

Empresa: _____

Población: _____ RGSEAA / RSA: _____

Fecha cumplimentación: _____ N. Acta: _____

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
PROVEEDORES				
01.1	¿Las materias primas, carnes y derivados cárnicos, proceden de establecimientos autorizados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿Recepcionan otros productos no cárnicos?			
01.2.1	Lacteos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.2.2	Huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.2.3	Vegetales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.2.4	¿Proceden de establecimientos con registro sanitario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.3	¿Disponen de un listado actualizado de proveedores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.4	¿Tienen establecidas especificaciones de compra?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.5	¿En caso afirmativo, de qué tipo?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
01.5.1	Microbiológicas	<input type="checkbox"/>		
01.5.2	Organolépticas	<input type="checkbox"/>		
01.5.3	Físico-químicas	<input type="checkbox"/>		
01.5.4	De calidad	<input type="checkbox"/>		
01.5.5	Otras	<input type="checkbox"/>		
01.6	¿Realizan controles a todos los proveedores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿Con qué periodicidad controlan a los proveedores?			
01.7.1	Cada lote/partida	<input type="checkbox"/>		
01.7.2	Semanal	<input type="checkbox"/>		
01.7.3	Mensual	<input type="checkbox"/>		

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
01.7.4	Anual	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.7.5	Nunca	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.8	¿En caso afirmativo, archivan dichos controles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	¿La empresa adopta medidas cuando los proveedores no cumplen las especificaciones de compra?			
01.9.1	Rechazo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.9.2	Controlar otra partida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.9.3	Cambiar de proveedor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.9.4	Rebajar precio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
01.9.5	Otras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
TRANSPORTE				
02.1	¿Comprueban visualmente las siguientes condiciones higiénicas del transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.1.1	Conservación, higiene y limpieza del vehículo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.1.2	Dispositivo de medida y registro de la temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.1.3	Colocación correcta de la carga o estiba	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.1.4	¿Se evita el contacto directo de los productos envasados o no con el suelo y/o paredes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.1.5	Personal con carnet o certificado de formación específico para el transporte y en vigor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.2	¿Se guardan los registros de temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.3	¿Se transportan solamente productos cárnicos? En caso negativo, indicar qué otros productos:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.3.1	Productos de limpieza	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.3.2	Productos no cárnicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
02.3.3	Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.4	¿Hay separación efectiva entre los distintos productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5	¿Se cumplen las siguientes temperaturas durante el transporte?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.1	Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres y de caza mayor: = ó <+7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.2	Carnes frescas refrigeradas de aves, conejos y caza menor: = ó <+4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.3	Carnes picadas y preparados de carne picada: = ó <+2°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.4	Preparados de carne, según la materia prima y la especie animal: de = ó <+2°C a = ó <+7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.5	Despojos refrigerados: = ó <+3°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.6	Platos cocinados cárnicos duración <24 h : = ó <+8°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.7	Platos cocinados cárnicos duración >24 h : = ó <+4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.8	Carnes y despojos congelados: = ó <-12°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.5.9	Platos cocinados cárnicos congelados: = ó <-18°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.6	¿Cuando las temperaturas no son correctas, se toman medidas correctoras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
02.7	¿Se prohíbe el transporte de carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
RECEPCIÓN - ALMACENAMIENTO				
03.01	¿Controlan la temperatura de los productos en el momento de la recepción?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.02	¿Comprueban visualmente las condiciones higiénicas del vehículo en el momento de la recepción?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.03	¿Los productos que llegan envasados, presentan el envase íntegro, sin roturas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.04	¿Están correctamente etiquetados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
03.05	¿Realizan periódicamente y de forma aleatoria controles a los productos cárnicos y a las materias primas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
	¿Qué tipo de controles?			
03.06.1	Microbiológico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.2	Físico-químico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.3	Organoléptico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.4	De calidad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.06.5	Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.07	¿Existe registro de recepción o albaranes de los productos cárnicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.08	¿Existe registro de recepción o albaranes de productos no cárnicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.09	¿Existe registro de recepción o albaranes de materias primas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10	¿Se cumplimentan los siguientes datos en su totalidad?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10.1	Fecha de recepción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10.2	Proveedor (con todos los datos, como lote, mercancía, etc.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10.3	Condiciones de transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10.4	Temperatura durante el transporte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.10.5	Temperatura de recepción	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11	¿Los productos recepcionados cumplen las siguientes temperaturas legisladas? (Refrigeración / Congelación)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.1	Carnes frescas refrigeradas de animales domésticos de las especies bovina, porcina, ovina, caprina, solípedos, mamíferos terrestres y de caza mayor: = ó < +7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.2	Carnes frescas refrigeradas de aves, conejos y caza menor: = ó < +4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.3	Carnes picadas y preparados de carne picada: = ó < +2°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.4	Preparados de carne, (según la materia prima y la especie animal): de = ó < +2°C a = ó < +7°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.11.5	Despojos refrigerados: = ó < +3°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.6	Platos cocinados cárnicos duración <24h: = ó < +8°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.7	Platos cocinados cárnicos duración >24h: = ó < +4°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.8	Carnes y despojos congelados: = ó < -12°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.11.9	Platos cocinados cárnicos congelados: = ó < -18°C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.12	¿Cuando las temperaturas no son las adecuadas, se toman medidas correctoras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.13	¿Qué medidas adopta el establecimiento cuando no se cumplen las temperaturas legisladas, en el momento de la recepción?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.13.1	¿Advertir al proveedor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.13.2	¿Rechazar la mercancía?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.13.3	¿Cambiar de proveedor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.13.4	Otras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.14	¿El almacenamiento de carnes y derivados cárnicos en cámaras frigoríficas es inmediato a la recepción?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.15	¿Existe separación física en las cámaras entre las carnes frescas y los derivados cárnicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.16	¿Las instalaciones son las adecuadas a las necesidades de frío de cada producto? (refrigeración y congelación).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.17	¿Las cámaras frigoríficas tienen dispositivos para la lectura y comprobación de la temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.18	¿Las temperaturas de almacenamiento, son las correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.19	¿Las materias primas y/o productos que no necesitan conservación en frío, se almacenan en locales adecuados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20	¿El almacenamiento de todos los productos en general cumple con las condiciones que se citan a continuación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.01	¿Se evita el contacto directo con el suelo y/o paredes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.02	¿Acceso fácil a los productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
03.20.03	¿Se controla el stock de los productos almacenados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.04	¿Se procede a la rotación continua de las existencias?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.05	¿La ventilación o sistema de circulación de aire es correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.05.1	¿La temperatura es homogénea por todas las zonas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.05.2	¿Ausencia de condensación en la superficie de la carne y de los productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.05.3	¿Se evita el acumulo de hielo en los evaporadores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.05.4	¿Ausencia de olores extraños?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.06	¿El plan de conservación/mantenimiento, es eficaz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.07	¿El plan de limpieza y desinfección, es eficaz?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.08	¿La carne sin envasar, se almacena en la misma cámara que la envasada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.09	En caso afirmativo, ¿hay separación física para evitar las contaminaciones cruzadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.10	Durante el almacenamiento de los productos en general, ¿se registran los siguientes parámetros?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.10.1	Temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.20.10.2	Humedad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.21	¿Se llevan partes de limpieza/desinfección de las cámaras?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.22	¿La empresa adopta medidas cuando existen no conformidades en el almacenamiento de sus productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
03.23	¿Estas medidas correctoras están registradas en las guías y/o autocontroles elaborados por la empresa?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

SALA DE MANIPULACIÓN/PREPARACIÓN/OBRADOR

CARNICERÍAS

Indicar las operaciones que se llevan a cabo:

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.1.01.1	Despiece	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	Deshuesado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.3	Fileteado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.4	Troceado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.5	Picado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.6	Mechado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.7	Loncheado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.01.8	Preparación/Manipulación/Almacenamiento de despojos frescos (refrigerados o congelados)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.02	¿Las operaciones de deshuesado y despiece, se realizan lo más rápido posible, evitando la acumulación de carne en la zona?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.03	¿Se evitan retrasos en el traslado de la carne a las cámaras o elementos de almacenamiento, conservación o exposición?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.04	¿Las grasas y los huesos procedentes de las operaciones de deshuesado y despiece, se retiran de los establecimientos dentro de las 24 horas siguientes a las citadas operaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.05	¿En caso de que dicha retirada no se efectúe en el plazo indicado, se conservan a una temperatura = ó <+7°C, sin superar las 72 horas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.06	¿Hay cámara frigorífica específica para este fin cuando la retirada no es inmediata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.07	¿Se conservan durante este tiempo (72 horas), en recipientes estancos, construidos con material de fácil limpieza y desinfección, perfectamente identificados y destinados exclusivamente para ese fin?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.08	¿Se conservan o almacenan carnes frescas con otras materias primas o productos, sin riesgo de contaminación? (separación física)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.09	¿El diseño del establecimiento facilita un adecuado tratamiento higiénico sanitario de las materias primas y productos cárnicos que se manipulan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.10	¿La sala de manipulación/preparación/obrador, está provista de un dispositivo de acondicionamiento de aire?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.10.1	¿Tienen registro de temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.1.10.2	¿Archivan dichos registros?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.1.11	¿Tienen lavamanos de accionamiento no manual en el obrador/sala de manipulación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿Está provisto de las siguientes dotaciones?			
04.1.11.1.1	Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.11.1.2	Caliente y fría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.11.1.3	Dosificador de jabón	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.11.1.4	Secado higiénico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.12	¿Se prohíben las siguientes prácticas en las instalaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.12.1	Congelación de carnes y derivados cárnicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.12.2	Descongelación de carnes y derivados cárnicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.12.3	Recongelación de carnes y derivados cárnicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.13	¿Se prohíben los elementos de madera? (excepto tajo de corte)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.13.1	Tajo de madera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.14	¿Las mesas y elementos similares donde se manipulan y preparan las carnes y demás productos cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.14.1	Materiales autorizados, lisos y lavables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.14.2	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.14.3	Conservación/mantenimiento adecuado	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.14.4	Resistentes a la corrosión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.15	¿Los equipos, recipientes y útiles de trabajo, destinados a entrar en contacto directo con las materias primas, preparados y demás productos, cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.15.1	Materiales resistentes a la corrosión e inocuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.15.2	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.1.16	¿Los productos contemplados en las carnicerías elaborados o no, se almacenan en instalaciones adecuadas evitando contaminaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.17	¿Las instalaciones frigoríficas (refrigeración o congelación), cuentan con aparatos para la lectura y comprobación de las temperaturas? ¿Cumplen los valores legislados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.18	¿Los detergentes, desinfectantes y similares, así como el material de limpieza y mantenimiento se almacenan correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.19	¿Los productos citados en el punto anterior se mantienen en sus recipientes originales?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.1.20	Limpieza y desinfección de útiles ¿Tienen fregadero y dispositivos de desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2	CARNICERÍA SALCHICHERÍA	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.1	Indicar los productos que elabora:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Preparados cárnicos frescos			
04.2.1.1.1	Salchicha fresca	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.2	Chorizo fresco	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.3	Longaniza fresca	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.4	Chistorra fresca	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.5	Hamburguesa	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.6	Burger meat	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.7	Albóndigas	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.1.8	Otros	<input type="checkbox"/>		
	Preparados cárnicos crudos-adobados:			
04.2.1.2.1	Pincho moruno	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.2.2	Lomo adobado	<input type="checkbox"/>		
04.2.1.2.3	Otros	<input type="checkbox"/>		

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
Embutidos de sangre				
04.2.1.3.1	Morcilla	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.3.2	Butifarra negra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Productos tradicionales de Navarra				
04.2.1.4.1	Birica	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.4.2	Relleno	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.4.3	Chistorra	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.5	Salazonado de tocino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.6	Empanados con ovoproducto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.7	Pavos rellenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.8	Pollos rellenos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.1.9	Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2	¿La picadora, amasadora y embudidora cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2.1	Material inocuo, resistente a la corrosión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2.2	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2.3	Buen estado de conservación y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2.4	Condiciones higiénicas correctas, incluida la manipulación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.2.5	¿Controlan los aditivos añadidos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.3	¿La cámara de maduración de masas (si utilizan), cumple los siguientes requisitos?:	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.2.3.1	Temperatura adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.2.3.2	Recipientes en buen estado de higiene y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.3.3	Se controla el tiempo que la masa preparada está en la cámara	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.3.4	La cámara es de uso exclusivo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.3.5	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.3.6	Estado de conservación y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.3.7	Condiciones higiénicas correctas y manipulación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4	Instalación o local específico para los tratamientos de secado y curado de productos tradicionales (chistorra). ¿Cumple los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.1	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.2	Buen estado de conservación y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.3	Condiciones higiénicas correctas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.4	Control de temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.5	Control de humedad	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.6	Ventilación adecuada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.4.7	Si el local está en otro lugar, el transporte de los productos cárnicos se realiza en adecuadas condiciones (Ver traslado)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5	Local o sala para el tratamiento térmico de los productos tradicionales y los embutidos de sangre. ¿Cumple los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.1	Separado del resto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.2	Sistema de extracción de humos y/o vapores	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.3	Sistema de enfriado rápido o abatidor	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.4	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.5	Buen estado de conservación y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.2.5.6	Condiciones higiénicas correctas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.7	Control de temperatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.5.8	Control de Presión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.6	Dispositivo o equipo adecuado para salazonar tocino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.6.1	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.6.2	Temperatura regulada	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.6.3	Recipientes en buen estado de higiene y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7	Procesos de desalado y preparación de tripas para embutido de los productos. ¿Cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.1	Local separado del resto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.2	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.3	Buen estado de conservación y mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.4	Condiciones higiénicas correctas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.5	¿Evitan la contaminación de las materias primas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.6	¿Evitan la contaminación de los productos elaborados o semielaborados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.7.7	¿Las tripas se almacenan en refrigeración?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.8	¿Los condimentos, especias y aditivos alimentarios, se almacenan correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.2.9	¿Los envases y embalajes para uso alimentario, se almacenan correctamente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
CARNICERÍA-CHARCUTERÍA				
04.3.01	¿Dispositivo o equipo adecuado para el tratamiento de ahumado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.01.1	¿Independiente del resto de instalaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.3.01.2	¿Buen estado de mantenimiento/conservación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.01.3	¿Condiciones higiénicas correctas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.01.4	¿Ventilación adecuada con sistema de extracción de humos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.01.5	¿ Sistema de combustión adecuado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02	¿Dispositivos o equipos adecuados para los tratamientos térmicos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	Indicar el tratamiento que realizan: Escaldado, cocción, pasteurización, esterilización cocinado de platos preparados, otros			
04.3.02.02	¿Local independiente al resto de instalaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.03	¿Dimensiones suficientes y diseño adecuado para evitar las contaminaciones cruzadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.04	¿Zonas diferenciadas para la manipulación de productos crudos y elaborados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.05	¿Fácil limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.06	¿Conservación/mantenimiento adecuado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.07	¿Equipos completos de acuerdo al tratamiento térmico que realizan?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.08	¿Sistemas de extracción de humos y/o vapores?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.09	¿Todas las partes del producto reciben la misma temperatura durante un tiempo determinado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.10	¿Se evita la contaminación del producto durante el proceso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.11	¿Controlan los siguientes parámetros? Temperatura/tiempo, presión, cierres de envases, estabilidad, microbiología	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.02.12	¿Los parámetros temperatura/tiempo utilizados en el proceso cumplen normas reconocidas? (pasteurización, esterilización, temperatura ultra alta)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.03	¿Las cámaras frigoríficas de conservación de productos cárnicos elaborados, cuentan con aparatos para la lectura y comprobación de temperaturas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.04	¿Estas cámaras se destinan solamente para productos elaborados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	¿En caso negativo, qué otros productos almacenan?			

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.3.05.1	Materias primas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.05.2	Productos semielaborados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.05.3	Productos no cárnicos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.06	¿En el interior de la cámara se establecen separaciones adecuadas para almacenar los diferentes tipos de derivados cárnicos en este caso?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.07	¿Disponen de abatidor o sistema de enfriamiento rápido para los productos cárnicos tratados térmicamente que requieren conservarse en frío?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.08	¿Las mesas y superficies donde se manipulan estos productos cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.08.1	¿Materiales autorizados, lisos y lavables?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.08.2	¿Fácil limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.08.3	¿Conservación/mantenimiento adecuado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.08.4	Resistentes a la corrosión	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09	¿Disponen de lavamanos de accionamiento no manual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09.1	¿Correctamente equipado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09.1.1	Agua Potable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09.1.2	Caliente y fría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09.1.3	Dosificador de jabón	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.09.1.4	Secador higiénico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.10	¿La limpieza y desinfección de útiles se realiza en un local o emplazamiento separado, con pila-fregadero adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.11	¿Hay separación entre el menaje y utensilios sucios respecto a los limpios?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.12	¿Cuentan con medios mecánicos de limpieza y desinfección del menaje?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
04.3.13	¿Existe un emplazamiento adecuado para el almacenamiento de los útiles de trabajo? (menaje, cazuelas, bandejas. etc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
04.3.13.1	¿Se encuentran dichos utensilios limpios y en buen estado de conservación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.13.2	¿Se almacenan ordenados y protegidos de toda contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.14	¿Se evita que las materias primas, productos intermedios o productos elaborados estén a temperatura ambiente cuando requieren conservación frigorífica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.15	¿Congelan derivados cárnicos elaborados en su establecimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
04.3.15.1	La temperatura es < ó = -18° C?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
ENVASADO Y EMBALADO				
05.01	¿El envasado y , en caso de realizarse, el embalado se efectúa en el local o lugar previsto para tal fin?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.02	¿Las condiciones higiénicas son satisfactorias?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.03	¿Los envases y/o embalajes, tienen solidez suficiente para garantizar la protección eficaz de los productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.04	¿El material de envasado y/o embalado se almacena evitando contaminaciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.05	¿Los envases utilizados, tienen Registro Sanitario?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.06	¿Se utilizan una sola vez?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.07	¿En el caso de ser reutilizables (terracota, vidrio o plástico), se limpian y desinfectan eficazmente?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.08	¿Se envasan carnes y derivados cárnicos en presencia del consumidor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
En caso afirmativo				
05.09.1	Se evita el deterioro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.09.2	Se protegen de la contaminación	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.10	¿La máquina de envasado al vacío se encuentra en perfecto estado de higiene y mantenimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.11	¿Los productos una vez envasados y/o embalados, se almacenan en lugares específicos y a temperaturas adecuadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
05.12	¿La carne y los derivados cárnicos producidos y envasados en estos establecimientos, están correctamente etiquetados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
05.13	¿El marcado sanitario de los derivados cárnicos producidos en estos establecimientos, es correcto?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
DEPENDENCIAS DE EXPOSICIÓN Y VENTA				
06.01	INSTALACIONES FRIGORÍFICAS (armarios, vitrinas, mostradores, expositores, arcones, etc)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.01	¿Fácil limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.02	¿Buen estado de conservación/mantenimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.03	¿Condiciones higiénicas adecuadas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.04	¿La manipulación se lleva a cabo de forma higiénica?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.05	¿Dotados de aparatos para la lectura y comprobación de la temperatura?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.06	¿Temperatura correcta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.07	¿Se evitan las contaminaciones cruzadas entre los diferentes tipos de productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.08	¿Están separados físicamente y ordenados por secciones?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.09	¿Los productos envasados, se colocan en vitrinas independientes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.10	¿Se evita el contacto directo entre productos envasados y no envasados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.01.11	¿Los productos están suficientemente separados para que el frío se distribuya de forma homogénea por toda la vitrina?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.02	¿Se evita la incidencia directa de los rayos solares u otros focos de calor sobre toda clase de productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.03	¿Se prohíbe la colocación de carteles indicadores provistos de pinchos que deterioren los envases o contaminen las materias primas?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04	¿Manipulación correcta de la carne picada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04.1	¿EL picado de la carne se efectúa a la vista del comprador?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04.2	¿El picado se realiza previamente con arreglo a las necesidades de la venta diaria?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04.3	¿Se prohíbe conservar de un día para otro?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
06.04.4	¿Se presenta en refrigeración?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04.5	¿Se encuentra perfectamente identificada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.04.6	¿Se vende exclusivamente en el establecimiento preparador?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05	¿Disponen de lavamanos de accionamiento no manual?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05.1	¿Correctamente equipado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05.1.1	Agua potable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05.1.2	Caliente y fría	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05.1.3	Dosificador de jabón	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.05.1.4	Secado higiénico	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06	¿Las mesas y elementos similares donde se manipulan y preparan las carnes y además productos, cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06.1	¿Materiales autorizados, lisos y lavables?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06.2	¿Fácil limpieza y desinfección?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06.3	¿Buen estado de conservación y mantenimiento?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.06.4	¿Resistentes a la corrosión?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.07	¿Los equipos, recipientes y útiles de trabajo, destinados a entrar en contacto con materias primas, preparados y demás productos, cumplen las siguientes propiedades?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.07.1	Materiales resistentes a la corrosión e inocuos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.07.2	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.07.3	Buen estado de conservación/mantenimiento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08	¿Los recipientes destinados para los desechos y desperdicios, cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08.1	Estancos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
06.08.2	Materiales inalterables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08.3	Fácil limpieza y desinfección	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08.4	Con tapadera	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.08.5	Correctamente identificados	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.09	¿Exponen y venden productos no cárnicos debidamente identificados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.09.1	Lácteos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.09.2	Huevos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.09.3	Vegetales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.09.4	Otros	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
06.10	¿La carne y los derivados cárnicos producidos en estos establecimientos y que no se presentan envasados para la venta, están correctamente identificados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
TRASLADO DE PRODUCTOS				
07.1	¿Se realiza traslado de productos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.1.1	De un establecimiento central a las sucursales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.1.2	Del obrador a las dependencias de venta	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.1.3	Servicio a domicilio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.1.4	Suministro a establecimientos de comidas preparadas (sin Registro Sanitario)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.2	¿Durante el traslado, las materias primas y los productos están protegidos de toda contaminación?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.3	¿Se mantienen las temperaturas de conservación, evitando romper la cadena de frío?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.4	¿Se prohíbe el traslado de carnes frescas y derivados cárnicos sin envasar junto con otras materias primas o productos envasados o embalados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.5	¿Los traslados van acompañados siempre de un documento interno o albarán?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Empresa: _____

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

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

N. Pregunta	Pregunta	SI	NO	NN
07.5.1	¿Consta el nº de autorización del establecimiento de origen?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.5.2	¿Los productos que transporta?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.5.3	¿La dependencia de venta o sucursal de destino?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.5.4	¿Justificante de venta al consumidor?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.6	¿El traslado de la carne o derivados cárnicos se realiza en vehículo frigorífico homologado?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.7	¿Los vehículos cumplen los siguientes requisitos?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.7.1	¿Buen estado de conservación y limpieza?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.7.2	¿La estiba es adecuada?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.7.3	¿Hay separación entre los distintos productos transportados?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
07.7.4	¿Se evita el contacto directo de los productos con el suelo y/o paredes?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	