

CEA:		Nº ACTA:			
CUESTIONARIO		SI	NO	N/A	COMPROBACIÓN DOCUMENTAL / VISUAL
HIGIENE DE LA SALA DE ALMACENAMIENTO Y REFRIGERACIÓN DE LA LECHE					
1. ¿La sala se encuentra en buenas condiciones de limpieza?					Comprobación visual
2. ¿Los materiales son de fácil limpieza y desinfección y están en buenas condiciones de conservación?					Comprobación visual
3. ¿La sala se encuentra techada, aislada y cerrada con puerta?					Comprobación visual.
4. ¿Dispone de sumideros con rejilla?					Comprobación visual.
5. ¿Dispone de inclinación para el drenaje de líquidos?					Comprobación visual.
6. ¿Dispone de iluminación y ventilación suficiente?					Comprobación visual.
7. Los utensilios de trabajo (cacillos, medidores, etc) ¿se encuentran en buenas condiciones de limpieza?					Comprobación visual.
8. ¿Existe un acceso fácil y limpio a las instalaciones?					Comprobación visual.
9. Existe un plan de control de plagas, por medios propios o por contrato con empresa DDD, y se lleva un registro de las actuaciones?					Comprobación del contrato, en su caso, de los tratamientos efectuados y productos utilizados en el último año.
EQUIPO DE ALMACENAMIENTO DE LA LECHE					
10. ¿Existe un protocolo de limpieza y mantenimiento de equipo?					Debe limpiarse tras cada vaciado y como mínimo cada 48 horas. ¿Se encuentra documentado? SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
11. ¿Los productos utilizados para la limpieza y desinfección son adecuados?					Comprobación visual del etiquetado y/o ficha técnica. Deben figurar instrucciones de uso y su adecuación para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
12. El sistema de medición de temperatura se encuentra en funcionamiento					Comprobación visual
13. La temperatura de almacenamiento es correcta					Comprobación visual. La leche debe mantenerse a 8º cuando la recogida es diaria, y a 6º cuando no lo es. La temperatura debe alcanzarse en máximo 2 horas, y nunca debe ser inferior a 0º
14. Si existe transporte dentro de la misma explotación, la temperatura de la leche no excede de los 10º					Comprobación visual del vehículo de transporte, si fuera posible.
15. El/los tanque/s se encuentran registrados e identificados en el sistema letra Q					Comprobación del etiquetado de los tanques.
16. ¿Dispone de agua potable y caliente para la limpieza de ordeñadoras, equipos y material en contacto con la leche?					Comprobación de que el agua es de la red municipal, o, si no es así, comprobar que se realiza al menos un análisis anual que garantice su potabilidad. Debe existir una fuente de agua potable que alcance al menos 60º

HIGIENE DE LA SALA DE ORDEÑO

CUESTIONARIO	SI	NO	N/A	COMPROBACIÓN DOCUMENTAL / VISUAL
17. La sala de ordeño se encuentra separada de la zona de alojamiento de los animales				Debe comprobarse que no existe riesgo de fácil contaminación con residuos sólidos, líquidos o aéreos procedentes de la zona de alojamiento, mediante una puerta, separación suficiente (3 metros) u otras medidas.
18. ¿La sala se limpia tras cada ordeño y al menos una vez al día?				Comprobación visual de las condiciones de limpieza. No debe existir acumulación de suciedad en las esquinas. El plan de limpieza se encuentra documentado SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
19. ¿Los productos utilizados para la limpieza y desinfección son adecuados?				Comprobación visual del etiquetado y/o ficha técnica. Deben figurar instrucciones de uso y su adecuación para la limpieza de superficies en contacto con alimentos.
20. ¿Los materiales son de fácil limpieza y desinfección y están en buenas condiciones de conservación?				Comprobación visual. Deben ser materiales lisos, lavables y no tóxicos.
21. ¿Dispone de sumideros con rejilla?				Comprobación visual.
22. ¿Dispone de inclinación para el drenaje de líquidos?				Comprobación visual.
23. ¿Dispone de iluminación y ventilación suficiente?				Debe tener la suficiente iluminación para poder ver bien las ubres de los animales o cualquier marca que pudieran llevar los animales. No debe existir condensación, ni olores que puedan afectar a las características organolépticas de la leche
HIGIENE DEL ORDEÑO				
24. ¿El ordeño se realiza de forma higiénica, garantizando la limpieza previa de los pezones, ubre y partes contiguas con productos autorizados, y comprobando que no existen heridas o inflamaciones en las ubres?				Comprobación visual del proceso de ordeño si es posible, o bien del protocolo de ordeño. Control del etiquetado de los productos utilizados para la limpieza de ubres.
25. Las personas encargadas del ordeño utilizan ropa de uso exclusivo, se lavan manos y brazos antes del ordeño y no presentan heridas abiertas o enfermedades infectocontagiosas.				Comprobación visual del proceso de ordeño si es posible, o bien del protocolo de ordeño. Comprobar que existen instalaciones para lavarse manos y brazos.
26. ¿Se garantiza que la leche con anomalías organolépticas, la de animales enfermos de mamitis u otras patologías infecciosas o la de animales sometidos a tratamiento y sin finalizar el tiempo de espera no se destine a consumo humano? Describir a la derecha el destino de esa leche como subproducto de explotación.				Comprobación del sistema de identificación de los animales tratados o enfermos y de su ordeño por separado. El destino de esa leche es: Valorización en tierras propias de la explotación <input type="checkbox"/> Fosa de purines <input type="checkbox"/> Planta de Transformación de Subproductos <input type="checkbox"/> Planta de incineración o biogás <input type="checkbox"/>
27. ¿Se desinfectan los pezones tras el ordeño con productos autorizados?				Control del etiquetado de los productos utilizados para la limpieza de los pezones tras el ordeño.

CUESTIONARIO		SI	NO	N/A	COMPROBACIÓN DOCUMENTAL / VISUAL
28. Existen equipos de bioseguridad disponibles para las visitas (monos, calzas)					Comprobación visual de la disponibilidad de los mismos
29. ¿Se evita que los animales se tumben tras el ordeño y/o se utiliza un sellador de pezones?					Comprobación en el protocolo de ordeño. Comprobación del producto utilizado para el sellado de pezones, en su caso
REGISTROS ESPECÍFICOS (CONTIENEN INFORMACIÓN MÍNIMA Y ESTÁN ACTUALIZADOS)					
30. Boletines de análisis de la leche de los últimos tres meses					Comprobación de los boletines de RCS (solo bovino), RCG y RA
31. Registro de entregas de leche					Constan las fecha de entrega y el código de cisterna SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/> Archivo de los documentos de entrega de leche SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
32. Documentos de la revisión del tanque y del sistema de ordeño					Comprobación del último año
NIVEL GLOBAL DE CONTROL DEL RIESGO SEGÚN GESTIÓN SANITARIA DE LA EXPLOTACIÓN					
SATISFACTORIA <input type="checkbox"/>		MEJORABLE <input type="checkbox"/>		INSATISFACTORIA <input type="checkbox"/>	
NINGÚN NO EN PREGUNTAS CRÍTICAS (1,2,3,4,9,12,13,15,16,17,18,24,26,30,31) Y MÁXIMO UN 25% EN PREGUNTAS NO CRÍTICAS		NINGÚN NO EN PREGUNTAS CRÍTICAS (1,2,3,4,9,12,13,15,16,17,18,24,26,30, 31) Y 25%- 75% EN PREGUNTAS NO CRÍTICAS		ALGÚN NO EN PREGUNTAS CRÍTICAS (1,2,3,4,9,12,13,15,16,17,18,24,26,30, 31) Y/O MÁS DE 75% NO EN PREGUNTAS NO CRÍTICAS	