

Salut Pública

**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,<br>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 funcionament**Horari 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:  m<sup>2</sup>

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