

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
INSPECCION ANTE MORTEM				
IDENTIFICACIÓN DE AVES				
01.01.01	¿ESTÁN TODAS LAS AVES IDENTIFICADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.01.02	¿COINCIDE LA IDENTIFICACIÓN CON LA DOCUMENTACIÓN?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.01.03	¿TODAS LAS PARTIDAS ESTÁN DOCUMENTADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.01.04	¿TODA LA DOCUMENTACIÓN ES CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
INSPECCION ANTE MORTEM				
01.02.01	¿TODAS LAS AVES ESTÁN VIVAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.02	¿EL ESTADO CLÍNICO DE LAS AVES ES SATISFACTORIO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.03	¿CONTIENEN RESIDUOS QUÍMICOS POR ENCIMA DE LOS NIVELES DE LA LEGISLACIÓN COMUNITARIA O RESIDUOS DE SUSTANCIAS PROHIBIDAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BIENESTAR ANIMAL				
¿SE RESPETAN LAS NORMAS DE BIENESTAR ANIMAL?				
01.03.01.01	En caso de aves enfermas y/o sospechosas permanecen separadas del resto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.02	Se dispone de una nave cubierta, con la adecuada ventilación (sin vapores ni olores extraños) y temperatura donde esperan los camiones con su carga (en algunos casos puede ser necesaria la instalación de ventiladores).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.03	Se les protege de las inclemencias del tiempo (lluvia, viento, sol, calor...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.04	Para la descarga de las aves, el matadero dispone de medios adecuados (muelles de descarga u otros dispositivos que eviten el sufrimiento animal) en el área de recepción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.05	No se les maltrata, asusta y se evitará herirles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.06	Las jaulas o módulos son de material anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y se mantiene en buen estado de conservación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.07	Inmediatamente después de desocuparlo y, en caso necesario, antes de su reutilización, todo el equipo empleado para la recogida y entrega de los aves vivas se deberá limpiar, lavar y desinfectar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____
Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____
Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
01.03.01.08	Si la explotación de origen tiene una densidad de población superior a 33 Kg/m ² , la documentación que acompañe a la manada debe de incluir la mortalidad diaria y la tasa de mortalidad acumulada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.09	La intensidad de la iluminación es la correcta para evitar la excitación de las aves.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.01.10	Las aves se descargan lo antes posible tras su llegada al matadero.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.02	¿DURANTE LA ESPERA SE OBSERVAN QUE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE HAN SIDO ADECUADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.02.01	Se respetan las densidades de carga de aves en el transporte (Cap. VI).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.02.02	Las aves llegan al matadero en buen estado de salud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.02.03	Las aves son aptas para el transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.03.02.04	El vehículo de transporte de aves está autorizado y registrado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿TRAS LA DESCARGA SE OBSERVA QUE LAS CONDICIONES DE ESPERA AL SACRIFICIO SON LAS ADECUADAS?			
01.03.03.01	Tras la descarga no existen aves sueltas por apertura ni rotura de jaulones o módulos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03.02	No existen aves atrapadas en las puertas/trampillas de los jaulones/módulos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03.03	Las aves son evacuadas en su totalidad de los jaulones/módulos no quedando ningún ave en ellos cuando son limpiados y desinfectados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	CONDICIONES HIGIENICAS GENERALES DE LA SALA DE SACRIFICIO AL INICIO DE LA JORNADA DE TRABAJO			
02.01	¿FUNCIONAN CORRECTAMENTE LOS SISTEMAS DE DESINFECCIÓN DE ÚTILES DE TRABAJO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.02	¿FUNCIONAN CORRECTAMENTE LOS LAVAMANOS EN LOS PUESTOS DE TRABAJO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.03	¿INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE DESOCUPARLO Y, EN CASO NECESARIO, ANTES DE SU REUTILIZACIÓN, TODO EL EQUIPO EMPLEADO PARA LA RECOGIDA Y ENTREGA DE LOS AVES VIVAS SE LIMPIA, LAVA Y DESINFECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.04	¿FUNCIONA CORRECTAMENTE EL EQUIPO DE ATURDIDO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.05	¿LOS OPERARIOS LLEVAN ROPA EXCLUSIVA Y LIMPIA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.06	¿HAY CONTENEDORES ADECUADOS EN NÚMERO NECESARIO PARA DECOMISOS Y RESIDUOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
02.07	¿SE OBSERVA ORDEN Y LIMPIEZA EN SUELOS, PAREDES, TECHOS, UTENSILIOS Y EQUIPOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.08	¿ESTA LA RED DE DESAGÜES EN PERFECTO ESTADO DE FUNCIONAMIENTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.09	¿LOS RECIPIENTES EMPLEADOS PARA CONTENER CARNES FRESCAS ESTÁN LIMPIOS Y ALMACENADOS CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.10	¿LOS EQUIPOS Y MATERIALES UTILIZADOS PARA EL ENVASADO Y EMBALAJE DE CARNE, DESPOJOS ETC. ESTÁN EN PERFECTO ESTADO DE CONSERVACIÓN PARA SU USO INMEDIATO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.11	¿LAS CANALES ESTÁN SIEMPRE SUSPENDIDAS SIN ENTRAR EN CONTACTO NI ACUMULARSE EN EL SUELO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿LAS CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO SE MANTIENEN EN PERFECTO ESTADO DE ORDEN Y LIMPIEZA Y FUNCIONAN CORRECTAMENTE?			
02.12.01	canales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.12.02	productos elaborados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.12.03	materias primas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.12.04	almacén polivalente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.12.05	subproductos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SACRIFICIO Y FAENADO DE CANALES				
	¿SE RESPETAN LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL R.D. 54/95 SOBRE PROTECCIÓN DE LAS AVES EN EL MOMENTO DEL SACRIFICIO O MATANZA?			
03.01.01	Se evita en las aves sufrimientos innecesarios (se evita, en la medida de lo posible, causarles todo dolor, sufrimiento, agitación, herida o contusión evitables).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02	Se utilizan los métodos de aturdimiento autorizados en el RD.54/95, anexo C, Cáp. I, Apdo. A u otros autorizados y de forma correcta.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	En el caso de electronarcosis, cuando las aves son aturdidas individualmente:			
03.01.02.01	existe un dispositivo que mide la impedancia de la carga e impide su funcionamiento si no alcanza la intensidad mínima.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.01	el dispositivo acústico o visual que indica el tiempo de aplicación está operativo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.01	está conectado a un dispositivo que indica el tiempo y la intensidad de la corriente, colocado donde el operario pueda verlo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____
Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____
Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
Aturdimiento en tanque de agua.				
03.01.02.02	Se regula el nivel de agua y la altura del tanque, para un buen contacto con la cabeza del ave.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	La intensidad de la corriente aplicada y su duración garantizarán que el estado de inconsciencia del ave, sobreviene inmediatamente y dura hasta su muerte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	Se produce un buen paso de la corriente y, en especial, un buen contacto y su paso entre patas y los ganchos de suspensión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	El tanque de agua tiene un tamaño y una profundidad adecuadas al tipo de ave que se sacrifica y, no se desborda a la entrada. El electrodo que se sumerja en el agua tiene la longitud del tanque de agua.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	Cuando las aves son aturdidas por grupos, se mantiene un voltaje suficiente para producir una intensidad eficaz para conseguir el aturdimiento de todas y cada una de las aves.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cámaras de CO2				
03.01.02.02	Existen dispositivos que miden la concentración de gas de la cámara en el punto de máxima concentración. Además, dichos dispositivos emiten una señal de alerta si dicha concentración disminuye por debajo del límite indicado en el manual de APPCC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	El proceso se realiza en dos fases: 1).Fase de inducción, con mayor concentración de oxígeno que de dióxido de carbono y un tiempo de permanencia mínimo de 1 mn. 2).Fase de acabado, con mayor contenido de dióxido de carbono que de oxígeno y un tiempo de permanencia mínimo de 2 mn.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	Existen ventanas para observar el proceso a través de ellas y realizar una supervisión visual continua del proceso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.03	Existen métodos de aturdimiento de repuesto en condiciones de uso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.04	Los equipos de aturdimiento están limpios y en correcto estado de mantenimiento(comprobar registros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.05	¿El tiempo entre colgado y aturdimiento es mínimo y, evita aleteo de las aves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.06	Todas las aves son sangradas inmediatamente tras un aturdimiento correcto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.07	Las aves son colgadas de las dos extremidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.08	El sistema utilizado, garantiza un correcto aturdimiento de las aves. Debe garantizar la insensibilización de las aves sin provocarles la muerte. Este hecho se comprobará retirando algún ave de la cadena tras el aturdimiento y viendo si recupera la consciencia, viendo el reflejo del ojo, aleteo excesivo...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
¿EL SANGRADO SE REALIZA CORRECTAMENTE?				

Empresa: _____
Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____
Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.02.01	El sangrado se realiza antes de que el ave recobre el conocimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.02	Se realiza el sangrado de forma higiénica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.02.01	El personal que lo realiza ha recibido la formación precisa y se dedica exclusivamente a la misma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.02.02	Se secciona al menos una arteria carótida o uno de los vasos de los que nace. La tráquea y esófago no se seccionan(salvo en sacrificio Halal).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.02.03	Los útiles que se utilizan están en perfectas condiciones de uso y se limpian y desinfectan continuamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.03	Las operaciones de escaldado y desplumado se realizan una vez que ha cesado el sangrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.04	¿Se dispone de un sistema manual auxiliar para los degolladores automáticos de aves?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.03	¿EL ESCALDADO Y DESPLUMADO ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
EVisCERACIÓN				
03.04.01	¿Existen recipientes adecuados y limpios, clasificados en función de tipos de subproductos generados en cada puesto de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.02	¿Las instalaciones y los equipos son los adecuados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.03	¿El equipo que se utiliza es el adecuado en cada puesto y está dotado de un método de esterilización en correcto estado de funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.04	¿El personal que se dedica a estas labores, tiene la formación adecuada para evitar toda contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.05	¿La evisceración se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MENUDILLOS				
03.05.01	¿Se obtienen adecuadamente las vísceras en la sala de evisceración?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05.02	¿El personal que manipula tripería no manipula simultáneamente vísceras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06	¿EL DUCHADO DE LAS CANALES ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07	¿SE GARANTIZA LA REFRIGERACIÓN INMEDIATA Y CORRECTA DE CANALES Y VÍSCERAS TRAS LA INSPECCIÓN POST-MORTEM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08	¿LAS OPERACIONES DE CLASIFICACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE SE REALIZAN ADECUADAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____
Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____
Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.09	¿EL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN SE REALIZA CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09.01	En el caso de las canales, se realiza sobre la superficie externa de las mismas, siempre después de haber realizado la inspección post-mortem. Toda canal que salga del matadero debe llevar su correspondiente marca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09.02	Se marcará con un sello especial de identificación, anexo XII del RD 1976/2004, las carnes procedente de territorios que no cumplan todas las condiciones zoonosológicas correspondientes de IA y EN	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09.03	Dependiendo del tipo de presentación de cada producto de origen animal, la marca se fija directamente en el producto, en el envase o en el embalaje, o bien se estampa en una etiqueta fijada a cualquiera de los tres, o es una etiqueta inamovible de material resistente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09.04	En el caso de embalajes con carne despiezada o despojos la marca sanitaria queda destruida cuando éste se abre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10	¿SE GARANTIZA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LA CARNE Y DESPOJOS EN REFRIGERACIÓN?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	CONGELACIÓN			
03.11.01	¿Se realiza la congelación correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.02	¿Se mantiene la cadena de frío hasta su descongelación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.12	¿LA CARNE Y LOS DESPOJOS ALCANZA LAS Tª ESTIPULADAS ANTES DE SER TRANSPORTADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
INSPECCION POST - MORTEM				
04.01	¿SE REALIZA LA INSPECCIÓN EXTERNA DIARIA Y DETALLADA DE LAS VÍSCERAS Y CAVIDADES DEL CUERPO DE LAS AVES SACRIFICADAS DE FORMA ALEATORIA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.01.01	Inspección visual externa de la canal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.01.02	Inspección visual interna de la canal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.01.02.01	cavidades torácica y abdominal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.01.02.02	vísceras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.01.02.03	paquete intestinal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____
 Población: _____ RGSEAA / RSA: _____
 Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.02		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.02.01	Inspección visual, palpación e incisión externa de la canal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.02.02	Inspección visual, palpación e incisión interna de la canal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.02.02.01	cavidades torácica y abdominal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.02.02.02	vísceras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.02.02.03	paquete intestinal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
PLAN NACIONAL DE INVESTIGACION DE RESIDUOS (PNIR)				
05.01	¿SE REALIZA SEGÚN LO INDICADO EN LA LEGISLACIÓN Y LO PAUTADO POR LA SECCIÓN?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO				
06.01	¿HAY CONTENEDORES SUFICIENTES Y BIEN IDENTIFICADOS EN FUNCIÓN DE LA CATEGORÍA DE SUBPRODUCTOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02	¿SE RETIRAN LOS SUBPRODUCTOS NO COMESTIBLES ADECUADAMENTE DE LA SALA DE FAENADO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.03	¿LOS CONTENEDORES UTILIZADOS ESTÁN EN BUENAS CONDICIONES?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04	¿EXISTE UN LUGAR ADECUADO PARA EL ALMACENAMIENTO DE LOS SUBPRODUCTOS RECOGIDOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05	¿LA ELIMINACIÓN DE LOS SUBPRODUCTOS ES CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06	¿LOS DOCUMENTOS QUE ACOMPAÑAN A LOS SUBPRODUCTOS DURANTE EL TRANSPORTE SON CORRECTOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.07	¿EL MATADERO MANTIENE UN REGISTRO ADECUADO SOBRE PRODUCCIÓN Y ENVÍO DE SUBPRODUCTOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08	¿LA RECOGIDA DE CADÁVERES ES ADECUADA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SALA DE DESPIECE				
07.01	¿LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE LA CARNE DESTINADA AL DESPIECE ES CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.02	¿LA MANIPULACIÓN EN LA SALA DE DESPIECE ES CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

Población: _____ **RGSEAA / RSA:** _____

Fecha cumplimentación: _____ **N. Acta:** _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
07.03	¿EN CASO DE ELABORARSE CARNE PICADA, SE REALIZA DE FORMA CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.04	¿LA CARNE DESPIEZADA SE ALMACENA CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.05	¿LA MARCA IDENTIFICACIÓN QUE SE UTILIZA EN LA CARNE DESPIEZADA SE APLICA DE FORMA CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.06	¿EL ETIQUETADO DE LA CARNE Y PREPARADOS CÁRNICOS ENVASADOS ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.07	¿EL ENVASADO DE LA CARNE ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS				
08.01	¿LA RECOGIDA DE MUESTRAS DE CANALES PARA EL ANÁLISIS DE SALMONELLA SE REALIZA CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.02	¿SE RESPETAN LAS FRECUENCIAS DE TOMA DE MUESTRAS ESTABLECIDAS LEGALMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.03	¿LA EMPRESA LLEVA REGISTROS ADECUADOS DE CONTROL MICROBIOLÓGICO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.04	¿TIENEN UN PLAN DE MEDIDAS CORRECTORAS EN CASO DE QUE LOS RESULTADOS SEAN INSATISFACTORIOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	