu cumplimiento normativo

Pescader-IA verifica los 47 puntos en tiempo real.
Cero riesgo de sanción.

[Prueba gratis 14 días](#)

Normativa de referencia:

- Real Decreto 1385/2018 (Etiquetado)
- Reglamento (UE) 2018/645 (Trazabilidad)
- Real Decreto 2207/1995 (APPCC)
- Reglamento (CE) 852/2004 (Higiene)