

Modelo de memoria para autorizar establecimientos que manipulen alimentos de origen animal (POA)

DATOS DE LA INDUSTRIA O ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL

NIF

DIRECCIÓN RAZÓN SOCIAL

DIRECCIÓN INDUSTRIAL

TELÉFONO FAX CORREO ELECTRÓNICO

1. ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA

Se indicarán las actividades que realiza la industria: elaboración, envasado, almacenaje (con frío o no), distribución e importación de países no procedentes de la CEE, o cualquier otra específica no recogida en las categorías anteriores.

Cuando los productos procedan de países pertenecientes a la CEE, no se considerará importación y se declarará actividad de almacenamiento, distribución o envasado, según los casos.

En caso de industria cárnica ubicada en el complejo industrial de un matadero, deberá hacerse constar esta circunstancia, indicando la razón social del matadero y su número de registro sanitario.

En caso de no ser el fabricante, pero figurar como titular de la marca o producto (*marquista*) deberá indicar la razón social del fabricante y aportar su autorización sanitaria.

Así mismo, se consignarán los canales de distribución de los productos (en la propia industria, en despacho anejo a la industria, comercio minorista, colectividades, etc.).

2. PRODUCTOS QUE SE PRETENDEN ELABORAR

Relación de productos:

Se relacionarán todos los productos que vayan a ser elaborados por la industria, indicando el nombre genérico con el que se comercializarán de acuerdo con la reglamentación tecnosanitaria correspondiente. Por ejemplo: productos cárnicos crudos, adobados, tratados por el calor; quesos curados, frescos, fundidos; colorantes, conservantes, antioxidantes...

Descripción de los productos:

Modo de presentación / envasado / embalaje. Se indicará la forma de presentación de los productos (sólido, líquido, tipo de envase, etc.). Se hará constar si se realiza envasado. En caso afirmativo, se especificará si el proceso es manual o automático; así mismo, se indicarán los

diferentes tipos de presentaciones de los productos (botella, bolsa, caja, etc.) y su capacidad (en litros o gramos).

Modelo de etiqueta. Se adjuntará el diseño de las etiquetas. Descripción de la composición y el modelo de etiqueta de los productos que se vayan a elaborar.

Descripción de los procesos de elaboración. En este apartado se hará una descripción de los procesos de elaboración más importantes llevados a cabo en la industria o, en su caso, si solo se realiza distribución o almacenamiento. Hay que mencionar los tratamientos tecnológicos a realizar sobre los productos (pasteurización, esterilización, ahumado, congelación, liofilización, desecado, etc.).

3. MATERIAS PRIMAS/PROVEEDORES

Se indicarán todas las materias primas y, si es posible, se hará constar el número de registro sanitario de los productos proveedores de la industria.

Se indicará cuáles son de países comunitarios y cuáles de países no comunitarios.

4. ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS FINALES

Se indicará la situación y disposición de los almacenes para las materias primas y productos finales, así como si se dispone de cámaras frigoríficas para el almacenamiento de materias primas perecederas o de cámaras de congelados para productos congelados, indicando su número y capacidad.

5. CONTROLES SANITARIOS DE LAS MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS FINALES

En el caso de que la industria disponga de un laboratorio (propio o contratado) para la realización de controles de calidad de materias primas o productos acabados, o para verificar los criterios microbiológicos establecidos en la normativa según cada actividad, se indicará el tipo de controles que se realizarán (procedimiento de muestreo, frecuencia, métodos analíticos), así como la identificación del técnico responsable.

6. TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Se indicará si se realiza transporte o distribución de los productos elaborados. Si existieran vehículos se especificará si son frigoríficos o isoterms, así como las características de los recipientes o embalajes para la distribución y transporte de los productos terminados.

Se adjuntará la autorización sanitaria de los vehículos.

7. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se indicará el número y la cualificación del personal relacionado con la manipulación de alimentos; además, se hará referencia a la ropa de trabajo que se tenga previsto que empleen.

8. INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE LA INDUSTRIA

PLANOS Y BOCETOS DE LAS INSTALACIONES

Se adjuntarán a esta memoria los planos o bocetos referentes a la situación y distribución de los diferentes locales de los que conste la industria, en los que habrán de estar diferenciados aquellos destinados a: recepción de materias primas, elaboración, almacenamiento de productos terminados, almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, servicios higiénicos y vestuarios.

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Se indicará el número y tipo de maquinaria y equipos de que disponga la industria, con una breve indicación de sus características técnicas.

SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Se indicará el número y características de los servicios higiénicos (lavado, retrete, ducha, lavamanos) y vestuarios de los que disponga la industria, así como su localización.

MATERIAS DE PAREDES, TECHOS Y SUELOS

Se describirá el material empleado en el recubrimiento de las paredes, techos y suelos (pintura, azulejos, etc.) de las distintas dependencias de la industria.

9. PRÁCTICAS HIGIÉNICAS / LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Se indicarán los principales sistemas utilizados en la limpieza y desinfección de los locales y de la maquinaria, así como si se realiza desinfección, desinsectación y desratización por la propia industria u otra contratada.

10. PROCEDENCIAS DE AGUA DE LA INDUSTRIA

Se indicará si el agua utilizada en la industria procede de la red municipal de abastecimiento o no, en este último caso se especificará el sistema empleado en su potabilización. Se adjuntará copia del recibo de suministro municipal de aguas.

11. SISTEMA DE TRATAMIENTOS DE RESIDUOS

Se especificará si los residuos sólidos y líquidos son evacuados por medios públicos (red de alcantarillado y servicio de recogida de basura municipal) o propios, indicando en este caso el tipo de sistema empleado (fosa séptica, incineración, etc.). Se adjuntará copia del recibo de recogida de basuras y alcantarillado municipal.

12. SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Habrà que aportar la documentación sobre el sistema para la gestión de la seguridad alimentaria, basado en el análisis de peligros y puntos de control crítico (APPCC).