



Formulari

DECLARACIÓ RESPONSABLE EN MATÈRIA DE SALUT ALIMENTÀRIA

DADES DEL SOL·LICITANT /INTERESSAT

Nom i cognoms / Raó Social		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Adreça	Codi Postal	Municipi	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

DADES DEL REPRESENTANT (en cas d'haver-n'hi)

Nom i cognoms		DNI / NIF /NIE/ Passaport	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Adreça	Codi Postal	Municipi	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

ADREÇA A EFECTES DE COMUNICACIONS / NOTIFICACIONS

- Les del Sol·licitant Les del Representant Altres (Omplir el següent formulari)

ALTRES DADES

Nom i cognoms		DNI / Passaport	
<input type="text"/>		<input type="text"/>	
Adreça	Codi Postal	Municipi	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	
Província	Telèfon mòbil	Telèfon	Adreça electrònica
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

DADES DE L'ESTABLIMENT / ACTIVITAT

Nom comercial	
<input type="text"/>	
Referència cadastral (Mes informació a: http://www.sedecatastro.gob.es)	
<input type="text"/>	
Adreça	
<input type="text"/>	
Telèfon	Adreça electrònica
<input type="text"/>	<input type="text"/>
Activitat principal	
<input type="text"/>	
Codi CCAE:	
<input type="text"/>	
Altres activitats / activitats secundàries (Descripció)	
<input type="text"/>	



Altres dades de l'establiment / activitat

Nom del centre comercial (En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial):

Horari d'obertura al públic (mesos/dies/hores):

Domicili de l'establiment central (empleneu-ho només en cas de sucursals de carnisseria o d'obradors amb adreça diferent del punt de venda):

TIPUS D'ESTABLIMENT (marqueu tantes caselles com calgui)

(Exemple, si es tracta d'un establiment de queviures amb secció de peixateria, carnisseria i venda de pa, marqueu les quatre caselles corresponents (queviures, peixateria, carnisseria i forn de pa))

Carn i derivats: carnisseria cansaladeria xarcuteria obrador

Peix i derivats: peixateria bacallaneria (pesca salada)

Pa i pastisseria: fleca o forn pastisseria amb obrador xurreria

Vegetals i derivats: fruiteria i verduleria envinagrats venda de llegums cuits

Menjars preparats: bar bar restaurant restaurant sala de banquets
 venda de menjar per emportar
 establiment de temporada (guinguetes)

Polivalents: congelats queviures supermercats/hipermercats
 sala màquina expenedora

Altres: ovateria gelateria/orxateria herbodietètica, parafarmàcia, estètica
 màquina venda llet cereals/farines xocolata, cafè, te, infusions
 lleteria celler molins d'oli amb botiga
 formatgeria pastes alimentàries
 llaminadures, torrons, mel i mermelades

NOMBRE DE TREBALLADORS

< 10 > 10

NOMBRE DE TORNS

1 2 3

TIPUS D'ACTIVITAT (marqueu tantes caselles com calgui)

- Venda exclusiva de productes envasats.
 Venda exclusiva de productes sense envasar 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 (p. ex., 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).
Especifiqueu 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. Especifiqueu:

PRODUCCIÓ I ÀMBIT DE DISTRIBUCIÓ

Quantitat setmanal

(especifiqueu: kg, t, unitats, comensals, etc.)

- **Volum estimat de producció TOTAL:**
- **Volum estimat de distribució dins del municipi:**
 - Exclusiu al mateix establiment:
 - Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular dins del municipi:
 - A altres establiments minoristes:
 - A establiments de restauració:
 - A menjadors socials (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):
 - Repartiment a domicili a particulars o celebracions:
- **Volum estimat de distribució fora del municipi però dins de Catalunya:**
 - Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular:
 - A altres establiments minoristes:
 - A establiments de restauració:
 - A menjadors institucionals (escoles, geriàtrics, hospitals, etc.):
 - Repartiment a domicili a particulars o celebracions:
- **Distribució fora de Catalunya:** SÍ NO

DOCUMENTACIÓ QUE APORTA EL SOL-LICITANT

- Altra documentació:



DECLARO RESPONSABLEMENT

Que les dades consignades en aquesta declaració són exactes i que:

- L'establiment del qual sóc titular/representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat.
- Em comprometo a complir els abans esmentats requisits mentre exerceixi l'activitat.
- Em comprometo a comunicar a l'Ajuntament totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
- Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/da que l'Ajuntament pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

AUTORITZO

L'Ajuntament a verificar les meves dades a altres administracions o organismes per comprovar el compliment de les condicions requerides per a l'exercici de l'activitat, i que pugui verificar-les durant la seva vigència.

Sant Boi De Llobregat, de/d' de 20

Signatura,

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 en un fitxer per a la gestió específica de la seva sol·licitud. El Responsable del Fitxer és l'Ajuntament de Sant Boi de Llobregat i podrà dirigir-se personalment o per correu convencional per exercir el seus drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les seves dades personals.

IL·LM. SR./SRA. ALCALDE/SSA DE L'AJUNTAMENT DE SANT BOI DE LLOBREGAT



MEMÒRIA SANITÀRIA DESCRIPTIVA D'ESTABLIMENTS ALIMENTARIS

1- Tipus d'establiment

Independent Agrupat (mercat, centre comercial...) Seccional (supermercat, hipermercat) Ambulant

2- Modalitat de venda

Amb venedor Règim d'autoservei En règim mixt Servei a domicili

3- Horari de l'activitat

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres Dissabte Diumenge

Horari general Horari de servei al públic

4- Descripció del subministrament d'aigua

Origen: Xarxa Altres (especifiqueu)

Dipòsits: No Si Capacitat litres

Tapats i protegits Si No

De fàcil accés: Si No

5- Descripció de les dependències i instal·lacions

- Superfícies i estructures de material no absorbent, llis i de fàcil neteja i desinfecció:
Terres Pareds Sostres Superfícies de manipulació Finestres i portes
- Pantalles mosquiteres eficaces i desmuntables: Si No No escau
- Termòmetres (no termòstats) a les instal·lacions frigorífiques: Neveres Congeladors
- Armari o espai aïllat dels aliments d'ús exclusiu per a productes i utensilis de neteja: Si No
- Dos jocs d'utensilis de neteja (escombra recollidor, galleda...): Serveis higiènics Resta del local
- Magatzem d'aliments amb: Prestatges Armari Altres:
- Vestidors: Espai per a canviar-se de roba Armariets per a la roba
- Cubell d'escombraries: Amb tapa Sistema d'obertura no manual (pedal)
- Serveis higiènics: Rentamans amb aigua freda i calenta Ventilació natural o mecànica



6- Equipaments (marqueu tantes caselles com calgui)

- | | | |
|---|---|---|
| <input type="checkbox"/> Nevera (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Equip per amassar (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Màquina de gel |
| <input type="checkbox"/> Congelador (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Planxa (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Sistema d'extracció de fums (núm. <input type="text"/>) |
| <input type="checkbox"/> Cambra Frigorífica (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Fogons (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Rentamans d'accionament no manual* amb |
| <input type="checkbox"/> Vitrina refrigerada (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Brasa (núm. <input type="text"/>) | aigua calenta i freda a la zona de manipulació, amb |
| <input type="checkbox"/> Mural refrigerat (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Fregidora (núm. <input type="text"/>) | dosificador de sabó i eixugamans d'un sol ús (núm. <input type="text"/>) |
| <input type="checkbox"/> Combi (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Forn (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Pica per al rentat d'aliments (núm. <input type="text"/>) |
| <input type="checkbox"/> Equip per picar (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Microones (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Rentavaixelles (núm. <input type="text"/>) |
| <input type="checkbox"/> Equip per embotir (núm. <input type="text"/>) | <input type="checkbox"/> Fermentadora | <input type="checkbox"/> Sistema d'aspersió d'aigua sobre aliments |
| | | <input type="checkbox"/> Altres (especifiqueu) <input type="text"/> |

* Maluc, pedal, genoll o sensor.

SECTOR / ACTIVITAT (Productes que ven, elabora i/o serveix. Marqueu tantes caselles com calgui)

1-MENJARS PREPARATS

- Entrepans freds Entrepans calents Tapes Plats combinats Menú Carta
- Menjars preparats per emportar Altres (*pizzeria, menjar xinès, marisqueria...*)

2- CARNS I DERIVATS

Disposa d'obrador: Si No

- Carn fresca i /o menuts: filetejat, trossejat, picat... Carn picada

Preparats carnis frescos:

- Botifarra/lloganissa crua Hamburguesa Salsitxes Altres

Preparats carnis crus adobats:

- Broquetes i enfilalls Llom adobat Xistorra Xoriço fresc Aletes de pollastre adobades
- Altres

Productes carnis:

- Productes carnis crus curats (lloganissa, fuet, secallona, somalla, xoriço, salami, llom embutxat...)
- Productes carnis tractats per la calor (pernil cuit, espatlla cuita, "fiambre" , magra de porc cuit, patés, mortadel·la, galantines i rulades, botifarra catalana...)
- Salaons càrniques (pernil curat, altres...)
- Altres productes d'origen animal (greixos fosos, altres...)
- Embotits tradicionals establerts per l'Ordre ARP/304/2005 d'1 de juliol de 2005
- Plats cuinats carnis

3- PA, BRIOXERIA, PASTISSERIA

Disposa d'obrador: Si No

- Pa Pastissos Brioxeria Entrepans freds Entrepans calents

4- PEIXATERIA

- Peix fresc Marisc fresc Pesca salada Producte cuit Sushi
- Peix congelat Marisc congelat Altres



5- ALTRES

SISTEMA D'AUTOCONTROL

D'acord amb el Reglament 852/2004 tots els establiments alimentaris tenen l'obligació d'implementar un sistema d'autocontrol com a mètode preventiu per evitar els riscos sanitaris relacionats amb el consum d'aliments.

En el moment de la visita de control sanitari es revisaran els següents documents d'autocontrol (models disponibles al web municipal [Tràmits - Guia per a l'aplicació d'autocontrols](#))

- Pla de control de l'aigua.
- Pla de formació del personal manipulador.
- Pla de control de plagues i altres animals indesitjables.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de temperatures.