



AJUNTAMENT
DE SALOU

SALOU

PROTOCOLO SANITARIO

Actividades sometidas a licencia municipal de acuerdo con la Ley 11/2009 y el Decreto 112/2010

Espacio reservado para uso administrativo

Datos del titular

Nombre y apellidos o razón social DNI / NIE / NIF

Dirección Código postal Población

Teléfono fijo Teléfono móvil Correo electrónico

Datos del establecimiento

Descripción de la actividad (si se trata de un bar se debe especificar si posee o no salida de humos)

Dirección

Nombre de establecimiento

Descripción del sistema de aguas residuales

Están conectadas a la red municipal? NO SI
Otros sistemas? NO SI Cuales:

Descripción del sistema de producción y recogida de residuos

Recogida por el servicio Municipal SI NO
Hacen recogida selectiva? SI NO
Ubicación de los contenedores. Explicarlo y dibujarlo en el mapa:

Cubo para la recogida de orgánica con tapa automática o sistema no manual? SI NO

Descripción del sistema de suministro del agua

Origen del agua de suministro:
Red municipal SI NO
Pozo SI NO
Cisterna SI NO
Existen depósitos o aljibes? NO SI
Existen sistemas de tratamiento del agua (tratamiento de cloración, descalcificadores, resinas de intercambio iónico) NO SI Cuales:
La red caliente sanitaria posee: calentador eléctrico, acumulador, circuito de retorno... NO SI Cuales:

Descripción de los puntos de agua: pica limpieza de alimentos, lavamanos manipuladores, picas limpieza utensilios...

Ubicación	Descripción del accionamiento de los grifos (manual o no manual*)	Uso previsto	Agua fría	Agua caliente

*Sistema no manual: pie, rodilla o célula

Instalaciones de las dependencias de elaboración/cocina

- ¿Las superficies de trabajo destinadas a entrar en contacto con los productos alimentarios, son de materiales adecuados: lisos, no porosos, de fácil limpieza y desinfección? SI NO
- ¿Existe ventilación? SI NO
 - Natural, que deberá estar protegida con tela mosquitera SI NO
 - Forzada, en este caso en perfecto funcionamiento SI NO
- ¿Iluminación suficiente y protegida? SI NO
- ¿Todas las instalaciones frigoríficas, vitrinas o mostradores refrigerados poseen termómetros? SI NO
- ¿Hay instalado, al menos, un lavamanos con grifo de accionamiento no manual, dotado de agua fría y caliente, dosificador de jabón y secamanos de un solo uso? SI NO
- ¿El lavamanos es de uso exclusivo? SI NO
- ¿Existe un sistema mecánico de higienización de la vajilla, lavavajillas? SI NO

Almacén de alimentos

- ¿Está situado lejos de un foco de contaminación? SI NO
- ¿Es trata de un lugar seco, fresco y ventilado? SI NO
- ¿Las paredes serán lisas, no porosas y de fácil limpieza? SI NO
- ¿Los alimentos que precisen de temperatura para su conservación poseen termómetros y las cámaras de refrigeración, congelación, etc son de volumen suficiente? SI NO
- ¿Los productos alimentarios almacenados se disponen en estanterías o sistemas análogos para evitar el contacto directo con el suelo? SI NO

Dependencias para guardar los productos y utensilios de limpieza. Descripción. (armario cerrado)

Personal / Trabajadores

- Número de trabajadores
- Poseen formación SI NO
- Disponen de un armario o taquilla para guardar la ropa de trabajo y de calle y que estas estén debidamente separadas SI NO

Botiquín debidamente equipado

- SI NO

Servicios higiénicos

- ¿Existe doble puerta o vestíbulo previo? SI NO
- ¿El lavamanos está dotado con dosificador de jabón y secamanos de un solo uso? SI NO
- ¿Disponen de suficiente ventilación mecánica o natural? SI NO

Documentación que se debe adjuntar

- Mapas donde se dibujen los equipos, maquinaria, distribución y todo lo que se pueda, que se haya descrito en los apartados anteriores.

Legislación vigente

Normativa sanitaria horizontal:

- Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- RD 140/2003 , de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios del agua de consumo humano (BOE núm. 45, del 21/02/2003).
- RD 381/1984, Reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación. (EN CASO QUE EN LA ACTIVIDAD HAYA VENTA DE HELADOS)

Normativa sanitaria vertical o sectorial:

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decreto 15/1992, de 17 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación tecnicosanitaria para la elaboración, circulación y venta de bebidas refrescantes (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca suministrados para establecimientos que sirven comidas a los consumidores finales o a colectividades.
- Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan las normas para la preparación y conservación de la mayonesa de elaboración propia y de otros productos de consumo inmediato en los que figure el huevo como ingrediente (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Orden del 9 de febrero de 1987, sobre normas específicas para la preparación y la conservación de la mayonesa de elaboración propia y de otros alimentos con ovoproductos (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Ley 42/2010, de 30 de diciembre, de medidas sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de venta, suministro, consumo y publicidad de los productos del tabaco.
- Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar (BOE núm. 101 de 28-04-1998). (SI EN LA ACTIVIDAD HAY VENTA DE HELADOS)

El/la solicitante declara bajo su responsabilidad que estos datos son exactos y que:

- el establecimiento del cual es titular o representante satisface y aplica los requisitos establecidos en la legislación sanitaria básica y específica de los sectores de la actividad y se compromete a respetarlos .
- se compromete a cumplir estos requisitos mientras ejerza la actividad.
- se compromete a comunicar a la Administración todas las modificaciones de titularidad, instalaciones, equipamientos, actividad o comercialización.
- son ciertos y exactos todos los datos especificados en este escrito y que está informado / a que la Administración puede comprobar la veracidad de los datos declarados.

El/la titular queda enterado / a que :

- De acuerdo con el Reglamento CE 852/2004, de 29 de abril, los responsables de los establecimientos alimentarios deben implantar un sistema de control, basado en la metodología del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC) .
- De acuerdo con el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, los establecimientos estarán sujetos al control oficial de los productos alimenticios por parte de la Administración competente, con el fin de comprobar la conformidad de los mismos con las disposiciones dirigidas a prevenir los riesgos para la salud pública.

Firma y fecha:

Salou de de

AVISO LEGAL

De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre de Protección de datos de Carácter Personal, le informamos de que sus datos serán incorporados a un fichero automatizado con el fin de dar servicio y respuesta a la solicitud que ha presentado . El Responsable del Fichero es el AYUNTAMIENTO DE SALOU y podrá ejercer sus derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición de sus datos personales mediante comunicación escrita y adjuntando fotocopia del DNI en la sede del Ayuntamiento: Paseo del 30 de Octubre 4, 43840 Salou, o hacerlo mediante el formulario que se encuentra en la página web del Ayuntamiento: www.salou.cat