

## **M1-N2**

### **Model de memòria per autoritzar establiments que fabriquen i/o elaboren i/o transformen i/o envasen aliments d'origen no animal (PONA)**

DADES DE LA INDÚSTRIA O ESTABLIMENT

RAÓ SOCIAL

NIF

DIRECCIÓ RAÓ SOCIAL

DIRECCIÓ INDUSTRIAL

TELÈFON / CORREU ELECTRÒNIC

#### **1. ACTIVITAT DE LA INDÚSTRIA**

S'indicaran les activitats que realitza la indústria: fabricació i/o elaboració i/o transformació i/o envasat, o qualsevol altra específica no recollida en les categories anteriors.

Quan els productes són procedents de països pertanyents a la UE, no es considerarà importació i es declararà activitat d'emmagatzematge, distribució o envasament, segons els casos.

En cas de no ser el fabricant, però figurar com a titular de la marca o producte (marquista) haurà d'indicar la raó social del fabricant i aportar el seu registre sanitari.

Així mateix, s'han de consignar els canals de distribució dels productes (en la pròpia indústria, en despatx annex a la indústria, comerç minorista, col·lectivitats, etc.).

#### **2. PRODUCTES QUE PRETENEN ELABORAR**

##### **Llistat de productes:**

Es llistaran tots els productes que hagin de ser elaborats per la indústria, indicant el nom genèric amb el qual es comercialitzaran d'acord amb la reglamentació tecnosanitària corresponent.

##### **Descripció dels productes:**

**Mode de presentació / envasat / embalatge.** S'ha d'indicar la forma de presentació dels productes (sòlid, líquid, tipus d'envàs, etc.). S'ha de fer constar si es realitza envasat. En cas afirmatiu, s'especificarà si el procés és manual o automàtic; així mateix, s'indicaran els diferents tipus de presentacions dels productes (ampolla, bossa, caixa, etc.) i la seva capacitat (en litres o grams).

**Model d'etiqueta.** S'adjuntarà el disseny de les etiquetes. Descripció de la composició i el model d'etiqueta dels productes que es vagin a elaborar.

**Descripció dels processos d'elaboració.** En aquest apartat es farà una descripció dels processos d'elaboració més importants duts a terme en la indústria o, si s'escau, si només es realitza distribució o emmagatzematge. Cal esmentar els tractaments tecnològics a realitzar sobre els productes (pasteurització, esterilització, fumat, congelació, liofilització, dessecat, etc.).

### **3. MATÈRIES PRIMERES / PROVEÏDORS**

S'indicaran totes les matèries primeres i, si és possible, es farà constar el número de registre sanitari dels proveïdors de la indústria.

S'ha d'indicar quines són de països comunitaris i quins de països no comunitaris.

### **4. EMMAGATZEMATGE I CONSERVACIÓ DE LES MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES FINALS**

S'ha d'indicar la situació i disposició dels magatzems per a les matèries primeres i productes finals, així com si es disposa de càmeres frigorífiques per a l'emmagatzematge de matèries primeres peribles o de càmeres de congelats per a productes congelats, indicant el seu nombre i capacitat.

### **5. CONTROLS SANITARIS DE LES MATÈRIES PRIMERES I PRODUCTES FINALS**

En el cas que la indústria disposi d'un laboratori (propri o contractat) per a la realització de controls de qualitat de matèries primeres o productes acabats, o per a verificar els criteris microbiològics establerts en la normativa segons cada activitat, s'indicarà el tipus de controls que es realitzaran (procediment de mostreig, freqüència, mètodes analítics), així com la identificació del tècnic responsable.

### **6. TRANSPORT I DISTRIBUCIÓ**

S'ha d'indicar si es realitza transport o distribució dels productes elaborats. Si hi ha vehicles s'especificarà si són frigorífics o isoterms, així com les característiques

dels recipients o embalatges per a la distribució i transport dels productes acabats.

S'indicarà les matrícules dels vehicles.

## **7. PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS**

S'ha d'indicar el nombre i la qualificació del personal relacionat amb la manipulació d'aliments; a més, es farà referència a la roba de treball que s'hagi previst que utilitzin.

## **8. INFRAESTRUCTURA I EQUIPAMENT DE LA INDÚSTRIA**

### **PLÀNOLS I ESBOSSOS DE LES INSTAL·LACIONS**

S'han d'adjuntar a aquesta memòria els plànols o esbossos referents a la situació i distribució dels diferents locals dels que consti la indústria, en els quals hauran d'estar diferenciats aquells destinats a: recepció de matèries primeres, elaboració, emmagatzematge de productes acabats, emmagatzematge de productes de neteja i desinfecció, serveis higiènics i vestidors.

### **EQUIPS I MAQUINÀRIA**

S'ha d'indicar el nombre i tipus de maquinària i equips de què disposi la indústria, amb una breu indicació de les seves característiques tècniques.

### **SERVEIS HIGIÈNICS I VESTUARIS**

S'ha d'indicar el nombre i característiques dels serveis higiènics (rentat, excusat, dutxa, rentamans) i vestuaris de què disposi la indústria, així com la seva localització.

### **MATÈRIES DE PARETS, SOSTRES I TRESPOL**

S'ha de descriure el material emprat en el recobriment de les parets, sostres i trespol (pintura, rajoles, etc.) de les diferents dependències de la indústria.

## **9. PRÀCTIQUES HIGIÈNIQUES / NETEJA I DESINFECCIÓ**

S'indicaran els principals sistemes utilitzats en la neteja i desinfecció dels locals i de la maquinària, així com si es realitza desinfecció, desinsectació i desratització per la pròpia indústria o una altra contractada.

## **10. PROCEDÈNCIES DE L'AIGUA DE LA INDÚSTRIA**

S'ha d'indicar si l'aigua utilitzada a la indústria procedeix de la xarxa municipal de proveïment o no, en aquest últim cas s'especificarà el sistema emprat en la seva

potabilització. S'adjuntarà còpia de el rebut de subministrament municipal d'aigües.

#### **11. SISTEMA DE GESTIÓ DE LA SEURETAT ALIMENTÀRIA**

Caldrà aportar la documentació sobre el sistema per a la gestió de la seguretat alimentària, basat en l'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC).