



Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta

Pregunta

SI

NO

NN

REGISTRO Y CENSADO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS

01.01 Todas las actividades que se realizan, ¿están autorizadas? ☐ ☐ ☐

INSTALACIONES

02.01 ¿Dispone de un sistema de ventilación correcto? ☐ ☐ ☐

02.02 ¿La iluminación es correcta? ☐ ☐ ☐

02.03 ¿Los suelos son correctos? ☐ ☐ ☐

02.03.01 ¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto? ☐ ☐ ☐

02.04 ¿Las paredes, pilares y techos son correcto? ☐ ☐ ☐

02.04.01 ¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto? ☐ ☐ ☐

02.05 ¿El mobiliario es correcto? ☐ ☐ ☐

02.05.01 ¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto? ☐ ☐ ☐

02.06 ¿El estado de los frigoríficos y congeladores es correcto? ☐ ☐ ☐

02.06.01 ¿Se utilizan estas cámaras como almacén polivalente de manera adecuada? ☐ ☐ ☐

02.07 ¿Existen lavamanos suficientes, situados cerca de los puestos de trabajo, con agua potable caliente y fría y dotados de material de lavado y secado higiénico? ☐ ☐ ☐

02.08 Los aseos del establecimiento, ¿Son correctos? ☐ ☐ ☐

02.08.01 . Los aseos, ¿Disponen de ventilación natural o mecánica que permite la eliminación de malos olores? ☐ ☐ ☐

02.09 El establecimiento, ¿Está dotado de vestuarios? ☐ ☐ ☐

02.10 El matadero, ¿dispone de una zona de recepción de jaulas de animales vivos adecuadas y debidamente equipadas? ☐ ☐ ☐

02.11 El matadero ¿dispone de tripería? ☐ ☐ ☐

02.11.01 ¿Su higiene y mantenimiento es correcto? ☐ ☐ ☐

02.12 ¿Se garantiza la separación en el espacio o en el tiempo de las diferentes operaciones que se realizan en la canal? ☐ ☐ ☐

02.12.01 ¿Se impide todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación? ☐ ☐ ☐

02.12.02 Las cadenas de sacrificio, ¿permiten un avance constante del proceso e impiden la contaminación entre sus diferentes partes? ☐ ☐ ☐

02.13 ¿Dispone de instalaciones para desinfectar las herramientas con agua caliente, a una temperatura no inferior a 82 °C, o de un sistema alternativo de efectos equivalente? ☐ ☐ ☐

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
02.14	¿Hay un local o lugar específico y aislado para almacenar los productos de limpieza y desinfección del establecimiento?	☐	☐	☐
02.15	Si se necesita, ¿Hay un local o lugar específico y aislado para almacenar el material de envasado y embalado?	☐	☐	☐
02.15.01	¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto?	☐	☐	☐
02.16	¿Existe un lugar adecuado para el almacenamiento de los subproductos una vez recogidos?	☐	☐	☐
02.17	¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?	☐	☐	☐
02.18	¿Dispone de un espacio independiente para la limpieza, lavado y desinfección de jaulas, medios y equipos de transporte?	☐	☐	☐
BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE				
03.01	¿Dispone el operador de la empresa alimentaria de un sistema de gestión seguridad alimentaria y lo aplica en su actividad?	☐	☐	☐
03.02	¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?	☐	☐	☐
03.03	El operador del establecimiento ¿garantiza que el personal que trabaja en el mismo está formado en higiene alimentaria y/o APPCC o guías y se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?	☐	☐	☐
03.04	¿Dispone de un plan frente a las plagas?	☐	☐	☐
03.05	¿Tienen suministro de agua potable?	☐	☐	☐
03.06	El establecimiento ¿Controla que la temperatura de sus cámaras y de las aéreas de trabajo con temperatura regulada funciona correctamente?	☐	☐	☐
03.07	En la sala de despiece e industria, ¿las condiciones de higiene en el trabajo son correctas?	☐	☐	☐
BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN.				
04.01	¿Se realiza por el operador un control correcto de los animales a su llegada al matadero?	☐	☐	☐
04.01.01	El operador, ¿presenta el registro de permanencia de los animales en las zonas de espera de los mataderos antes de la descarga?	☐	☐	
04.02	¿Se garantiza la refrigeración inmediata y correcta de canales y despojos tras la inspección post mortem?	☐	☐	☐
04.03	La congelación ¿se realiza correctamente?	☐	☐	☐
04.04	¿Los medios de transporte de carne utilizados son correctos?	☐	☐	☐
04.05	¿Las condiciones higiénicas del muelle son correctas?	☐	☐	☐
04.06	El material de envasado ¿Es apto para uso alimentario?	☐	☐	☐
04.07	¿El envasado de la carne es correcto?	☐	☐	☐
SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO				
05.01	¿La empresa cuenta con contenedores suficientes y bien identificados en función de la categoría de subproductos?	☐	☐	☐
05.02	¿La eliminación de los subproductos y residuos es correcta?	☐	☐	☐

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
05.03	¿La transmisión de la información que debe contener el documento comercial que acompaña a los subproductos durante el transporte es correcta?	☐	☐	☐
05.04	El establecimiento ¿mantiene un registro adecuado sobre producción y envío de subproductos?	☐	☐	☐
05.05	¿La recogida de cadáveres es adecuada?	☐	☐	☐
05.06	¿El manual de autocontrol de la empresa contempla la gestión de residuos generados por la misma y como se realiza?	☐	☐	☐
MARCADO SANITARIO Y DE IDENTIFICACION Y ETIQUETADO				
06.01	¿Se verifica que el marcado sanitario de canales se realiza correctamente?	☐	☐	☐
06.02	La marca de identificación que se utiliza en la carne despiezada y/o en derivados cárnicos ¿se aplica de forma correcta?	☐	☐	☐
06.03	¿Se cumple lo establecido en la Sección IV sobre requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal?	☐	☐	☐
06.04	¿El etiquetado de la carne envasada es correcto?	☐	☐	☐
06.05	El manual de autocontrol de la empresa ¿establece todas las indicaciones que se deben marcar en el etiquetado?	☐	☐	☐
TRAZABILIDAD				
07.01	¿Dispone el operador de sistemas o procedimientos que permita identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o con probabilidad de serlo?	☐	☐	☐
07.02	¿Dispone el operador de sistemas o procedimientos que permita identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos?	☐	☐	☐
07.03	¿Dispone el operador de sistemas o procedimientos que permita poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan?	☐	☐	☐
07.04	¿Están los alimentos adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información?	☐	☐	☐
07.05	¿Están estos registros/información del operador al día?	☐	☐	☐
07.06	¿Ha demostrado, si procede tras las pruebas realizadas por el Inspector, que el sistema o procedimiento es eficaz y permite una trazabilidad de la carne tanto hacia adelante como hacia atrás?	☐	☐	☐
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS				
08.01	¿La recogida de muestras se realiza correctamente?	☐	☐	☐
08.02	¿Se respetan las frecuencias de toma de muestras establecidas legalmente?	☐	☐	☐
08.03	¿La empresa lleva registros adecuados de control microbiológico?	☐	☐	☐
08.04	¿Tienen un plan de medidas correctoras en caso de que los resultados sean insatisfactorios?	☐	☐	☐
08.05	El operador ¿Comunica a los Servicios veterinarios Oficiales los resultados no conformes que obtiene?	☐	☐	☐
CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA SALA				

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
09.01	¿Las condiciones de almacenamiento de la carne es correcta?	☐	☐	☐
09.02	¿Se cumplen las Tª de almacenamiento de las carnes?	☐	☐	☐
09.03	¿La manipulación en la sala de despiece es correcta?	☐	☐	☐
09.04	¿En caso de elaborarse carne picada se realiza de forma correcta? (Anexo III, Sección V, Cap. II III y IV del Reglamento 853/2004)	☐	☐	☐
09.05	Inmediatamente tras su obtención, ¿la carne picada se envasa y refrigera a 2°C o se congela a -18°C?	☐	☐	☐
09.06	¿En caso de elaborarse preparados de carne, se realiza de forma correcta? (Anexo III, Sección V, Cap. II III y IV del Reglamento 853/2004)	☐	☐	☐
09.07	Inmediatamente tras su obtención, ¿los preparados de carne se embalan y refrigeran a 4° o se o congelan a -18°C?	☐	☐	☐
09.08	Si se elabora carne separada mecánicamente, ¿se cumple la legislación?	☐	☐	☐
09.09	Inmediatamente tras su obtención, la CSM ¿cumple las condiciones de Tª estipuladas legalmente de almacenamiento y transporte?	☐	☐	☐