

Salut Pública

MEMÒRIA SANITÀRIA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS (Restauració / menjars preparats)**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

(Indicar si es venen varis o altres dades d'interès)

TIPUS D'ESTABLIMENT (marqui tantes caselles com calgui)**Restauració Comercial**

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bar | <input type="checkbox"/> Bar-Restaurant | <input type="checkbox"/> Pizzeria |
| <input type="checkbox"/> Menjars preparats | <input type="checkbox"/> Masses i patates fregides | <input type="checkbox"/> Pollastres a l'ast |
| <input type="checkbox"/> Menjars per emportar | <input type="checkbox"/> Creperia, masses | <input type="checkbox"/> Orientals |
| <input type="checkbox"/> Locals de banquets/celebracions | <input type="checkbox"/> Hotels o assimilables | <input type="checkbox"/> Guingueta |
| <input type="checkbox"/> Residències-casa pagès | | |

Institucional-Social

- (tipus:)
- | | |
|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> Hospitals | <input type="checkbox"/> Centres educatius |
| <input type="checkbox"/> Empresa | <input type="checkbox"/> Geriàtrics |
| <input type="checkbox"/> Casals | <input type="checkbox"/> Residències juvenil-infantil - Alberg |

 Altres (especificar:)**Horari i dies de funcionament**

Horari activitat:

Dies de l'activitat

-
- Dilluns
-
- Dimarts
-
- Dimecres
-
- Dijous
-
- Divendres
-
- Dissabte
-
- Diumenge

Periòdic Sí No Periodicitat: Temporada Sí No Dies/mes/any

-
- Ambulant/Fira
-
- Permanent o fixa

Serveis que es realitzen a la instal·lació (marqui tantes caselles com calgui)

- Manipulació, descriure: (cuinar, filetejar, cocció, emplatar, altres):

- Envasat
- Venda de productes no elaborats a l'establiment
- Elaboració, especificar
- Exposició i venda
- Distribució Dins municipi Fora municipi, dins Catalunya Fora Catalunya
- Altres, especificar

Servei que dona l'establiment (marcar tots els que es realitzen)

- Begudes i aliments envasats
- Entrepans freds
- Entrepans calents
- Pizzes
- Plats combinats
- Pollastres a l'ast
- Tapes, pinxos i similars
- Menús complets
- Carta
- Repartiment a domicili
- Menjars per emportar
- Altres, descripció:

CARACTERÍSTIQUES DE PRODUCCIÓ

Volum total de producció setmanal (en Kg, menús, comensals, etc.)

Nombre de comensals >150 Sí No

Menjars per emportar >15 plats diferents Sí No

DISTRIBUCIÓ (si es realitza)

Menjar per emportar fora de l'establiment Sí No

Es reparteix a domicili Sí No

Dins municipi Fora municipi dins Catalunya Fora de Catalunya

A qui distribueix, quantitats i percentils

(Descripció, noms, centres-particulars, quantitat a cada lloc, estimació percentual)

CARACTERÍSTIQUES DE LA INSTAL·LACIÓSuperfície total del local: m2

Relació i descripció i nombre d'habitacions (obrador, sala de fred, menjador, etc)

Terres, sostres, instal·lacions i equips de materials de fàcil neteja i desinfecció Sí No

Capacitat, nombre màxim places de serveis a taula totals (interior i terrassa)

Aforament del local

Menús o serveis diaris prevists

Plànol del local (inclosa terrassa)

GÈNERE I MATERIAL: NOM DEL PROVEÏDOR, PRODUCTOR O MARCA DEL PRODUCTE (dels principals)

EQUIPS / APARELLSDisposen de rentavaixelles Sí No

Relació i descripció i nombre d'aparells, campanes d'extracció, planxes, amassar, embotir, fregir, tallar, etc

Equips de fred/calentTreballen amb aliments que necessiten conservació en: Fred Sí NoCalent Sí No

Elements

<input type="checkbox"/> Taula calenta	Quantitat	Termòmetre de control	<input type="checkbox"/> Sí	<input type="checkbox"/> No
<input type="checkbox"/> Vitrines exposidores	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 /PROCEDÈNCIAConnexió a xarxa municipal Sí NoDipòsit Sí, capacitat

No

Punts d'aigua Sí, quantitat

No

Piques neteja d'estris Sí No

Piques neteja d'aliments Sí No

Rentamans Sí No

Disposen d'aigua calenta Sí No

PRODUCTES QUÍMICS

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

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.
- 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