

MEMORIA TECNICA SANITARIA

	TIPO DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA:	UBICACION:	
SOLICITANTE Y TITULAR		DNI/CIF	
DIRECCION-MUNICIPIO		TELEFONO	
A.S.F n°: Autorización sanitaria de funcionamiento		RGSA n°: Registro General sanitario	R.A.A.L. n°: Registro de Actividad Alimentaria
PRODUCTOS PARA EL CONSUMIDOR	RELACION DE LOS PRODUCTOS: *CONTINUAR ABAJO.....	<input type="checkbox"/> ENVASADOS <input type="checkbox"/> SIN ENVASAR <input type="checkbox"/> ELABORADOS	
MATERIAL DE EXPOSITORES DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> ACERO INOXIDABLE <input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/> PLASTICO, MADERA		
TIPO DE VITRINAS EN SU CASO	<input type="checkbox"/> DE FRIO	<input type="checkbox"/> DE CALOR	
CAMARAS FRIGORIFICAS	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO	
DISPOSITIVOS DE AGUA	<input type="checkbox"/> DEPOSITO CON GRIFO	<input type="checkbox"/> RED GENERAL MUNICIPIO	
OTROS APARATOS	<input type="checkbox"/> PLANCHA-MATERIAL	<input type="checkbox"/> MICROONDAS <input type="checkbox"/> HORNO	
PERSONAS QUE VAN A MANIPULAR LOS PRODUCTOS	APORTAR LOS CERTIFICADOS DE FORMACION VIGENTES (AL MENOS CADA 4 AÑOS) O ACREDITACION DE BUENAS PRACTICAS HIGIENICAS		
PROVEEDORES	TENER A DISPOSICION DE LA INSPECCION LAS FACTURAS O ALBARANES DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS, PERFECTAMENTE RESEÑADOS (ORIGEN Y PROVEEDOR)		

* CONTINUACION: RELACION DE LOS PRODUCTOS (ELABORADOS O SIN ELABORAR, ENVASADOS, ALMACENADOS...):

REQUISITOS SANITARIOS PARA LA CELEBRACION DE UN EVENTO AMBULANTE

En el momento de la visita de inspección sanitaria, según la hora determinada por el servicio Municipal de Comercio, Ferias y Mercados, el puesto ambulante provisional deberá estar en condiciones de revisión, con los materiales, útiles y mobiliario perfectamente limpios e instalados, cumpliendo los siguientes requisitos sanitarios:

1.-El suelo sobre el que se ubique la caseta o instalación estará pavimentado o en su defecto colocación de un material, si no lo tuviera, que lo aisle directamente del suelo y que cubra todo el mobiliario y enseres para la actividad, los cuales se apoyaran en dicho material.

2.-Se evitara el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo.

3.-En el momento de la inspección el mobiliario, enseres, equipos o útiles para la preparación, elaboración, y dispensación de alimentos, estarán en perfectas condiciones higienico-sanitarias, perfectamente higienizados con desinfectantes autorizados, teniendo que ser materiales anticorrosivos (acero inoxidable), no tóxicos y de fácil limpieza y desinfección.

4.-En lo posible disponer de vajilla de un solo uso (platos, vasos, cubiertos, etc.)

5.-Si hay elaboración de productos alimentarios, o perecederos, o alto riesgo sanitario, disponer de agua potable de la red que sea fría y caliente con fregadero o dispositivo de lavado y grifo, pudiendo compensar la caliente con un lavavajillas. En el caso de que no se elaboren productos alimentarios se podrá utilizar un depósito homologado de agua potable con capacidad de unos 50 litros con grifo en la parte baja, necesaria para la correcta higienización de manos y utensilios. Se valorara la prohibición de aquellos alimentos con alto riesgo sanitario, según tipo de evento y circunstancias.

Si la elaboración es con plancha u otro sistema generador de humos, disponer de un extractor de humos cuando el lugar lo requiera y/o se generen molestias al usuario o ciudadano (recinto cerrado, instalación con escasa ventilación, etc..)

6.-Disponer de cubo de basura con cierre a pedal y bolsa impermeable de retirada de residuos, así como deposito para el aceite usado, que se llevara a contenedor especial.

7.-Disponer de vitrinas u otros sistemas para la protección ambiental de los alimentos y productos no envasados expuestos al público, y si necesitan refrigeración se dispondrá de un dispositivo térmico regulador.

8.-Los alimentos se elaboraran con la menor antelación posible a su consumo, permaneciendo a temperatura ambiente el mínimo tiempo posible, ya que en caso contrario se mantendrán en refrigeración.

9.-Colocación de cámaras de refrigeración y congelación para la conservación de los productos, con registro térmico mediante termómetro.

10.-Si hay temperatura elevada en el ambiente será necesaria la disposición de un sistema de protección contra insectos, teniendo en cuenta la estructura de la instalación.

11.-Tener materiales para la limpieza y desinfección y secado de los útiles y equipos, que se almacenaran separados de los productos alimentarios., así como toallitas de un solo uso y jabón higiénico para el aseo personal. Indicar el plan de limpieza a realizar.

12.-Deberan disponer de un cartel de Informacion sobre Alérgenos, y etiquetado productos

Declaro cumplir los requisitos sanitarios obligatorios expuestos en el presente documento

Y para que conste, a los efectos oportunos, se firma el presente documento,
En Zamora, a..... de..... de 2.01

Fdo: D/Dª.....(titular/ Representante/ solicitante)..

D.N.I. nº.....