

<b>ANEXO III</b> (Decreto 99/2012)	<b>Datos complementarios a la comunicación previa de inicio de actividad y de inscripción al Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears, que tienen que cumplir los comercios minoristas de la carne</b> Nota: estos establecimientos rellenarán los dos documentos (anexo I y anexo III)	
---------------------------------------	--	--

Código DIR3: A04026921

Código SIA: 208011

<b>1</b>	<b>DATOS DEL ESTABLECIMIENTO</b>		
DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO		CP	
LOCALIDAD	MUNICIPIO	ISLA	

<b>2</b>	<b>ACTIVIDADES Y CONDICIONES ESPECÍFICAS</b>	Señale con una <b>X</b> la actividad que se lleva a cabo ( si la casilla está en gris, no la marque)
----------	--	--

Marque	Tipo	Actividad
<input type="checkbox"/>	<b>CARNICERÍA</b>  <i>Ejemplo:</i> Venta de carne al por menor y envasada	- Manipulación, preparación y presentación y, si lo precisa, almacenaje de carnes y despojos frescos (refrigerados o congelados), con o sin hueso, en las diferentes modalidades (fileteado, troceado, picado, enlardado y otras análogas, según se trate), así como, y sin elaboración propia, de preparados de carne, productos cárnicos (enteros, partidos o a rodajas) y otros productos de origen animal, para venderlos al consumidor en las dependencias propias destinadas a la finalidad mencionada.

Marque	Tipo	Actividad	CONDICIONES		SÍ	NO
<input type="checkbox"/>	<b>CARNICERIA-SALCHICHERIA</b>  <i>Ejemplo:</i> Elaboración de pinchos adobados, bistecs empanados, albóndigas, hamburguesas, carnes rellenas de carne, carnes rellenas con otros ingredientes preparados, san Jacobos, Cordon Bleu, fiambres crudos	Actividades de carnicería <u>más</u> elaboración de:  - Preparados de carne (pinchos, bistecs empanados, albóndigas, hamburguesas, salchichas, longaniza, carnes rellenas, etc.) - Embutidos de sangre (incluyendo las morcillas, los butifarrones...) - Salar panceta	Dispone de obrador independiente de la sala de ventas con dispositivo para controlar la temperatura		<input type="checkbox"/>	
			Dispone de cocina con campana extractora de humos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Marque	Tipo	Actividad	Condiciones		SÍ	NO
<input type="checkbox"/>	<b>CARNICERÍA-CHARCUTERÍA</b>  <i>Ejemplo:</i> Elaboración de croquetas de carne, berenjenas y calabacines rellenos de carne, platos cocinados cárnicos, lasañas de carne, canelones de carne, pastel de pollo, fiambres cocidos.	Actividades de carnicería-salchichería <u>más</u> elaboración de:  - Productos cárnicos: sobrasada, etc. - Manteca y chicharrones - Platos cocinados cárnicos	Dispone de obrador independiente de la sala de ventas con dispositivo para controlar la temperatura		<input type="checkbox"/>	
			Dispone de cocina con campana extractora de humos	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			Dispone de sistema para hacer el tratamiento correspondiente (secaderos)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

<input type="checkbox"/>	<b>SUCURSAL</b>
--------------------------	-----------------

**DECLARO**, bajo mi responsabilidad, que en el inicio de la actividad he puesto en marcha un programa del autocontrol basado en los principios del APPCC, de acuerdo con el artículo 5 del Reglamento CE 852/2004.

....., ..... d ..... de 20 .....

[firma y sello]