



PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES

CUESTIONARIO DE AUTOEVALUACIÓN PARA LAS TRABAJADORAS Y TRABAJADORES

UNIDAD DE COMPETENCIA

“UC2137_3: Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (bph) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (appcc)”

LEA ATENTAMENTE LAS INSTRUCCIONES

Conteste a este cuestionario de **FORMA SINCERA**. La información recogida en él tiene **CARÁCTER RESERVADO**, al estar protegida por lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal.

Su resultado servirá solamente para ayudarle, **ORIENTÁNDOLE** en qué medida posee la competencia profesional de la “UC2137_3: Controlar las operaciones de higiene durante el sacrificio y las vinculadas al desarrollo de auditorías de buenas prácticas de higiene (BPH) y del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC)”.

No se preocupe, con independencia del resultado de esta autoevaluación, Ud. **TIENE DERECHO A PARTICIPAR EN EL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN**, siempre que cumpla los requisitos de la convocatoria.

Nombre y apellidos del trabajador/a: NIF:	Firma:
Nombre y apellidos del asesor/a: NIF:	Firma:



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

INSTRUCCIONES CUMPLIMENTACIÓN DEL CUESTIONARIO:

Las actividades profesionales aparecen ordenadas en bloques desde el número 1 en adelante. Cada uno de los bloques agrupa una serie de actividades más simples (subactividades) numeradas con 1.1., 1.2.,..., en adelante.

Lea atentamente la actividad profesional con que comienza cada bloque y a continuación las subactividades que agrupa. Marque con una cruz, en los cuadrados disponibles, el indicador de autoevaluación que considere más ajustado a su grado de dominio de cada una de ellas. Dichos indicadores son los siguientes:

1. No sé hacerlo.
2. Lo puedo hacer con ayuda.
3. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda.
4. Lo puedo hacer sin necesitar ayuda, e incluso podría formar a otro trabajador o trabajadora.

1: Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros para comprobar que es conforme con la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
1.1: Inspeccionar la construcción y distribución del establecimiento, visualmente para comprobar que presenta un diseño higiénico de locales, equipos e instalaciones, con separación entre zonas y operaciones limpias y sucias.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2: Comprobar el flujo de animales y/o productos visualmente, verificando que es hacia delante o descendente, desde la zona sucia a la zona limpia, sin retrocesos y con ausencia de cruces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3: Inspeccionar el establecimiento visualmente, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico de las salas donde se preparan, tratan o elaboran productos alimenticios desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario, elaborado en base a la normativa sobre higiene de los alimentos y la de higiene de los alimentos de origen animal para comprobar que dispone de un número suficiente de salas respecto a las tareas de obtención y despiece higiénico de la carne, y dotadas de sistemas de iluminación y ventilación reglamentarios.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4: Inspeccionar el establecimiento, mediante examen visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1: Recoger información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza) mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros para comprobar que es conforme con la normativa relativa a la higiene de los alimentos y en especial a la relativa a la higiene de los alimentos de origen animal e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de auditorías de BPH y de APPCC.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario para comprobar que dispone de la capacidad frigorífica para el enfriamiento y el almacenamiento frigorífico de carnes y despojos.				
1.5: Revisar el establecimiento, mediante inspección visual, siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario y, comprobando que hay un número suficiente de lavabos destinados a la limpieza de las manos, de acuerdo al número de trabajadores, situados convenientemente y que disponen de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de las mismas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.6: Inspeccionar el establecimiento, visualmente siguiendo los procedimientos sobre el diseño higiénico y mantenimiento de locales, instalaciones y equipos desarrollados por el operador y recogidos en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario para comprobar que el control de las aguas residuales es el exigido en cuanto a su conducción y eliminación higiénica, disponiendo de drenajes y sifones que eviten reflujos y suelos con la adecuada inclinación para evitar estancamientos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.7: Registrar la información siguiendo el procedimiento sobre documentación y registro desarrollado por el operador y recogido en el manual de autocontrol del establecimiento alimentario destinada al facultativo responsable de los controles sanitarios para su consideración en las auditorías de BPH y APPCC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.8: Recoger la información sobre el diseño higiénico y mantenimiento del establecimiento (matadero, sala de despiece y caza), mediante examen visual, siguiendo protocolos de seguridad alimentaria y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su recogida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2: Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros para evitar la contaminación de la carne.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
2.1: Supervisar la limpieza de instalaciones, equipos y utensilios al inicio de la jornada, previo al comienzo de las operaciones, de forma visual y mediante control documental y de registros en las áreas que se determine para garantizar la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2: Controlar la ejecución de la limpieza y desinfección, mediante observación para comprobar que se ajusta a los procedimientos de limpieza y desinfección sobre el tipo de superficie a limpiar y el tipo de suciedad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3: Controlar los registros de limpieza y desinfección, con la periodicidad detallada en los protocolos normalizados de trabajo relativos a la higiene del establecimiento, para comprobar las incidencias y, si procede, las medidas correctoras adoptadas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.4: Contrastar las incidencias detectadas en el control visual previo al comienzo de las operaciones con las anotaciones de los registros, revisándolas para verificar la eficacia del control del operador.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.5: Registrar las incidencias detectadas y las medidas correctoras, en papel o formato digital, para que el facultativo responsable de los controles sanitarios proceda a su evaluación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.6: Comprobar el estado de higiene de instalaciones, equipos y utensilios previo al comienzo de las operaciones de sacrificio de animales, así como la ejecución de los procedimientos de limpieza y desinfección, mediante observación visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Observar las operaciones de sacrificio, mediante examen visual y control documental de registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable de los controles sanitarios para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.1: Comprobar la conducción de los animales a la sala de sacrificio visualmente, verificando que se trasladan en lotes homogéneos de animales limpios y sin situaciones potencialmente estresantes o accidentes, para facilitar la trazabilidad, respetar el bienestar animal y evitar la contaminación cruzada de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2: Comprobar el método de aturdimiento visualmente, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales, verificando que se trata de un sistema autorizado en la normativa sobre bienestar animal, que tiene en consideración el tipo de ganado a sacrificar para asegurar la insensibilización previa al sacrificio y facilitar el sangrado, así como, confirmando que se realiza en condiciones de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3: Inspeccionar la operación de sangrado, visualmente para comprobar que garantiza las condiciones higiénicas y se evita la contaminación de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4: Controlar la recogida, evacuación y almacenamiento de la sangre, visualmente para ver que discurre de forma higiénica en función del uso al que vaya destinada (uso alimentario, industrial o subproducto), con el fin de evitar su contaminación por orina y heces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5: Comprobar los equipos y útiles para el sacrificio, mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento, y que son desinfectados según la operación y ritmo de trabajo, para evitar la contaminación cruzada de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.6: Controlar los sacrificios de animales enfermos o sospechosos de padecer alguna enfermedad, visualmente para evitar que supongan un riesgo de contaminación, observándose la preceptiva separación de animales sanos y la posterior limpieza y desinfección del local de sacrificio.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.7: Controlar los sacrificios efectuados siguiendo ritos religiosos, visualmente para comprobar que se ajustan a las excepciones contempladas por la normativa en materia de bienestar animal y garantizar que se realizan en condiciones de higiene.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3: Observar las operaciones de sacrificio, mediante examen visual y control documental de registros, siguiendo las instrucciones del facultativo responsable de los controles sanitarios para garantizar que se realizan en condiciones de higiene y bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
3.8: Registrar las incidencias detectadas y las medidas correctoras, en papel o formato digital para que el facultativo responsable de los controles sanitarios proceda a la toma de decisiones respecto al sacrificio de animales.				

4: Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza mediante examen visual y control documental y de registros para comprobar que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.1: Comprobar el desollado y operaciones previas de faenado, mediante examen visual que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH para evitar contaminaciones a partir de la piel y garantizar una obtención higiénica de la canal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.2: Comprobar el escaldado y depilado en suidos y aves, mediante examen visual y determinación de la temperatura del agua de escaldado para verificar su eficacia e higiene, utilizando el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.3: Controlar las ligaduras del esófago y recto, así como la retirada de órganos genitales, ubres y vejiga urinaria, visualmente para garantizar que discurren en condiciones higiénicas, evitándose la contaminación de la canal a partir del contenido intestinal, calostros, leche, orina y/o heces.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.4: Inspeccionar la evisceración, mediante observación directa que discurre a continuación del aturdimiento para evitar contaminación con microorganismos a partir del intestino y que la apertura de la caja torácica y cavidad abdominal discurre con el nivel de higiene exigido para evitar la contaminación de la canal por contenido del tubo digestivo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.5: Inspeccionar la extracción de vísceras y despojos, visualmente para comprobar que son recogidas y trasladadas en condiciones higiénicas, que están disponibles a la inspección "post mortem" y que se mantiene la correspondencia (trazabilidad) entre vísceras, despojos y canales durante todo el proceso.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

4: Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza mediante examen visual y control documental y de registros para comprobar que discurren de acuerdo con los procedimientos de BPH y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
4.6: Comprobar los equipos y útiles para el faenado de la canal, mediante inspección visual que están en condiciones de uso y mantenimiento, limpieza y desinfección de acuerdo con el procedimiento de mantenimiento de instalaciones, equipos y utensilios y al procedimiento de limpieza y desinfección para evitar riesgos de contaminación cruzada de las canales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.7: Registrar las incidencias detectadas y las medidas correctoras, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para que proceda a su evaluación y tome decisiones en la inspección sanitaria de la carne y la gestión de subproductos.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4.8: Inspeccionar las operaciones de faenado de canales de especies de abasto, aves y caza, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su inspección.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos mediante examen visual para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.1: Controlar el lavado o duchado de canales y despojos visualmente, verificando que se aplica a baja presión y desde arriba hacia abajo para garantizar la obtención higiénica de la canal, evitando salpicaduras y aerosoles.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.2: Observar el traslado y manejo de canales y despojos a través de la red aérea y de las cintas transportadoras, visualmente para comprobar que tiene lugar sin comprometer el nivel de higiene de los productos por posible contaminación cruzada.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.3: Inspeccionar el almacenamiento frigorífico de canales y despojos, visualmente para comprobar que sólo se almacenan aquellos con las correspondientes marcas sanitarias o de identificación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5: Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos mediante examen visual para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
5.4: Estibar las canales durante el almacenamiento frigorífico, garantizando la suficiente separación entre ellas para facilitar su enfriamiento, sin contacto con paredes y suelo de la cámara para evitar su contaminación.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.5: Comprobar la manipulación de despojos visualmente, verificando que garantiza las condiciones higiénicas en locales refrigerados y que se les protege de toda contaminación durante su conservación, envoltura y envasado.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.6: Registrar las incidencias detectadas y las medidas correctoras, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para que proceda a su evaluación y tome decisiones a efectos de la comercialización de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5.7: Observar las operaciones de preparación y manejo de la canal de especies de abasto, aves y caza y despojos, mediante examen visual utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su realización.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.1: Controlar la higiene personal de los trabajadores, visualmente para comprobar que inician su trabajo con botas impermeables y lavables y con ropas protectoras limpias e indicadas para la actividad, limpiándose al final de la jornada de trabajo y durante el desempeño de sus funciones cuando se evidencie suciedad.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.2: Controlar las ropas protectoras de los trabajadores, visualmente para comprobar que se guardan de forma higiénica en el vestuario, no contactan con las ropas personales y no se contaminan durante los descansos y pausas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.3: Inspeccionar la utilización de los lavamanos y dispositivos de desinfección, mediante examen visual para garantizar una limpieza y desinfección de manos y útiles que aseguren la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6: Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores mediante examen visual y control de registros para comprobar que se realizan en condiciones de higiene y seguridad alimentaria.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
6.4: Observar las prácticas de los trabajadores con animales sospechosos de enfermedad y/o en incidentes de contaminación de la canal, visualmente para comprobar que se comunican y que se ejecutan de manera higiénica, según la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.5: Controlar la higiene personal de los trabajadores, visualmente para comprobar que presentan un estado de limpieza o aseo personal, y que no siguen prácticas antihigiénicas en la obtención de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.6: Registrar las incidencias detectadas, en el formato requerido, comunicándose posteriormente al facultativo responsable de los controles sanitarios para proceda a su evaluación y decida las acciones correctoras a aplicar.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6.7: Supervisar la higiene personal y prácticas de los trabajadores, mediante examen visual y control de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su supervisión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de las auditorías.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.1: Supervisar el programa de suministro de agua, mediante examen visual, determinación del desinfectante residual y control documental de registros, para garantizar que el agua usada en el establecimiento no compromete la seguridad alimentaria de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.2: Supervisar los programas de limpieza, desinfección y control de plagas, visualmente y mediante control documental de registros para comprobar que existe un procedimiento documentado verificable que garantice la higiene y seguridad alimentaria antes, durante y después de las operaciones de obtención de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7: Recoger información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, para comprobar su corrección e informar al facultativo responsable de los controles sanitarios para el desarrollo de las auditorías.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
7.3: Supervisar el programa de mantenimiento de la cadena de frío, visualmente y mediante el control de registros de temperaturas para asegurar que se alcanzan y mantienen las temperaturas establecidas en la normativa relativa a la higiene de los productos de origen animal y en concreto, la obtención higiénica de la carne.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.4: Supervisar el programa de trazabilidad, mediante control de productos y revisión documental de registros para comprobar la implantación de un sistema documentado verificable que garantice la posibilidad de seguir el rastro a la carne, despojos y SANDACH durante todas las etapas de su comercialización y gestión.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.5: Controlar el programa de formación de manipuladores, mediante inspección visual y revisión documental de registros para garantizar que todos los manipuladores disponen de formación en higiene y seguridad alimentaria según su actividad laboral y la ponen en práctica.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.6: Comprobar la implantación de procedimientos basados en el APPCC, mediante la supervisión "in situ" de las operaciones de su desarrollo y aplicación, así como la revisión de sus registros, para garantizar su funcionamiento.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.7: Registrar la información, en el formato requerido para que el facultativo responsable de los controles sanitarios la evalúe en el desarrollo de las auditorías de las BPH y de los procedimientos basados en el APPCC.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7.8: Recoger la información sobre los programas generales de higiene y los procedimientos basados en el APPCC del establecimiento, mediante examen visual y control documental y de registros, utilizando para ello el equipo de protección individual descrito en los documentos de seguridad del plan de prevención de riesgos laborales para evitar riesgos durante su recogida.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8: Detectar situaciones en las que el equilibrio físico y emocional de las personas que realizan operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece se vea alterado, pudiendo generar comportamientos lesivos u ofensivos hacia ellos mismos o que impliquen el incumplimiento de la normativa de seguridad alimentaria y de bienestar animal.	INDICADORES DE AUTOEVALUACIÓN			
	1	2	3	4
8.1: Comprobar la disposición actitudinal hacia el trabajo, garantizando que se sustenta en actitudes de necesidad alimenticia de la población y de bienestar animal, entre otras, evitando comportamientos producto de disonancias emocionales (ausencia de empatía, agresividad, consumo de tóxicos, entre otros).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.2: Garantizar los procedimientos de las operaciones de sacrificio y faenado en mataderos, establecimientos de caza y salas de despiece, comprobando la tolerancia física y emocional a situaciones desagradables (presencia de sangre, olores fuertes, dolor de los animales, entre otros) verificando que no ocasionan problemas comportamentales.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.3: Respetar las creencias religiosas y culturales (Cashrut o Kosher, Halal - Dhabihah, entre otras), garantizando la integridad de la persona y de los animales, y comunicándose a la autoridad administrativa y religiosa, cuando sea necesario.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>