



MEMÒRIA SANITÀRIA GENERAL
Activitat ANNEX III.2

(quan hi ha productes d'alimentació, tot i que siguin envasats)

1. Dades del titular i de l'activitat

Nom del titular: _____ NIF / CIF: _____

Telèfon: _____ Fax: _____ e-mail: _____

Tipus d'activitat: _____

Emplaçament local: _____

Horaris i dies de funcionament: _____

2. Característiques de l'establiment

Superfícies útils dependències (m ²)	
Zona ús públic	
Lavabos	
Magatzem	
Altres	
(TOTAL m ²)	

3. Descripció de l'activitat alimentària

Tipus de producte alimentari o matèria primera	Origen	Envasat?	Conservat en fred?
		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
		Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>

4. Descripció dels espais, instal·lacions i equips

Descripció de les zones de treball (superfícies, etc.)

Relació i descripció de la maquinària i estris	Quantitat d'aparells



Elements de Fred	Vitrines exposidores <input type="checkbox"/> Cambra de refrigeració <input type="checkbox"/> Cambra de congelació <input type="checkbox"/>
-------------------------	---

Descripció dels punts d'aigua (piques neteja estris i aliments, rentamans d'ús exclusiu)	
<u>Nombre de punts disponibles</u>	<u>Descripció de l'accionament de les aixetes (manual o no manual)*</u>

* L'accionament no manual és de caràcter obligatori en els llocs on es manipulin aliments. (La palanca d'accionament mitjançant avantbraç no s'admet com a d'accionament no manual –ja que és factible el seu accionament manual).

Descripció del sistema de subministrament d'aigua	
Origen	Xarxa <input type="checkbox"/> Pou <input type="checkbox"/> Cisternes <input type="checkbox"/>
Existeixen dipòsits	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Existeix xarxa d'aigua circuit de calenta sanitària (caldera, retorn, ...)	Sí <input type="checkbox"/> (indiqueu): _____ No <input type="checkbox"/>

Dependències on es troben els productes d'alimentació	Zona d'ús públic / zona de venda <input type="checkbox"/>
	Magatzem <input type="checkbox"/>
	Altres (expliqueu):

Hi ha vestidor?	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
------------------------	---

On es guarden els productes de neteja? (expliqueu)	
--	--

Àmbit de comercialització dels productes alimentaris	Venda directa al consumidor final <input type="checkbox"/>
	Emmagatzematge i/o distribució externa <input type="checkbox"/>

Tipus vehicle de transport	Isoterm <input type="checkbox"/> Frigorífic <input type="checkbox"/>
-----------------------------------	--

5. Producció i gestió de residus

Tipus de residus	Kg / any:	Gestor:
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

Recollida selectiva	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Espai aïllat per al seu emmagatzematge	Sí <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>
Tipus contenidor	Accionament manual <input type="checkbox"/> Accionament no manual <input type="checkbox"/>

Les dades de caràcter personal que ens proporciona seran incorporades a un fitxer responsabilitat de l'Ajuntament de la Jonquera amb la finalitat d'exercir les seves competències i funcions conforme als termes establerts a la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal. Depenent de la naturalesa de la petició, les dades podran ser cedides a altres administracions, sempre dins l'exercici de les seves competències. Pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició presentant un escrit al Registre General de l'Ajuntament, pl. de l'Ajuntament, 4 – 17700 La Jonquera.



Ajuntament de
LA JONQUERA

6. Observacions / Notes

Data:

Signatura del titular:

**AL DORS:
RECU LL DE CONDICIONS I REQUISITS QUE HA DE COMPLIR L'ACTIVITAT, EN ALLÒ QUE LI AFECTI**

Les dades de caràcter personal que ens proporciona seran incorporades a un fitxer responsabilitat de l'Ajuntament de la Jonquera amb la finalitat d'exercir les seves competències i funcions conforme als termes establerts a la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal. Depenent de la naturalesa de la petició, les dades podran ser cedides a altres administracions, sempre dins l'exercici de les seves competències. Pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició presentant un escrit al Registre General de l'Ajuntament, pl. de l'Ajuntament, 4 – 17700 La Jonquera.



Recull de condicions i requisits que ha de complir l'activitat declarada, en tot allò que li afecti:

Materials

- Resistents al deteriorament per a un ús normal, sense deixar substàncies indesitjables o tòxiques als aliments.
- De superfícies llises, no absorbents i de fàcil neteja i desinfecció, per evitar l'acumulació de brutícia.

El disseny de l'establiment que permeti

- Facilitar el treball i afavorir les condicions d'higiene, evitant contaminacions encreuades.
- Realitzar correctament la neteja i desinfecció.
- El pas dels aliments des de la recepció fins a la venda de manera progressiva i "cap endavant", sense que es produeixin contaminacions encreuades.
- Emmagatzemar convenientment els aliments i altres mercaderies.
- Realitzar les operacions pròpies de manipulació i venda d'aliments.
- Eliminar deixalles i residus.

El disseny de l'establiment que no permeti

- L'acumulació de brutícia, ni formar condensacions ni fongs en les superfícies.
- L'accés o refugi de plagues o animals indesitjables a l'interior de les instal·lacions.
- El pas de brutícia i contaminació de l'exterior, o de zones menys netes a d'altres que s'han de mantenir sempre netes.

Terres (sòls)

- De materials no tòxics, de fàcil neteja i desinfecció.
- Llisos, impermeables i no absorbents.

Sostres i falsos sostres

Dissenyats, construïts i acabats de manera que impedeixin l'acumulació de brutícia, redueixin la condensació i la formació de fongs i el despreniment de partícules.

Desguassos

Que no permetin la sortida d'olors i vapors, ni el pas d'insectes i rosegadors.

Il·luminació

Suficient i protegida en els llocs on es manipulin o es puguin contaminar els aliments.

Motors (zona de motors)

Separats o aïllats de les zones d'emmagatzematge i manipulació, a fi d'evitar pols i brutícia i l'augment de temperatura en aquestes zones.

Muntacàrregues i ascensors

Amb materials de fàcil neteja i desinfecció.

Rentamans

- Amb aigua calenta i freda, i dotats de dosificadors automàtics de sabó i sistema d'assecat d'un sol ús.
- D'accionament no manual en els llocs on es manipulin aliments; per exemple: a les dependències de venda de carnisseries, establiments de venda de pa i/o pastisseria amb cocció de productes semielaborats, establiments de venda de fruites i hortalisses... (La palanca d'accionament mitjançant avantbraç no s'admet com a d'accionament no manual –ja que és factible el seu accionament manual)
- En nombre suficient i ubicats a prop d'on es realitzen les manipulacions.
- El sistema d'assecat amb aire calent no és adequat en llocs on es manipulen aliments.

Superfícies en contacte amb els aliments

- De material llis i no absorbent.
- De fàcil neteja i desinfecció.

Zona de neteja d'equips i estris

- Amb piques adequades amb aigua calenta i freda.
 - Separada de les zones de manipulació.
 - Els productes i estris de neteja han d'estar en un lloc tancat i sempre separat dels productes alimentaris.
- * No es poden utilitzar els serveis higiènics per a la neteja d'equips i estris utilitzats per a l'activitat alimentària*

Zona de neteja de rentat d'aliments

Amb pica adequada per a aquesta finalitat.

**No es poden utilitzar els serveis higiènics per a aquesta finalitat*

Magatzem d'aliments

- Parets, terra, sostre i superfícies de materials de fàcil neteja.
- Ubicat en un lloc amb condicions ambientals correctes, sense humitats ni llum solar directa.
- Que permeti emmagatzemar aliments o caixes que els continguin sense tocar el terra.
- Suficientment ventilat.

Les dades de caràcter personal que ens proporciona seran incorporades a un fitxer responsabilitat de l'Ajuntament de la Jonquera amb la finalitat d'exercir les seves competències i funcions conforme als termes establerts a la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal. Depenent de la naturalesa de la petició, les dades podran ser cedides a altres administracions, sempre dins l'exercici de les seves competències. Pot exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició presentant un escrit al Registre General de l'Ajuntament, pl. de l'Ajuntament, 4 – 17700 La Jonquera.



Instal·lacions de refrigeració i congelació

- Amb materials de fàcil neteja i desinfecció.
- Amb termòmetre de fàcil lectura (cambres, neveres, armaris congeladors i mobles expositors).
- Amb il·luminació protegida, si es necessari.
- En nombre suficient per al volum d'aliments emmagatzemats.
- Que garanteixin les temperatures adequades dels aliments que s'han d'emmagatzemar.
- Els establiments que expedeixin aliments congelats disposaran, com a mínim, d'un frigorífic congelador, expositor o no, de capacitat suficient que garanteixi de forma ininterrompuda una temperatura inferior a 18°C, o les establertes específicament per a cada aliment. Els mobles congeladors horitzontals indicaran els seus respectius límits de càrrega.

Expositors d'aliments

- De materials de fàcil neteja i desinfecció, no tòxics.
- Evitant la incidència dels raigs de sol sobre tota classe de productes alimentaris.
- Per a l'exposició d'aliments susceptibles d'alteració a temperatura ambient, com a mínim un frigorífic expositor que garanteixi la temperatura entre 0 i 8°C de forma ininterrompuda sempre que hi hagi aliments al seu interior.
- Els aliments es mantindran tot el temps, i en especial durant la seva exposició al públic, separats i endreçats, de tal forma que cadascun mantingui les seves característiques peculiars.
- Els productes alimentaris de qualsevol tipus es disposaran en prestatges, vitrines o plataformes, i mai en contacte amb el terra. Els productes sense envasar es col·locaran fora de l'abast del públic, separats per una vitrina, moble o similar.

Escombraries

- Els contenidors de característiques adequades, en bon estat i de fàcil neteja i desinfecció, i amb sistema de tancament no manual.
- Els dipòsits d'escombraries amb un disseny que permeti mantenir-los nets, que impedeixi l'accés a insectes i altres animals i que no pugui produir contaminació dels aliments, de l'aigua o d'altres equips del local.

** Les restes d'aliments i de brutícia no es podran acumular en locals per on circulin aliments*

Vestuaris

- Local o espai pel canvi de roba amb capacitat suficient per al personal de l'establiment. Separats o aïllats de les zones de manipulació.

Serveis higiènics

- Lavabos dotats d'aigua freda i calenta, sabó o detergent, raspall d'ungles, tovallolletes d'un sol ús o dispositiu d'eixugamans d'un sol ús, tot això separat de l'inodor per una porta, de tal forma que no hi hagi accés directe a les zones de manipulació, emmagatzematge o altres.
- Disposant de sistema de ventilació natural o mecànica.

Subministrament d'aigua

- Cal disposar de subministrament d'aigua potable.
- Si s'utilitza aigua no potable per produir vapor, refrigeració, prevenció d'incendis i altres usos no relacionats amb els productes alimentaris, es canalitzarà amb canonades independents, fàcilment identificables, sense connexió amb la xarxa de distribució i sense que existeixi la possibilitat de reflux cap a aquesta.
- Si es disposa de dipòsits han d'estar protegits i tapats, amb desguassos que permetin el buidat total. Han de garantir la potabilitat de l'aigua que subministren.
- El gel es fabricarà amb aigua potable, i s'elaborarà, manipularà i emmagatzemarà en condicions que protegeixin la seva contaminació.

Instauració dels requisits

Son les pràctiques i condicions necessàries per garantir la seguretat dels aliments.

Els requisits serveixen per eliminar els perills sanitaris relacionats amb l'activitat alimentària; es poden considerar:

- Pla de control de l'aigua
- Pla de neteja i desinfecció
- Pla de control de plagues i animals indesitjables
- Pla de traçabilitat
- Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
- Pla de control de proveïdors
- Pla de control de temperatures
- (i tants d'altres com el titular de l'establiment consideri necessaris per garantir la seguretat dels aliments).