



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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
INSTALACIONES				
02.01	¿Dispone de un sistema de ventilación correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.02	¿La iluminación es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.03	¿Los suelos son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.03.01	¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.04	¿Las paredes, pilares y techos son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.04.01	¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05	¿El mobiliario es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.05.01	¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.06	¿El estado de los frigoríficos y congeladores es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.06.01	¿Se utilizan estas cámaras como almacén polivalente de manera adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.08	Los aseos del establecimiento, ¿Son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.08.01	Los aseos, ¿Disponen de ventilación natural o mecánica que permite la eliminación de malos olores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.09	El establecimiento, ¿Está dotado de vestuarios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.10	El matadero, ¿dispone de una zona de recepción de jaulas de animales vivos adecuadas y debidamente equipadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11	El establecimiento ¿dispone de tripería?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.11.01	¿Su higiene y mantenimiento es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.12	¿Se garantiza la separación en el espacio o en el tiempo de las diferentes operaciones que se realizan en la canal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.12.01	¿Se impide todo contacto entre la carne y el suelo, paredes y elementos de la instalación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.12.02	Las cadenas de sacrificio, ¿permiten un avance constante del proceso e impiden la contaminación entre sus diferentes partes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.15	Si se necesita, ¿Hay un local o lugar específico y aislado para almacenar el material de envasado y embalado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.15.01	¿Su mantenimiento y estado higiénico es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.16	¿Existe un lugar adecuado para el almacenamiento de los subproductos una vez recogidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.17	¿Dispone de red de evacuación de aguas residuales higiénica y suficiente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.18	¿Dispone de un espacio independiente para la limpieza, lavado y desinfección de jaulas, medios y equipos de transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.01.04	El operador, ¿cumple por parte del operador del matadero de la normativa de bienestar de los animales a través del SVBA.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
03.02	¿Se aplica correctamente el plan de limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.03	El operador del establecimiento ¿garantiza que el personal que trabaja en el matadero está formado en higiene alimentaria y/o APPCC o guías y se aplican por parte del personal prácticas higiénicas de manipulación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.04	¿Dispone de un plan frente a las plagas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05	¿Tienen suministro de agua potable?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.06	El establecimiento ¿Controla que la temperatura de sus cámaras y de las aéreas de trabajo con temperatura regulada funciona correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.07	En la sala de despiece e industria, ¿las condiciones de higiene en el trabajo son correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
BUENAS PRÁCTICAS DE FABRICACIÓN				
04.01	¿Se realiza por el operador un control correcto de los animales a su llegada al matadero?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
04.02	¿Se garantiza la refrigeración inmediata y correcta de canales y despojos tras la inspección post mortem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.03	La congelación ¿se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.04	¿Los medios de transporte de carne utilizados son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.05	¿Las condiciones higiénicas del muelle son correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.06	El material de envasado ¿Es apto para uso alimentario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.07	¿El envasado de la carne es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.08	El matadero, ¿Tiene establecido dentro de sus planes de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC), el control de la presencia de residuos y/o contaminantes y el cumplimiento de los límites o niveles pertinentes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO				
05.01	¿La empresa cuenta con contenedores suficientes y bien identificados en función de la categoría de subproductos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.02	¿La eliminación de los subproductos y residuos es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.03	¿La transmisión de la información que debe contener el documento comercial que acompaña a los subproductos durante el transporte es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.04	¿El matadero mantiene un registro adecuado sobre producción y envío de subproductos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.05	¿La recogida de cadáveres es adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
05.06	¿El manual de autocontrol de la empresa contempla la gestión de residuos generados por la misma y como se realiza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MARCADO SANITARIO Y DE IDENTIFICACION Y ETIQUETADO				
06.01	¿Se verifica que el marcado sanitario de canales se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.02	La marca de identificación que se utiliza en la carne despiezada y/o en derivados cárnicos ¿se aplica de forma correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.03	¿Se cumple lo establecido en la Sección IV sobre requisitos aplicables a los alimentos congelados de origen animal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.04	¿El etiquetado de la carne envasada es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
06.05	El manual de autocontrol de la empresa ¿establece todas las indicaciones que se deben marcar en el etiquetado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.02	¿Dispone el operador de sistemas o procedimientos que permita identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.04	¿Están los alimentos adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
07.05	¿Están estos registros/información del operador al día?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS				
08.01	¿Realiza la empresa controles microbiológicos que garanticen una higiene correcta tanto de la carne como de superficies de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.02	¿La empresa lleva registros adecuados de control microbiológico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
08.03	¿Tienen un plan de medidas correctoras en caso de que los resultados sean insatisfactorios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
CONDICIONES ESPECÍFICAS DE LA SALA				
09.01	¿Las condiciones de almacenamiento de la carne es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.02	¿Se cumplen las Tª de almacenamiento de las carnes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.03	¿La manipulación en la sala de despiece es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.05	Inmediatamente tras su obtención, ¿la carne picada se envasa y refrigera a 2°C o se congela a -18°C?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
09.07	Inmediatamente tras su obtención, ¿los preparados de carne se embalan y refrigeran a 4° o se o congelan a -18°C?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>