

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

COMERÇ MINORISTA D'ALIMENTACIÓ

- Dades del titular de l'activitat
 - Normativa/es d'aplicació
 - Descripció de l'activitat:
 - ✓ Relació, presentació (envasats, fraccionats...) i tipus de productes comercialitzats (alimentaris amb o sense conservació pel fred, productes no alimentaris...).
 - ✓ En cas de fer venda de pa o bé disposar d'una terminal de cocció on es realitza la cocció "in situ" de productes semielaborats, per a la seva venda al públic en el mateix local, cal descriure específicament les condicions en les quals es faran aquests processos. (descripció de la zona on es farà, materials, equipaments, manipulacions, emmagatzematge, i qualsevol informació de caire sanitari que pugui afectar la higiene del procés)
1. Plànol
 2. Memòria
 3. Prerequisits

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'estrís 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'estrís 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.

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/>