

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
INSPECCION ANTE MORTEM				
IDENTIFICACION DE ANIMALES				
01.01.01	¿Están todos 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 la partidas están documentadas y la documentación es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
INSPECCION ANTE MORTEM				
01.02.01	¿El estado clínico de los animales es satisfactorio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.02	¿Están los animales limpios para el sacrificio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.02.03	¿Presentan signos de no haber sido tratados con sustancias prohibidas o haber respetado los periodos de supresión o proceden de una explotación que no está incluida en el S.C.I.R.I.?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
BIENESTAR ANIMAL (descarga y estabulación)				
¿Se respetan las normas de bienestar animal?				
01.03.01.01	En caso de animales enfermos y/o sospechosos se estabulan en cuadras independientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.02	Se descargan lo antes posible tras su llegada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.03	Se evita que se lesionen entre ellos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.04	Se les protege de las inclemencias del tiempo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.05	Si no se sacrifican en las 12 horas posteriores a su llegada se les suministra agua y comida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.06	No se les maltrata, asusta, arrastra, golpea	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.07	El mantenimiento e higiene de las cuadras es correcto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.08	Se dispone de un número suficiente de corrales para estabular adecuadamente los animales, evitando hacinamientos. Para ello se solicitará del Operador del Matadero que establezca una densidad máxima por cuadra, especie y edad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
01.03.01.05	Los instrumentos de descarga eléctrica solo se utilizan en cuartos posteriores de vacuno y porcino, si es preciso, y con duraciones inferiores a un segundo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.01.10	Los animales que hayan padecido sufrimiento y dolores, los no destetados, etc. se sacrifican inmediatamente y, si no es posible, se aíslan y sacrifican lo antes posible y, al menos, dentro de las dos horas siguientes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.02	¿Durante la descarga se observan que las condiciones de transporte son adecuadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.03.03	¿El manual de autocontrol de la empresa contempla los capítulos de bienestar animal y la aplicación de sus principios durante el faenado diario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CONDICIONES HIGIENICAS GENERALES DE LA SALA DE SACRIFICIO				
02.01	¿Funcionan correctamente los sistemas de desinfección de útiles de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.01.01	Si el sistema de desinfección utilizado es por agua caliente ¿Alcanza la temperatura adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.02	¿Hay agua caliente y fría en todos los puestos de trabajo, con jabón y sistema higiénico de secado de manos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.03	¿Los operarios llevan ropa exclusiva y limpia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.04	¿Hay contenedores adecuados en número necesario para decomisos, residuos y M.E.R., adecuadamente distribuidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.05	¿Se observa un estado adecuado de orden y limpieza en suelos, paredes, techos, equipos y recipientes utilizados para contener carnes frescas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.06	¿Todos los útiles presentes en la sala son destinados a la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.07	¿Esta la red de desagües en perfecto estado de funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.08	¿Hay dos cuchillos esterilizados por manipulador?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
02.09	¿La concentración de cloro es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SACRIFICIO Y FAENADO DE CANALES				
ATURDIMIENTO				
	¿Se respetan las normas de bienestar animal?			
03.01.01	Se evita a los animales agitación, dolor, o sufrimientos innecesarios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.01.02	Se utilizan los métodos de aturdimiento autorizados en el RD. 54/95, anexo C, Cáp. I, Apdo. A.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	PISTOLA DE CLAVIJA PERFORADORA(aturdimiento mecánico)			
03.01.02.01	Cuando se utilice un instrumento de clavija perforadora el operario comprobará que, después de cada disparo, la clavija retrocede toda su longitud	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.01	No se sujetará la cabeza del animal hasta que el matarife esté preparado para realizar el aturdimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.01	Los bovinos se introducen en el box de y forma individual sólo cuando el operario este preparado para aplicar el aturdimiento tan pronto como el animal se encuentre en el box	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ATURDIMIENTO ELÉCTRICO INDIVIDUAL. El aparato dispone de:			
03.01.02.02	dispositivo que mide la impedancia de la carga e impide su funcionamiento si no alcanza la intensidad mínima	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	dispositivo acústico o visual que indica el tiempo de aplicación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.02	Dispositivo que indica el tiempo y la intensidad de la corriente, colocado donde el operario pueda verlo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	ATURDIMIENTO POR CO2			
03.01.02.03	La concentración de CO2 es como mínimo del 70 % en volumen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.03	La cámara tiene dispositivos que midan la composición de gas en el punto de máxima exposición	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.02.03	Dichos dispositivos emiten una señal de alerta que puede verse y oírse perfectamente si la concentración de CO2 desciende por debajo del nivel exigido.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.03	Existen métodos de aturdimiento de repuesto en condiciones de uso en el punto de sacrificio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.04	Los equipos de aturdimiento están limpios, en buen estado de mantenimiento y conservación, y funcionan correctamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.05	El personal que realiza la labor posee la formación y destreza necesarias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.06	Se verifica que el aturdimiento se realiza forma correcta y eficaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.07	El sangrado se realiza antes de que el animal recobre el conocimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.01.08	No se utilizan los aparatos de aturdimiento eléctrico para la sujeción, inmovilización o para mover a los animales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SANGRADO

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.02.01	¿El sangrado se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.01.0 ²	Se realiza el sangrado de forma higiénica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.01.0 ³	La tráquea y esófago no se seccionan (salvo en los ritos religiosos).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.01.0 ⁴	Las operaciones de preparación de la canal se realizan una vez que haya cesado el sangrado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿La sangre para consumo humano cumple los requisitos de higiene en cuanto a su recogida y conservación?			
03.02.02.0 ¹	Todo el material que se utiliza para su recogida está limpio y desinfectado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.02.02.0 ²	Se evita en todo momento durante su recogida la contaminación de la sangre por heces, orina, mucosidades.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	EVISCERACIÓN			
03.03.01	¿El personal que se dedica a estas labores, las realiza de forma adecuada para evitar toda contaminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ¹	No queden restos de cuero(excepto porcino)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ²	No queden restos de lana, pelo u otras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ³	Las manos del manipulador estén limpias	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ⁴	No se utiliza la misma mano que toca la piel para tocar carne sin lavarse previamente.(excepto porcino)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ⁵	Se evita que la parte exterior anterior de la piel contacte con la canal	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.01.0 ⁶	Si el personal que realiza estas labores pasa a de zona sucia a zona limpia, se cambia de ropa y realiza un adecuado lavado de manos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.02	¿En rumiantes y equino, se realiza una adecuada y completa retirada de ubres sin dejar restos antes del desollado? (anexo III, cap. IV, apdo. 7 punto C).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.03	¿El escaldado, chamuscado, depilado y raspado de porcinos es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.03.0 ¹	La Tª de escaldado esté dentro de los márgenes establecidos en su APPCC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.03.0 ²	El agua de escaldado se renueva correctamente	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.03.0 ³	Los equipos de depilado se mantienen limpios	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.03.03.04	Se realiza un correcto lavado de la canal tras realizar estas operaciones	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.04	¿Se garantiza que no hay contaminación de la canal por contenido gastrointestinal mediante ligadura de esófago y recto en bovinos u otros métodos? (Anexo III, Cáp. IV, Pto. 7, Apdo. C).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.05	¿Hasta que finaliza la inspección post-mortem están perfectamente identificadas las partes pertenecientes a un animal con su canal correspondiente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.03.06	¿Se retira la cubierta grasa de ambos riñones y, en caso de bovinos, porcinos y solípedos, la cápsula perirrenal?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TRIPERIA				
03.04.01	¿La retirada de tripería para su posterior aprovechamiento para consumo humano es adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.02	¿Se manipula higiénicamente la tripería en la sala de manipulación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.03	¿El personal que manipula tripería no manipula simultáneamente carnes frescas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿Se siguen las normas establecidas para la tripería destinada a transformación posterior según indica el Rgto. 853, Anexo I, Cap. IV, Apdo. 8?			
03.04.04.01	Se lavan o escaldan los estómagos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.04.02	Se vacían y lavan los intestinos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.04.03	Las cabezas y patas se desollan o se escaldan y depilan.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.05	¿El marcado de identificación de los despojos se realiza adecuadamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.06	¿El almacenamiento de los despojos embalados y sin embalar cumple con las temperaturas estipuladas legalmente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07	¿Las condiciones higiénicas de la tripería son correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.01	¿Hay sistemas de desinfección de útiles de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.01	¿Alcanzan la temperatura adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.02	¿Hay agua caliente y fría en todos los puestos de trabajo, con jabón y sistema higiénico de secado de manos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.03	¿Los operarios llevan ropa exclusiva y limpia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.04.07.04	¿Hay contenedores adecuados en número necesario para las diferentes categorías de subproductos generados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.05	¿Se observa un estado adecuado de orden y limpieza en suelos, paredes, techos, equipos y recipientes utilizados para contener carnes frescas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿Se observa un estado adecuado de orden y limpieza en suelos, paredes, techos, equipos y recipientes de las cámaras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿El mantenimiento es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿Están secos y sin condensaciones en suelo, paredes y productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿Hay ausencia de hielo acumulado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿Sin restos de alimentos y suciedad (envases, cartones...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.06	¿Disponen de termómetro para controlar la temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.07	¿Todos los útiles presentes en el muelle son destinados a la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.04.07.08	¿Esta la red de desagües en perfecto estado de funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MARCADO SANITARIO DE CANALES TRAS IPM				
03.05.01	¿El marcado sanitario de canales se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05.01.01	Se aplica el marcado sólo a los animales declarados aptos para consumo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05.01.02	El marcado sanitario se aplica sobre la superficie externa de las canales, mediante marca de tinta o a fuego, y de manera que si las canales se cortan en medias canales o cuartos o las medias canales se cortan en tres piezas, cada pieza lleve una marca sanitaria.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05.01.03	La marca utilizada cumple con las características y dimensiones establecidas en el Rto CE 854/2004 y el RD 640/2006 para el caso de canales de corderos, cabritos y lechones.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.05.01.04	la marca aplicada es perfectamente legible	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ALMACENAMIENTO				
03.06.01	¿Se garantiza la refrigeración inmediata y correcta de canales y despojos tras la inspección post - mortem?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.02	¿El almacenamiento de la carne embalada y carne sin embalar se realiza de manera que se evite su contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.06.03	¿El almacenamiento de la carne y despojos embalados y sin embalar cumple con las temperaturas estipuladas legalmente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04	¿Se observa un estado adecuado de orden y limpieza en suelos, paredes, techos, equipos y recipientes de las cámaras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.01	¿Su mantenimiento es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.02	¿Están secos y sin condensaciones en suelo, paredes y productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.03	¿Hay ausencia de hielo acumulado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.04	¿Sin restos de alimentos y suciedad (envases, cartones...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.05	¿Disponen de termómetro para controlar la temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.04.06	¿Esta la red de desagües en perfecto estado de funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TRANSPORTE				
03.07.01	¿La carne y despojos sale del matadero a la temperatura adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.02	El transporte de la carne y despojos embalados y sin embalar se realiza de manera que se evite su contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.03	¿Los medios de transporte utilizados son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04	¿Las condiciones higiénicas del muelle son correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.01	¿Hay sistemas de desinfección de útiles de trabajo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.01	Si el sistema de desinfección utilizado es por agua caliente ¿Alcanza la temperatura adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.02	¿Hay agua caliente y fría en todos los puestos de trabajo, con jabón y sistema higiénico de secado de manos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.03	¿Los operarios llevan ropa exclusiva y limpia?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.04	¿Hay contenedores adecuados en número necesario para las diferentes categorías de subproductos generados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.05	¿Se observa un estado adecuado de orden y limpieza en suelos, paredes, techos, equipos y recipientes utilizados para contener carnes frescas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07.04.06	¿Todos los útiles presentes en el muelle son destinados a la actividad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.07.04.07	¿Esta la red de desagües en perfecto estado de funcionamiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
MANIPULACIÓN DE MER				
03.08.01	¿Se extraen los M.E.R correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.01.01	Se utilizan cuchillos de uso exclusivo para faenar MER	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.01.02	Se retira la médula espinal por aspiración en bovinos mayores de 12 meses y ovinos y caprinos mayores de 12 meses antes de proceder a partir la canal en dos mitades	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.01.03	Si las canales no van a salas de despiece u otros establecimientos autorizados, se procede a la retirada de la columna vertebral de bovinos de más de 30 meses de forma adecuada (Rto. 357/2008).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.01.04	El resto de M.E.R. (bazo, íleon, intestino, amígdalas), se extraen de forma adecuada evitando la contaminación de las canales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.01.05	En la zona de extracción de M.E.R, se recogen todos los restos que caen al suelo (huesos, esquirlas, sangre) para introducirlos en los contenedores específicos para categoría 1	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.02	¿Tras la retirada de los M.E.R, se tiñen adecuadamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08.03	Si la retirada de la columna vertebral no se realiza en la línea de sacrificio ¿hay zonas adecuadas en muelle o en sala de despiece para realizar esta operación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
INSPECCION POST - MORTEM				
PLAN NACIONAL DE INVESTIGACION DE RESIDUOS (PNIR)				
CONTROL DE TRIQUINAS				
06.01	Existe un método de recogida de muestras que asegure la toma de una muestra por canal en porcinos y équidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02	¿Se recoge la muestra adecuadamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02.01	En cerdos una muestra de 1 grs. mínimo en uno de los pilares del diafragma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02.02	En cerdos de cría y verracos 2 grs. del mismo punto.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02.03	Si no se dispone de pilar de diafragma, una muestra de doble tamaño de la parte del diafragma situada cerca de las costillas o del esternón o de los maseteros, lengua o los músculos abdominales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
06.02.04		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02.05	En jabalíes serán 10 grs. de la pata delantera, lengua o diafragma.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.03	¿El laboratorio que analiza la carne para detección de triquinas ha sido autorizado por la autoridad competente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04	¿La técnica de detección del laboratorio es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05	¿La empresa asegura una trazabilidad adecuada de las canales mientras se analizan las muestras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
SUBPRODUCTOS NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO				
07.01	¿Hay contenedores suficientes y bien identificados en función de la categoría de subproductos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.02	¿Se retiran los SANDACH adecuadamente de la sala de faenado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.03	¿Los contenedores utilizados están en buenas condiciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.04	¿Existe un lugar adecuado para el almacenamiento de los subproductos una vez recogidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿La eliminación de los subproductos es correcta?			
07.05.01	El gestor que recoge los subproductos está autorizado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.05.02	Los vehículos de transporte y los contenedores están identificados con las siguientes leyendas (Rto. 142/2011 que establece las disposiciones de aplicación del 1069/2009): Cat. 1 - "Solo para eliminación"Cat. 2 (distintos del estiércol y del contenido del tubo digestivo) - "No apto para consumo animal"Cat. 3 - "No apto para el consumo humano"Estiércol y contenido del tubo digestivo - "Estiércol".	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.05.03	En caso de material de cat. 3 para alimentación animal, si no se envía a destino dentro de las 24 horas siguientes a su obtención, se refrigera o congela (Rto 142/2011, anexo VIII, cap. I, sección 2).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.05.04	Los medios de transporte son estancos y están limpios y desinfectados.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.06	¿Los documentos que acompañan a los subproductos durante el transporte son correctos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.07	¿El matadero mantiene un registro adecuado sobre producción y envío de subproductos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.08	¿La recogida de cadáveres es adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
07.09	¿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"/>	
PROGRAMA DE CONTROL DE EET's.				
08.01	¿Se realiza un control adecuado de entrada de animales sometidos al programa de control de EET's a la línea de sacrificio?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.02	¿Tras el faenado de las canales sometidas a control de EET's se mantiene el control de las canales y sus despojos de forma correcta? ¿Si se aprovecha para consumo humano la carne de la cabeza y la lengua de animales bovinos, se extraen adecuadamente? (Rto. 999/01, Anexo IX, pto. 6, 7 y 8).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.03.01	Se extrae directamente de la línea de faenado sin descolgar la cabeza.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.03.02	Se obturan los orificios craneales (forum mágnum y orificio de aturrido) en caso de retirada de las cabezas de la línea de faenado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.03.03	Se decomisa esa carne si hay rotura o desprendimiento de ojos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.03.04	La lengua se recoge mediante un corte transversal en dirección rostral con respecto a la apófisis lingual.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
08.04	¿Tras el sacrificio de animales bovinos mayores de 72 meses para toma de muestras y, a no ser que dispongan de un sistema de prevención de la contaminación entre canales: en el matadero, se procede a L+D de toda la línea antes de proceder al sacrificio de otro tipo de animales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TOROS DE LIDIA				
09.01	¿La sala de tratamiento de carne de reses de lidia esta autorizada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
¿El traslado de las reses es correcto?				
09.02.01	Se realiza en menos de 60 minutos, tras finalizar el espectáculo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.02.02	El medio de transporte garantiza una temperatura inferior a 4º C.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.02.03	Van acompañadas del documento de traslado de reses de lidia.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.03	¿Los animales muertos o las canales, en su caso, vienen perfectamente identificados y documentadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.04	¿En caso de animales sangrados en plaza, se procede a su desuello y evisceración inmediata y siempre dentro de las cinco horas siguientes a la muerte de las reses?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.05	¿En caso de canales, las vísceras torácicas así como hígado, riñones y bazo acompañan a la canal en contenedores cerrados y con identificación individual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
	¿La comercialización de la carne se realiza conforme a las normas establecidas en el RD 260/2002?			
09.06.01	Llevar la marca sanitaria establecida (sello circular anteriormente citado. Art.4).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.06.02	Sólo se comercializa en fresco o congelada. No se puede transformar o picar. (art. 5).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.06.03	Si se destina a intercambios intracomunitarios o exportación existe una autorización específica del país destino e irán acompañadas del certificado sanitario oficial de exportación. (art. 10).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.06.04	Se respetan las temperaturas de almacenamiento de 7°C para carne fresca, -12° C para carne congelada y 3°C para vísceras. (Cap. IX, Anexo I).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
09.06.05	Sólo se comercializan canales, medias canales o cuartos de canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TRAZABILIDAD				
10.01	¿Dispone el operador de sistemas o procedimientos que permita identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.02	¿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"/>	
10.03	¿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"/>	
10.04	¿Están los alimentos adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.05	¿Están estos registros/información del operador al día?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
10.06	¿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? ¿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"/>	
CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS				
11.01	¿La recogida de muestras de canales se realiza correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.02	¿Se respetan las frecuencias de toma de muestras establecidas legalmente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
11.03	¿La empresa lleva registros adecuados de control microbiológico?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta

Pregunta

SI NO NN

11.04

¿Tienen un plan de medidas correctoras en caso de que los resultados sean insatisfactorios?