

## GUIA CONTINGUT BÀSIC D'UNA MEMÒRIA SANITÀRIA

### 1. Identificació del titular i ubicació de l'establiment

### 2. Descripció de l'activitat alimentària

- Tipus de productes alimentaris (elaborats i emmagatzemats)
  - Especificar l'origen de les matèries primeres o productes alimentaris
  - Formats: presentació (envasat) i conservació (aplicació de fred)
  - Fitxes tècniques
  - Requisits d'envasos i embalatges
  - Etiquetatge
- Descripció del procés o processos: diagrames de flux
- Àmbit de comercialització: venda directa a consumidor final, emmagatzematge i/o distribució
- Tipus de destinataris del producte: col·lectivitat i altres indústries, o consumidor final
- Volum de producció (habitual i màxim)
- Horaris i dies de l'activitat

### 3. Legislació sanitària bàsica que afecta a l'activitat

- Normativa sanitària horitzontal: R (CE) 852/2004, RD 140/2003, RD 202/2000
- Normativa sanitària sectorial o vertical:
  - Productes origen animal: R (CE) 853/2004
  - Altres: RD 381/1984, RD 1376/2003, RD 3484/2000

### 4. Descripció dels espais, instal·lacions i equips

- Espais
  - a) Descripció dels circuits: pas dels aliments cap endavant, zona bruta, zona neta
  - b) Descripció dels diferents espais: especificar l'ús previst
    - Espai de venda
    - Espais d'elaboració: obradors, cuines...
    - Recepció de mercaderies
    - Zona d'envasat
    - Magatzem
    - Serveis higiènics, vestidors, espai emmagatzematge productes de neteja
- Instal·lacions
  - a) Paraments dels terres, parets i sostres, obertures (portes, finestres) dels diferents espais
  - b) Instal·lació aigua (punts d'aigua): piques neteja estris i aliments, rentamans d'ús exclusiu. Descripció de l'accionament de les aixetes
  - c) Instal·lació elèctrica (il·luminació) i de gas
- Equips
  - a) Maquinària i estris: relació de la maquinària i estris. (ex. Cuina BR: fogons, campana extractora, forn)

- b) Superfícies de treball
- c) Elements de fred: vitrines expositors, cambres de congelació, cambres de refrigeració, abatadors de temperatura.
- d) Vehicles de transport. Tipus de vehicles: isoterm, frigorífic. Naturalesa dels materials.

#### **5. Descripció del sistema de subministraments d'aigua**

- Origen: xarxa, pou, cisternes
- Dipòsits: protegits, en circulació constant, amb desguàs
- Xarxa no potable: diferenciada de la potable
- Tractaments: cloració, descalcificador, resines d'intercanvi iònic...
- Xarxa aigua calenta sanitària: caldera, circuit de retorn (control legionel·losi)
- Vapor
- Gel

#### **6. Descripció del sistema d'evacuació d'aigües residuals**

- Desguassos amb arquetes
- Evacuació a: xarxa clavegueram o fosa sèptica
- Depuradora

#### **7. Gestió de residus**

- Normativa: ordenances municipals
- Recollida selectiva
- Espai aïllat pel seu emmagatzematge
- Tipus de contenidors

#### **8. Personal manipulador**

- Nombre de personal manipulador
- Tasques a realitzar
- Torns, horaris de treball
- Pràctiques higièniques que es portaran a terme: inclou la higiene personal i les operacions higièniques
- Característiques de l'equip de treball (roba, gorra, guants, sabates...)

#### **9. Sistemes d'autocontrol**

Compromís del titular que quan iniciï l'activitat disposarà dels documents acreditatius de:

- Prerequisits
  - Pla de control de l'aigua potable
  - Pla de neteja i desinfecció
  - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
  - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
  - Pla control de proveïdors
  - Pla de traçabilitat
- APPCC
- Guies de bones pràctiques d'higiene

#### **10. Esquema de les instal·lacions: Plànols**

- Plànol de la situació de l'establiment
- Plànol escala 1/50 a 1/100, acotat i amb indicació del m<sup>2</sup> de cada local, on es situïn:
  - Espais
  - Instal·lacions
  - Maquinària
  - Instal·lacions destinades a la captació, emmagatzematge, tractament i distribució d'aigua.