

MEMÒRIA SANITÀRIA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS (MINORISTA)

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 expenedora

Altres

- | | | | |
|--|--|---|--------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ovateria | <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 |
| <input type="checkbox"/> Xocolata, cafè, te, infusions | <input type="checkbox"/> Pastes alimentàries | <input type="checkbox"/> Herbolietètica, parafarmàcia, estètica | |
| <input type="checkbox"/> Molins d'oli amb botiga | | | |

Horari i dies de funcionamentHorari activitat:

Dies de l'activitat

 Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres Dissabte DiumengePeriòdic 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, emplatar, 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 envasat 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

Adjuntar plànol/croquis detallat del local

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 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
- 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).
- Declaració responsable.
- Persona i Telèfon de contacte.
- Acreditació de la persona física o jurídica: fotocòpia del NIF del titular de l'activitat. 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,

Tarragona, de de 201