

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
INSPECCION ANTE MORTEM				
IDENTIFICACIÓN DE CONEJOS				
01.01.01	¿ESTÁN TODAS LOS ANIMALES IDENTIFICADOS?	<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 LOS ANIMALES ESTÁN VIVOS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.02	¿EL ESTADO CLÍNICO DE LOS ANIMALES 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				
01.03.01	¿SE RESPETAN LAS NORMAS DE BIENESTAR ANIMAL?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.01	En caso de animales enfermos y/o sospechosos permanecen separados 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 conejos (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 los conejos, 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 animales vivos 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
01.03.02	¿DURANTE LA ESPERA SE OBSERVAN QUE LAS CONDICIONES DE TRANSPORTE SON ADECUADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03	¿TRAS LA DESCARGA SE OBSERVA QUE LAS CONDICIONES DE ESPERA AL SACRIFICIO SON LAS ADECUADAS?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03.01	Tras la descarga no existen conejos sueltos por apertura ni rotura de jaulas o módulos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03.02	No existen animales atrapados en las puertas/trampillas de los jaulas/módulos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03.03	Los animales son evacuadas en su totalidad de los jaulas/módulos no quedando ninguno 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 ANIMALES VIVOS 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"/>	
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?				

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
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				
03.01	¿SE RESPETAN LAS NORMAS ESTABLECIDAS EN EL R.D. 54/95 SOBRE PROTECCIÓN DE LOS CONEJOS EN EL MOMENTO DEL SACRIFICIO O MATANZA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.01	Se evita en los conejos 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			
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"/>	
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 funcionan correctamente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.05	Los conejos son sangrados inmediatamente tras un aturdimiento correcto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.06	El sistema utilizado, garantiza un correcto aturdimiento de los animales. Debe garantizar la insensibilización sin provocarles la muerte. Este hecho se comprobará retirando algún animal de la cadena tras el aturdimiento y viendo si recupera la consciencia, viendo el reflejo del ojo, pataleo excesivo...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02	¿EL SANGRADO SE REALIZA CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.01	El sangrado se realiza antes de que el animal recobre el conocimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
	Se realiza el sangrado de forma higiénica.			
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	La tráquea y esófago no se seccionan.	<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	El desollado se inicia una vez que ha cesado el sangrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
EVISCERACIÓN				
03.03.01	¿Existen recipientes adecuados y limpios, clasificados en función de tipos de subproductos generados en cada puesto de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.02	¿Las instalaciones y los equipos son los adecuados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.03	¿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"/>	
03.03.04	¿El personal que se dedica a estas labores, tiene la formación adecuada para evitar toda contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿La evisceración se realiza de forma correcta?			
03.03.05.01	Se toman las medidas oportunas para evitar que durante la misma se derrame contenido del tubo digestivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05.02	Permite realizar una inspección post-mortem adecuada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05.03	Las partes no aptas para el consumo humano son retiradas cuanto antes de las zonas limpias del establecimiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05.04	Con excepción de los riñones, las vísceras o partes de vísceras que queden en la canal son retiradas sin demora y, si es posible, en su totalidad, a menos que la autoridad competente autorice otra cosa.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05.05	Las operaciones desde el sacrificio hasta el eviscerado se realizan sin demora y evitándose la contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05.06	Cuando este autorizado el sacrificio de distintas especies o de caza menor silvestre, se toman las precauciones necesarias para evitar toda contaminación cruzada, separándose en el tiempo o en el espacio las operaciones destinadas a cada especie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04	¿EL DUCHADO DE LAS CANALES ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05	¿SE GARANTIZA LA REFRIGERACIÓN INMEDIATA Y CORRECTA DE CANALES Y VÍSCERAS TRAS LA INSPECCIÓN POST-MORTEM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.06	¿LAS OPERACIONES DE CLASIFICACIÓN, ENVASADO Y EMBALAJE SE REALIZAN ADECUADAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿EL MARCADO DE IDENTIFICACIÓN SE REALIZA CORRECTAMENTE?			
03.07.01	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"/>	
03.07.02	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"/>	
03.07.03	En el caso de embalajes con carne despiezada o despojos la marca sanitaria queda destruida cuando éste se abra.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08	¿SE GARANTIZA UNA CORRECTA CONSERVACIÓN DE LA CARNE Y DESPOJOS EN REFRIGERACIÓN?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	CONGELACIÓN			
03.09.01	¿Se realiza la congelación correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09.02	¿Se mantiene la cadena de frío hasta su descongelación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10	¿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 LOS CONEJOS SACRIFICADOS 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"/>	
04.02	¿SE REALIZA LA INSPECCIÓN DETALLADA DE UNA MUESTRA ALEATORIA DE LAS PARTES DE CONEJOS O CONEJOS ENTEROS DECLARADOS NO APTAS PARA EL CONSUMO HUMANO TRAS LA IPM?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
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 EN 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"/>	
06.09	¿EN EL MANUAL DE AUTOCONTROL DE LA EMPRESA SE CONTEMPLA LA GESTIÓN DE RESIDUOS GENERADOS POR LA MISMA Y COMO SE REALIZA?	<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	¿LA CARNE DESPIEZADA SE ALMACENA CORRECTAMENTE?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.04	¿LA MARCA IDENTIFICACIÓN QUE SE UTILIZA EN LA CARNE DESPIEZADA SE APLICA DE FORMA CORRECTA?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.05	¿EL ETIQUETADO DE LA CARNE Y PREPARADOS CÁRNICOS ENVASADOS ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.06	¿EL ENVASADO DE LA CARNE ES CORRECTO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS				
08.01	¿REALIZA LA EMPRESA CONTROLES MICROBIOLÓGICOS QUE GARANTIZEN UNA HIGIENE CORRECTA TANTO DE LA CARNE COMO DE SUPERFICIES DE TRABAJO?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.02	¿LA EMPRESA LLEVA REGISTROS ADECUADOS DE CONTROL MICROBIOLÓGICO?	<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"/>	