



MEMÒRIA SANITÀRIA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS (Restauració / menjars preparats)

TIPUS DE SOL·LICITUD

- Comunicació inici activitat
- Canvi activitat
- Canvi instal·lacions
- Inclusió de sucursal
- Canvi titular
- Baixa
- Ampliació activitat
- Altres

DADES DEL DECLARANT

Nom del titular NIF

Adreça del titular

Codi postal Població Telèfon

REPRESENTANT (en cas de representant, cal acreditar la representació)

Nom DNI

Telèfon Adreça de notificació

Codi Postal Població

DADES DE L'ACTIVITAT

Nom comercial (si escau) DNI/NIF

Adreça de l'establiment Codi Postal

Població Telèfon

Correu electrònic

(Indicar si es venen varis o altres dades d'interès)

TIPUS D'ESTABLIMENT (marqui tantes caselles com calgui)

Restauració Comercial

- Bar
- Menjars preparats
- Menjars per emportar
- Locals de banquets/celebracions
- Residències-casa pagès
- Bar-Restaurant
- Masses i patates fregides
- Creperia, masses
- Hotels o assimilables
- Pizzeria
- Pollastres a l'ast
- Orientals
- Guingueta

Institucional-Social

- (tipus:)
- Casals
 - Altres (especificar:
 - Hospitals
 - Centres educatius Geriàtrics
 - Empresa
 - Residències juvenil-infantil - Alberg

Horari i dies de funcionament

Horari activitat:

Dies de l'activitat

- Dilluns
- Dimarts
- Dimecres
- Dijous
- Divendres
- Dissabte
- Diumenge

Periòdic Sí No Periodicitat:

Temporada Sí No Dies/mes/any

- Ambulant/Fira
- Permanent o fixa



Serveis que es realitzen a la instal·lació (marqui tantes caselles com calgui)

Manipulació, descriure: (cuinar, filetejar, cocció, emplatar, altres):

Envasat

Venda de productes no elaborats a l'establiment

Elaboració, especificar

Exposició i venda

Distribució

Dins municipi

Fora municipi, dins Catalunya

Fora Catalunya

Altres, especificar

Servei que dona l'establiment (marcar tots els que es realitzen)

Begudes i aliments envasats

Entrepans freds

Entrepans calents Pizzes

Plats combinats

Pollastres a l'ast

Tapes, pinxos i similars

Menús complerts

Carta

Repartiment a domicili

Menjars per emportar

Altres, descripció:

CARACTERÍSTIQUES DE PRODUCCIÓ

Volum total de producció setmanal (en Kg, menús, comensals, etc.)

Nombre de comensals >150

Sí No

Menjars per emportar >15 plats diferents

Sí No

DISTRIBUCIÓ (si es realitza)

Menjar per emportar fora de l'establiment

Sí No

Es reparteix a domicili

Sí No

Dins municipi

Fora municipi dins Catalunya

Fora de Catalunya

A qui distribueix, quantitats i percentils

(Descripció, noms, centres-particulars, quantitat a cada lloc, estimació percentual)



CARACTERÍSTIQUES DE LA INSTAL·LACIÓ

Superfície total del local: m²

Relació i descripció i nombre d'habitacions (obrador, sala de fred, menjador, etc.)

Terres, sostres, instal·lacions i equips de materials de fàcil neteja i desinfecció Sí No

Capacitat, nombre màxim places de serveis a taula totals (interior i terrassa)

Aforament del local

Menús o serveis diaris prevists

GÈNERE I MATERIAL: NOM DEL PROVEÏDOR, PRODUCTOR O MARCA DEL PRODUCTE (dels principals)

EQUIPS / APARELLS

Disposen de rentavaixelles Sí No

Relació i descripció i nombre d'aparells, campanes d'extracció, planxes, amassar, embotir, fregir, tallar, etc

Equips de fred/calent

Treballen amb aliments que necessiten conservació en: Fred Sí No

Calent Sí No

Elements

- | | | | | |
|---|-----------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Taula calenta | Quantitat | Termòmetre de control | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| <input type="checkbox"/> Vitrines exposidores | Quantitat | Termòmetre de control | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| <input type="checkbox"/> Cambra de refrigeració | Quantitat | Termòmetre de control | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| <input type="checkbox"/> Cambra de congelació | Quantitat | Termòmetre de control | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |

AIGUA /PROCEDÈNCIA

- | | | |
|----------------------------|--|-----------------------------|
| Connexió a xarxa municipal | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| Dipòsit | <input type="checkbox"/> Sí, capacitat | <input type="checkbox"/> No |
| Punts d'aigua | <input type="checkbox"/> Sí, quantitat..... | <input type="checkbox"/> No |
| Piques neteja d'estrís | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| Piques neteja d'aliments | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| Rentamans | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| Disposen d'aigua calenta | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |

PRODUCTES QUÍMICS

Protegits i aïllats de l'alimentació Sí No



RECOLLIDA RESIDUS

Contenedor amb tapa Sí No Accionament manual

Accionament no manual

Recollida de l'oli per part d'empresa especialitzada Sí No

Nom i NIF

TIPUS DE RESIDUS

Rebuig Vidre Paper-cartró Orgànica

VESTUARIS/FARMACIOLA

Protegits i aïllats de l'alimentació Sí No

Disposa de farmaciola Sí No

LAVABOS

Wàters aïllats amb doble porta i vestíbul de separació a la zona de manipulació Sí No

Sistema de ventilació Mecànic Natural

Rentamans amb dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús Sí No

Disposa de serveis higiènics per a ús exclusiu dels treballadors Sí No

INFORMACIÓ D'INTERÈS QUE ES VULGUI DECLARAR

Disposa de plans d'autocontrol Sí No

DOCUMENTACIÓ QUE CAL APORTAR

Plànol de l'establiment.

Formació en higiene alimentària dels manipuladors.

En cas de representant, document que acrediti la referida representació.

Documentació tècnica de la parada o del vehicle-botiga, si és el cas.

Signatura del declarant,

Salou, a ____ de _____ de 202__