

CONTINGUTS DE TIPUS SANITARI QUE S'HAN D'INCLoure A LA MEMÒRIA PER LA SOL.LICITUD D'AUTORITZACIÓ D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

BARS, ROSTISSERIES, RESTAURANTS, PLATS PREPARATS

- Dades del titular de l'activitat
 - Normativa/es d'aplicació
 - Descripció de l'activitat:
 - ✓ Classificació (Bar, restaurant, rostisseria...)
 - ✓ Amb o sense distribució, sucursals o servei a domicili
 - ✓ Relació de productes elaborats i comercialitzats (entrepanes, menús...)
 - ✓ Producció aproximada de menús/dia.
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'estrils 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'estrils 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, prestatges, terres, parets, sostres...
 2. Rentamans.
 3. Equipament i zones d'emmagatzematge d'aliments no peribles i d'aliments a temperatura 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.
 8. Cuina i altres dependències (zona freda, recepció matèries primeres, etc...). Circuits de producció.
-

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

3.6 Pla de traçabilitat

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/>