

M1-N2

Modelo de memoria para inscribir establecimientos que fabrican y/o elaboran y/o transforman y/o envasan alimentos de origen no animal (PONA)

DATOS DE LA INDUSTRIA O ESTABLECIMIENTO

RAZÓN SOCIAL

CIF

DIRECCIÓN RAZÓN SOCIAL

DIRECCIÓN INDUSTRIAL

TELÉFONO/CORREO ELECTRÓNICO

1.ACTIVIDAD DE LA INDUSTRIA

Se indicarán las actividades que realiza la industria: fabricación y/o elaboración y/o transformación y/o envasado, o cualquier otra específica no recogida en las categorías anteriores.

Cuando los productos son procedentes de países que pertenecen a la UE, no se considerará importación y se declarará actividad de almacenamiento, distribución o envasado, según los casos.

En caso de no ser el fabricante, pero figura como titular de la marca o producto (marquista) tendrá que indicar la razón social del fabricante y aportar su registro sanitario.

Así mismo, se tienen que indicar los canales de distribución de los productos (en la propia industria, en el despacho anexo a la industria, comercio minorista, colectividades, etc.).

2.PRODUCTOS QUE PRETENDEN ELABORAR

Listado de productos

Se listarán todos los productos que tengan que ser elaborados por la industria, indicando el nombre genérico con el que se comercializarán de acuerdo con la reglamentación técnico-sanitaria correspondiente.

Descripción de los productos:

Modo de presentación/envasado/embalado: se tiene que indicar la forma de presentación de los productos (sólido, líquido, tipos de envase, etc.). Se tiene que hacer 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 realizados en la industria o, si procede, si solo se realiza distribución o almacenamiento. Se tiene que describir 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 proveedores de la industria.

Se tiene que indicar cuales son los países comunitarios y cuales de países no comunitarios.

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

Se tiene que indicar 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 congelación para los productos congelados, indicando su nombre 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 los tipos de controles que se realizarán (procedimiento de muestreo, frecuencia, métodos analíticos), así como la identificación del técnico responsable.

6.TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Se tiene que indicar si se realiza transporte o distribución de los productos elaborados. Si dispone de vehículos se especificará si son frigoríficos o isoterms, así como las características de los recipientes y embalajes para la distribución y transporte de los productos acabados.

Se indicará la matrícula de los vehículos.

7.PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Se tiene que indicar el nombre y la cualificación del personal relacionado con la manipulación de alimentos, además, se hará referencia a la ropa de trabajo que se haya previsto que utilicen.

8.INFRAESTRUCTURA Y EQUIPAMIENTO DE LA INDUSTRIA

PLANOS Y ESBOZOS DE LAS INSTALACIONES

Se tienen que adjuntar a esta memoria los planos o esbozos referentes a la situación y distribución de los diferentes locales de los que conste la industria, en los cuales se tendrán que diferenciar aquellos destinados a: recepción de materias primas, elaboración, almacenamiento de productos acabados, almacenamiento de productos de limpieza y desinfección, servicios higiénicos y vestidores.

EQUIPOS Y MAQUINARIA

Se tiene que indicar el nombre y tipo de maquinaria y equipos de que dispone la industria, con una breve indicación de las características técnicas.

SERVICIOS HIGIÉNICOS Y VESTUARIOS

Se tiene que indicar el nombre y características de los servicios higiénicos (lavabo, inodoro, ducha, lavamanos) y vestuarios de que disponga la industria, así como la localización.

MATERIAL DE PAREDES, TECHOS Y SUELOS

Se tiene que describir el material utilizado en el recubrimiento de las paredes, techos y suelo (pintura, baldosas, etc.) de las diferentes 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.PROCEDENCIA DEL AGUA DE LA INDUSTRIA

Se tiene que indicar si el agua utilizada de la industria procede de la red municipal de suministro o no, en este último caso se especificará el sistema utilizado para la potabilización. Se adjuntará copia del recibo del suministro municipal de aguas.

11.SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

Es necesario 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).