



MEMÒRIA SANITÀRIA VENDA DE CARN I DERIVATS CÀRNICIS

TIPUS DE SOL·LICITUD

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

Especialista

- Carnisseria
- Carnisseria - xarcuteria
- Dependència/es de venda/es. Núm.
- Sucursal. Indicar número d'autorització sanitària de l'establiment central
- Carnisseria - cansaladeria
- Obrador sol
- Obrador i venda/es

Integrat en unitat comercial de major entitat:

- Mercat
- Galeria comercial
- Polivalent (supermercat, hipermercat)
- Altres (especificar:)

Té autorització sanitària supramunicipal? Sí NO Núm. autorització

OMPLIR EN CAS QUE LA DEPENDÈNCIA DE VENDA I OBRADOR TINGUIN ADRECES DIFERENTS

Establiment (OBRADOR)

Adreça	Localitat	Codi postal	Telèfon
<input style="width: 300px;" type="text"/>	<input style="width: 220px;" type="text"/>	<input style="width: 80px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>

Dependència de venda

Adreça	Localitat	Codi postal	Telèfon
<input style="width: 300px;" type="text"/>	<input style="width: 220px;" type="text"/>	<input style="width: 80px;" type="text"/>	<input style="width: 150px;" type="text"/>



PRODUCTES QUE MANIPULA, PREPARA O ELABORA

- Carn fresca i/o menuts: filetejat, trossejat, picat o altres anàloguesCarn
- picada

Preparats càrnics frescos

- Botifarra/lloganissa crua Salsitxes Hamburguesa
- Altres

Preparats càrnics crus adobats

- Broquetes i enfilats Xoriço fresc Llom adobat Xistorra
- Altres

Productes càrnics

Productes càrnics crus curats

- Lloganissa, fuet Salami Xoriço Llom embutxat
- Altres

Productes càrnics tractats per la calor

- Pernil cuit Espatlla cuita "Fiambre" Magra de porc cuit Patés
- Mortadel·la Galantines i rulades Salsitxa cuita
- Altres

Salaons càrnics

- Pernil curat Altres

Altres productes d'origen animal

- Greixos fosos Altres
- Embotits tradicionals, establerts per l'Ordre ARP/304/2005 de 01-07-05Plats
- Plats càrnics

Descriure els plats:

Horari i dies de funcionament

Horari activitat:

Dies de l'activitat

- Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres Dissabte Diumenge

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

- (cuinar, filetejar, cocció, emplatar, altres:
- Envasat
- Venda de productes no elaborats a l'establimentElaboració,
- especificar
- Exposició i venda
- Distribució Dins municipi Fora municipi, dins Catalunya Fora Catalunya
- Altres, especificar

DISTRIBUCIÓ si es realitza

- Exclusivament al propi punt de venda A sucursals A domicili A menjadors col·lectius

Sistema de transport utilitzat: descripció del vehicle/s

Refrigerats Sí No

Control de temperatures Sí No

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

Adjuntar plànol/croquis detallat del local

EQUIPS / APARELLS

Posar la quantitat

- Equips per picar
- Equips per amassar
- Equips per embotir productes
- Instal·lacions per tractaments d'assecar i curat
- Cuina per l'elaboració de plats preparats càrnics
- Equips adequats per Salaó
- Equips adequats per Cocció
- Equips adequats per fumat

Altres equips

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

Equips de fred/calent

Treballen amb aliments que necessiten conservació en fred: Sí No

Elements

- | | | | | |
|---|-----------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Neveres | 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 Sí No
- Dipòsit Sí, capacitat No
- Punts d'aigua Sí, quantitat..... No
- Piques neteja d'estris Sí No
- Piques neteja d'aliments Sí No
- Rentamans Sí No
- Disposen d'aigua calenta Sí 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.
- Documentació tècnica de la parada o del vehicle-botiga, si és el cas.
- En cas de representant, document que acrediti la referida representació.

Signatura del declarant,

Salou, a _____ de _____ de 20____