



¿DISPONE DE DOCUMENTOS COMERCIALES QUE AMPAREN LA PROCEDENCIA LEGAL DE LOS PRODUCTOS Y/O MATERIAS PRIMAS A DISPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN?: (Ejemplo: albaranes, facturas, etc) :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS:(Ejemplo: freidora, plancha etc)

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA UNA ADECUADA PROTECCIÓN DE LA ZONA DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS FRENTE A LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y EL PÚBLICO:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA UNA ADECUADA PROTECCIÓN DE LOS ALIMENTOS FRENTE A LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y EL PÚBLICO (Ejemplo: vitrinas, armarios expositores etc.)

ESPECIFIQUE LA DISPOSICIÓN DE LAVAMANOS DE ACCIONAMIENTO NO MANUAL DOTADOS DE AGUA CORRIENTE FRIA Y CALIENTE:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS DE LOS QUE DISPONE PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS DE TRABAJO:

ESPECIFIQUE LAS INSTALACIONES SANITARIAS HIGIÉNICAS Y VESTUARIOS DE LOS QUE DISPONE:

¿UTILIZA VAJILLA NO DESECHABLE? :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

EN CASO AFIRMATIVO, ESPECIFIQUE LA DISPOSICIÓN DE LAVAVAJILLAS:

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS CON LOS QUE CUENTA PARA UNA ADECUADA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS A TEMPERATURA REGULADA CON CAPACIDAD SUFICIENTE: (Ejemplo: refrigerador, congelador, cámara frigorífica expositora etc.):

¿DISPONE DE TERMÓMETROS DE CONTROL? :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

LOS MANIPULADORES ¿POSEEN ACREDITACIÓN ADECUADA DE POSEER FORMACIÓN COMO MANIPULADORES DE ALIMENTOS? :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO



¿LAS MATERIAS PRIMAS UTILIZADAS PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ESTÁN ENVASADAS Y CORRECTAMENTE ETIQUETADAS? :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS CON LOS QUE CUENTA PARA QUE LOS PRODUCTOS SE ENCUENTREN ADECUADAMENTE ALMACENADOS:

¿LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SON LISAS, RESISTENTES A LA CORROSIÓN, NO TOXICAS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN? (Ejemplo: formica, melamina, acero inoxidable, etc.) (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

ESPECIFICAR EL MATERIAL:

OBSERVACIONES: INDICAR EN ESTE APARTADO CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS O ALGO QUE CREA CONVENIENTE RESEÑAR:

EN REPRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CUYA MEMORIA SE PRESENTA, ME RESPONSABILIZO EN EL COMPROMISO DE CUMPLIR LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS E HIGIÉNICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LEGALMENTE ESTABLECIDAS.

DECLARO QUE TODOS LOS DATOS APORTADOS SON CIERTOS.

FECHA:

DNI DEL SOLICITANTE:

FIRMA





¿DISPONE DE DOCUMENTOS COMERCIALES QUE AMPAREN LA PROCEDENCIA LEGAL DE LOS PRODUCTOS A LA VENTA A DISPOSICIÓN DE LOS SERVICIOS DE INSPECCIÓN?: (Ejemplo: albaranes, facturas, etc) :(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

ESPECIFIQUE LOS MEDIOS QUE DISPONE PARA EL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS:

TODOS LOS ALIMENTOS SE VENDEN SIEMPRE POR UNIDADES O EN ENVASES CERRADOS SIN REALIZAR CORTES NI FRACCIONAMIENTO EN EL ALIMENTO:(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

¿DE QUÉ MEDIOS DISPONEN PARA REALIZAR UNA ADECUADA LIMPIEZA DE LAS MANOS? ESPECIFICAR:

¿EL ALIMENTO DEBE DE ESTAR REFRIGERADO O CONGELADO SEGÚN INDICA LA NORMATIVA SANITARIA O SEGÚN INDICACIONES DEL FABRICANTE?(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

EN CASO DE QUE NECESITE FRÍO, ESPECIFICAR DE QUÉ MEDIOS SE DISPONE CON CAPACIDAD SUFICIENTE: (Ejemplo: refrigerador, congelador, cámara frigorífica expositora etc.):

¿DISPONE DE TERMÓMETROS DE CONTROL? ? (Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

LOS MANIPULADORES ¿POSEEN ACREDITACIÓN ADECUADA DE POSEER FORMACIÓN COMO MANIPULADORES DE ALIMENTOS?(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

¿LOS PRODUCTOS ESTÁN ENVASADOS Y ADECUADAMENTE ETIQUETADOS?(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)

SI NO

LOS PRODUCTOS QUE NO ESTÁN ENVASADOS ¿ESTÁN PROTEGIDOS ADECUADAMENTE DE LA CONTAMINACIÓN AMBIENTAL Y DEL PÚBLICO?(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda) -

SI NO

ESPECIFICAR FORMA DE PROTECCIÓN (Ejemplo: vitrina, armario expositor) :

¿LOS PRODUCTOS ESTÁN ADECUADAMENTE ALMACENADOS Y AISLADOS DEL SUELO?(Marcar con un aspa la respuesta que corresponda)



SI NO

ESPECIFICAR SISTEMA DE ALMACENAMIENTO:

¿LAS SUPERFICIES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS SON LISAS, RESISTENTES A LA CORROSIÓN, NO TOXICAS, DE FÁCIL LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN? (Ejemplo: formica, melamina, acero inoxidable, etc.)

SI NO

ESPECIFICAR SUPERFICIES UTILIZADAS:

OBSERVACIONES: INDICAR EN ESTE APARTADO CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DEL PRODUCTO/S O ALGO QUE CREA CONVENIENTE RESEÑAR:

EN REPRESENTACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO CUYA MEMORIA SE PRESENTA, ME RESPONSABILIZO EN EL COMPROMISO DE CUMPLIR LAS CONDICIONES TECNICO-SANITARIAS E HIGIÉNICAS RELACIONADAS CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA LEGALMENTE ESTABLECIDAS.

DECLARO QUE TODOS LOS DATOS APORTADOS SON CIERTOS.

FECHA:

DNI DEL SOLICITANTE:

FIRMA

El presente documento, que consta de Nueve folios numerados, escritos por Do cara(s) y que han sido firmados por mi en todas sus hojas, fue aprobado por la JUNTA DE GOBIERNO LOCAL en TUDELA con fecha 2.06.2014

EL SECRETARIO

IMPRESINDIBLE LA FIRMA DEL RESPONSABLE. NO SE ADMITEN MEMORIAS SIN FIRMA

