



AJUNTAMENT
DE SALOU

SALOU

PROTOCOL SANITARI

Activitats sotmeses a llicència municipal d'acord amb
la Llei 11/2009 i el Decret 112/2010

Espai reservat per a ús administratiu

Dades del titular

Nom i cognoms o raó social

DNI / NIE / NIF

Adreça

Codi postal

Població

Telèfon fix

Telèfon mòbil

Correu electrònic

Dades de l'establiment

Descripció de l'activitat (si es tracta d'un bar cal especificar si posseeix o no sortida de fums)

Adreça

Nom de l'establiment

Descripció del sistema d'aigües residuals

Estan connectats a la xarxa municipal?

NO

SI

D'altres sistemes?

NO

SI Quins:

Descripció del sistema de producció i recollida de residus

Recollida pel servei Municipal

SI

NO

Fan recollida selectiva?

SI

NO

Ubicació dels contenidors. Explicar-ho i grafiar-ho en el plànol:

Cubell per la recollida d'orgànica amb tapa automàtica o sistema no manual?

SI

NO

Descripció del sistema de subministrament de l'aigua

Origen de l'aigua de subministrament:

Xarxa municipal

SI

NO

Pou

SI

NO

Cisterna

SI

NO

Existeixen dipòsits o aljubs?

NO

SI

Existeixen sistemes de tractament de l'aigua (tractament de cloració, descalcificadors, resines d'intercanvi iònic)

NO

SI Quins:

La xarxa calenta sanitària posseeix: escalfador elèctric, acumulador, circuit de retorn...

NO

SI Quins:

Descripció dels punts d'aigua: pica neteja aliments, rentamans manipuladors, piques neteja estris...

Ubicació	Descripció de l'accionament de les aixetes (manual o no manual*)	Ús previst	Aigua freda	Aigua calenta

*Sistema no manual: peu, genoll o cèl·lula

Instal·lacions de les dependències d'elaboració/cuina

- Les superfícies de treball, destinades a entrar en contacte amb els productes alimentaris, són de materials adequats: llises, no poroses, de fàcil neteja i desinfecció? SI NO
- Existeix ventilació? SI NO
- Natural, que haurà d'estar protegida amb tela mosquitera SI NO
- Forçada, en aquest cas en perfecte funcionament SI NO
- Il·luminació suficient i protegida? SI NO
- Totes les instal·lacions frigorífiques, vitrines o taulells refrigerats posseeixen termòmetres? SI NO
- Hi ha instal·lat, almenys, un rentamans amb aixeta d'accionament no manual, dotat d'aigua freda i calenta, dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús? SI NO
- El rentamans és d'ús exclusiu? SI NO
- Existeix un sistema mecànic d'higienització de la vaixel·la, rentavaixelles? SI NO

Magatzem d'aliments

- Està situat lluny de focus de contaminació? SI NO
- Es tracta d'un lloc sec, fresc i ventilat? SI NO
- Les parets seran llises, no poroses i de fàcil neteja? SI NO
- Els aliments que precisen de temperatura per la seva conservació posseeixen termòmetres i les cambres de refrigeració, congelació, etc són de volum suficient? SI NO
- Els productes alimentaris emmagatzemats es disposen en prestatgeries o sistemes anàlegs per evitar el contacte directe amb el terra? SI NO

Dependències per guardar els productes i estris de neteja. Descripció. (armari tancat)**Personal / Treballadors**

- Número de treballadors
- Posseeixen formació SI NO
- Disposen d'un armari o guixeta per guardar la roba de feina i de carrer i que aquestes estiguin degudament separades SI NO

Farmaciola degudament equipada

- SI NO

Serveis higiènics

- Existeix doble porta o vestíbul previ? SI NO
- El rentamans està dotat amb dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús? SI NO
- Disposen de suficient ventilació mecànica o natural? SI NO

Documentació que cal adjuntar

- Plànols on es dibuixi els equips, maquinària, distribució i tot el que es pugui, que s'hagi descrit en els apartats anteriors.

Legislació vigent

Normativa sanitària horitzontal:

- Reglamento (CE) 852/2004 del parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- RD 140/2003 , de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, del 21/02/2003).
- RD 381/1984, Reglamentación técnico-sanitaria del comercio minorista de alimentación. (EN CAS QUE A L'ACTIVITAT HI HAGI VENDA DE GELATS)

Normativa sanitària vertical o sectorial:

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Real Decret 15/1992, de 17 de gener, pel que s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per l'elaboració, circulació i venda de begudes refrescants (BOE núm. 23 de 27/01/1992).
- Reial Decret 1420/2006, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o a col·lectivitats.
- Real Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03-08-1991).
- Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).
- Llei 42/2010, de 30 de desembre, de mesures sanitàries en front al tabaquisme i reguladora de venda, subministrament, consum i publicitat dels productes del tabac.
- Real Decret 618/1998, de 17 d'abril, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de gelats i barreges envasades per congelar (BOE núm. 101 de 28-04-1998). (EN CAS QUE A L'ACTIVITAT HI HAGI VENDA DE GELATS)

El/la sol·licitant declara sota la seva responsabilitat que aquestes dades són exactes i que:

- l'establiment del qual és titular o representant satisfà i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat i es compromet a respectar-los.
- es compromet a complir aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.
- es compromet a comunicar a l'Administració totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
- són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que està informat/da que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

El/la titular resta assabentat/da que:

- D'acord amb el Reglament CE 852/2004, de 29 d'abril, els responsables dels establiments alimentaris han d'implantar un sistema de control, basat en la metodologia del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).
- D'acord amb el Reial Decret 50/1993, de 15 de gener, pel qual es regula el control oficial dels productes alimentaris, els establiments estaran subjectes al control oficial dels productes alimentaris per part de l'Administració competent, amb la finalitat de comprovar la conformitat dels mateixos amb les disposicions dirigides a prevenir els riscos per a la salut pública.

Signatura i data:

Salou a de de

AVÍS LEGAL

D'acord amb la Llei Orgànica 15/1999 de 13 de desembre de Protecció de dades de Caràcter Personal, l'informem que les seves dades seran incorporades a un fitxer automatitzat per tal de donar servei i resposta a la sol·licitud que ha presentat. El Responsable del Fitxer és l'**AJUNTAMENT DE SALOU** i podrà exercir els seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals mitjançant comunicació escrita i adjuntant fotocòpia del DNI a la seu de l'Ajuntament: Passeig del 30 d'Octubre 4, 43840 Salou, o fer-ho mitjançant el formulari que es troba a la plana web de l'Ajuntament: www.salou.cat