



Conselleria de Salut
Direcció General de Salut Pública

ANNEX III (Decret 99/2012)

Dades complementàries a la comunicació prèvia d'inici d'activitat i d'inscripció en el Registre d'Empreses, Establiments i Productes del Sector Alimentari de les Illes Balears, que han d'emplenar els comerços minoristes de la carn Nota: aquests establiments han d'emplenar els dos documents (annex I i annex III)

Codi DIR3: A04026921

Codi SIA: 208011

1 DADES DE L'ESTABLIMENT	
DOMICILI DE L'ESTABLIMENT	CP
LOCALITAT	MUNICIPI
	ILLA

2 ACTIVITATS I CONDICIONS ESPECÍFIQUES	
(Senyalau amb una X l' activitat que es du a terme (si la casella està en gris, no la marqueu)	

Marcau	Tipus	Activitat
<input type="checkbox"/>	CARNISSERIA <i>Exemple: Venda de carn al detall i envasada</i>	- Manipulació, preparació i presentació i, si escau, emmagatzematge de carns i despulles fresques (refrigerats o congelats), amb os o sense, en les diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, enllardat i altres d'anàlogues, segons es tracti), així com, però sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis (sencers, partits o a rodanxes) i altres productes d'origen animal, per vendre'ls al consumidor en les dependències pròpies destinades a la finalitat esmentada.

Marcau	Tipus	Activitat	CONDICIONS		SÍ	NO
<input type="checkbox"/>	CARNISSERIA-SALSITXERIA <i>Exemple: Elaboració de pinxos adobats, bistecs arrebossats, pilotes, hamburgueses, carns farcides de carn, carns farcides amb altres ingredients preparats, llibrets de pernil dolç i formatge, Cordon Bleu, viandes mixtes crues</i>	<i>Activitats de carnisseria més elaboració de:</i> - Preparats de carn (pinxos, bistecs arrebossats, pilotes, hamburgueses, salsitxes, llonganissa, carns farcides, etc.) - Embotits de sang (incloent-hi els botifarrons, les botifarres...) - Salar xulla	Disposa d'obrador independent de la sala de vendes amb un dispositiu per controlar la temperatura	<input type="checkbox"/>		
			Disposa de cuina amb campana extractora de fums	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Marcau	Tipus	Activitat	CONDICIONS		SÍ	NO
<input type="checkbox"/>	CARNISSERIA-XARCUTERIA <i>Exemple: Elaboració de croquetes de carn, albergínies i carabassons farcits de carn, plats cuinats carnis, lasanyes de carn, canelons de carn, pastís de pollastre, viandes fredes</i>	<i>Activitats de carnisseria-salsitxeria més elaboració de:</i> - Productes carnis: sobrassada, etc. - Saïm i raïssos - Plats cuinats carnis	Disposa d'obrador independent de la sala de vendes amb un dispositiu per controlar la temperatura	<input type="checkbox"/>		
			Disposa de cuina amb campana extractora de fums	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
			Disposa de sistema per fer el tractament corresponent (assecadors)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Marcau	Tipus
<input type="checkbox"/>	SUCURSAL

DECLAR, sota la meua responsabilitat, que a l'inici de l'activitat he posat en marxa un programa de l'autocontrol basat en els principis de l'APPCC, d'acord amb l'article 5 del Reglament CE 852/2004.

....., d de 20

[signatura i segell]