

CONTINGUTS DE TIPUS SANITARI QUE S'HAN D'INCLoure A LA MEMÒRIA PER LA SOL-LICITUD D'AUTORITZACIÓ D'ACTIVITAT

CARNISSERIES:

Dades del titular de l'activitat

Normativa/es d'aplicació

Descripció de l'activitat:

- Classificació (carnisseria/salsitxeria/xarcuteria).
- Amb o sense distribució, sucursals o servei a domicili.
- Relació de productes elaborats i comercialitzats.
- Producció (quilos) setmanal aproximada de producte acabat.

1. Plànol
2. Memòria
3. Prerequisits
4. APPCC/GPCH

1. PLÀNOL A ESCALA QUE INCLOGUI:

1. Diagrama de flux de les matèries primeres, productes, personal, material auxiliar i residus.
2. Circuit d'aigua freda i calenta.
3. Finestres, portes, obertures i sistemes de ventilació.
4. Superfícies i zones de treball.
5. Locals o zones de neteja d'estris i utensilis de treball.
6. Ubicació dels rentamans.
7. Emplaçament i característiques de l'emmagatzematge d'aliments a temperatura regulada i no regulada.
8. Emplaçament i característiques de l'emmagatzematge de materials auxiliars.
9. Maquinària i equipament.
10. Emmagatzematge d'estris i productes de neteja.
11. Serveis higiènics i vestidors
12. Característiques de la lluminària del local

2. MEMÒRIA DESCRIPTIVA QUE ESPECIFIQUI LES CARACTERÍSTIQUES DE:

1. Paraments verticals i horitzontals.
2. Rentamans.
3. Equipament i zones d'emmagatzematge d'aliments a temperatura regulada i no regulada.
4. Equipament i zones d'emmagatzematge de materials auxiliars.
5. Maquinària i equipament.
6. Serveis higiènics i vestidors.
7. Emmagatzematge i gestió de residus.

3. PREREQUISITS A LA IMPLANTACIÓ DEL SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC (APPCC):

3.1 Pla de control de l'aigua

3.2 Pla de control de la neteja i desinfecció

3.3 Pla de control de plagues basat en la lluita integrada

3.4 Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària

3.5 Control de proveïdors

4. SISTEMA D'ANÀLISI DE PERILLS I PUNTS DE CONTROL CRÍTIC – GUIA DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE.

- ❖ Descripció relativa als autocontrols instaurats d'acord amb el Sistema d'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític (APPCC) i/o documentació relativa a la Guia de Pràctiques Correctes d'Higiene (GPCH).

Per a més informació sobre els plans de prerequisits i autocontrols en establiments alimentaris , podeu consultar:

⇒ **Autocontrols als establiments alimentaris:**

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/Du12/html/ca/dir1306/index.html>

⇒ **Criteris de simplificació dels prerequisits (petits establiments alimentaris):**

<http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir3506/>