



MEMÒRIA SANITÀRIA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS (MINORISTES)

TIPUS DE SOL·LICITUD

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Comunicació inici activitat | <input type="checkbox"/> Canvi titular |
| <input type="checkbox"/> Canvi activitat | <input type="checkbox"/> Baixa |
| <input type="checkbox"/> Canvi instal·lacions | <input type="checkbox"/> Ampliació activitat |
| <input type="checkbox"/> Inclusió de sucursal | <input type="checkbox"/> Altres <input type="text"/> |

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

TIPUS D'ESTABLIMENT (marqui tantes caselles com calgui)

Carns i derivats

- Carnisseria Cansaladeria Xarcuteria Obrador

Peix i derivats

- Peixateria bacallaneria (pesca salada)

Pa i pastisseria

- Fleca i forn Pastisseria Amb obrador Xurreria

Vegetals i derivats

- Fruiteria i verduleria Envinagrats Venda de llegums cuits

Menjars preparats

- bar bar-restaurant venda de menjar per emportar restaurant sala de banquets
 establiment de temporada (guinguetes)

Polivalents

- Congelats Queviures Supermercats / hipermercats Sala màquina expendedora

Altres

- | | | | |
|---|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Ouateria | <input type="checkbox"/> Màquina venda llet | <input type="checkbox"/> Lleteria | <input type="checkbox"/> Formatgeria |
| <input type="checkbox"/> Llaminadures, torrons,
mel i mermelades | <input type="checkbox"/> Gelateria/orxateria | <input type="checkbox"/> Cereals/farines | <input type="checkbox"/> Celler amb botiga |
| <input type="checkbox"/> Xocolata, cafè, te,
infusions | <input type="checkbox"/> Herbodietètica,
parafarmàcia, estètica | | |



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

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

(cuinar, filetejar, cocció, emplatat, etc.):

Envasat

Venda de productes no elaborats a l'establiment

Elaboració, especificar

Exposició i venda

Distribució

Dins municipi

Fora municipi en Catalunya

Fora Catalunya

Altres, especificar

Servei que dona l'establiment (marqui tantes caselles com calgui)

Venda exclusiva de productes envasats.

Venda exclusiva de productes sense envasar no sotmesos a manipulacions.

Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets, trossos, vísceres, envasaments, envasaments al buit, fraccions, picats, processos mecànics i manuals combinats, etc.).

Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres preelaborades (per exemple, terminals de cocció).

Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada. *Per exemple, afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang (entre els quals s'inclouen els botifarrons i la botifarra negra), plats cuinats o precuinats conservats en fred, etc.*

Degustació o servei de productes no elaborats a l'establiment (subministrament extern). Especificar el subministrament:

Degustació o servei de productes comercialitzats (comerç especialitzat en alimentació amb degustació; per exemple, degustació dels embotits destinats a la venda).

Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits, etc.).

Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (menú, plats combinats i tapes).

Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i menú).

Altres. Especificar:

CARACTERÍSTIQUES DE LA INSTAL·LACIÓ

Superfície total del local: m²

Relació i descripció i nombre d'habitacions

Terres, sostres, instal·lacions i equips de materials de fàcil neteja i desinfecció

Sí No



GÈNERE I MATERIAL: NOM DEL PROVEÏDOR, PRODUCTOR O MARCA DEL PRODUCTE

EQUIPS / APARELLS

Relació i descripció i nombre d'aparells, campanes d'extracció, planxes, amassar, vitrines, 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 expositors | 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'estris | <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-NETEJA

Protegits i aïllats de l'alimentació Sí No

RECOLLIDA RESIDUS

- | | | | | |
|--|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|--------------------------|
| Contenedor amb tapa | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No | Accionament manual | <input type="checkbox"/> |
| | | | Accionament no manual | <input type="checkbox"/> |
| Recollida de l'oli per part d'empresa especialitzada | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No | | |

Nom i NIF

TIPUS DE RESIDUS

- | | | | |
|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Rebuig | <input type="checkbox"/> Vidre | <input type="checkbox"/> Paper-cartró | <input type="checkbox"/> Orgànica |
|---------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------|

VESTUARIS/FARMACIOLA

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Protegits i aïllats de l'alimentació | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
| Disposa de farmaciola | <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |



LAVABOS

Wàters aïllats amb doble porta i vestíbul de separació a la zona de manipulació

Sí No

Públic Ús privat

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 (si hi ha manipulació directe de l'aliment).
- 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 20_____