



N-2. Comunicación previa de los establecimientos de productos de origen no animal en el Registro General Sanitario.

Código DIR3: A04026921

Código SIA: 208117

1. DATOS DEL TITULAR DE LA INDÚSTRIA ALIMENTARIA Y DEL REPRESENTANTE LEGAL

<u>Apellidos y nombre o razón social:</u>				
DNI o CIF:				
Nº Epígrafe Fiscal de la actividad :				
<u>DOMICILIO SOCIAL</u>				
Tipo y nombre de la vía			Número:	Bloque:
			Piso:	Puerta:
Municipio:		Localidad:		CP:
Teléfono:		Fax:		Provincia o isla:
<u>Apellidos y nombre del representante Legal:</u>				
DNI:		Teléfono:		Fax:
Título de representación:				
<u>Domicilio a efectos de notificación</u>				
Tipo y nombre de la vía:				Núm:
Bloque:	Escalera:		Piso:	Puerta:
Municipio:		Localidad:		CP:
Provincia:		Dirección electrónica:		Fax:

2. DATOS DE ESTABLECIMIENTO

<u>Denominación comercial:</u>				
Domicilio industrial:			Núm:	Bloque:
			Escalera:	Piso:
Puerta:	Municipio:	Localidad:	CP:	Provincia:
Teléfono:		Fax:		
<u>Tipo de disponibilidad: (marcar con una X)</u>				
Propiedad		Alquiler		Cesión
Adjudicación		Convenio		Otros:

3. DOCUMENTACIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO A DISPOSICIÓN DE LA ADMINISTRACIÓN

<p>En caso de persona jurídica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispongo del documento que acredita la representación legal de la entidad. - Dispongo de las escrituras de constitución de la sociedad y de los estatutos sociales debidamente inscritos en el Registro Mercantil donde se puede comprobar que el objeto de la sociedad coincide con la actividad que se declara. - Dispongo del Código de Identificación Fiscal (CIF). - Dispongo del documento del Impuesto de actividades Económicas (IAE) o declaración censal de alta en el censo de obligados tributarios. - Dispongo del documento que acredita la disponibilidad del local donde se desarrollan las actividades declaradas. - Dispongo de una memoria explicativa de la actividad que desarrolla la empresa. <p>En caso de persona física:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dispongo del Documento Nacional de Identidad (DNI). - Dispongo del documento del Impuesto de actividades Económicas (IAE) o declaración censal de alta en el censo de obligados tributarios. - Dispongo del documento que acredita la disponibilidad del local donde se desarrollan las actividades declaradas. - Dispongo de una memoria explicativa de la actividad que desarrolla la empresa. - Dispongo de un plano o croquis de las instalaciones donde figura la ubicación de la equipación



4. OBJETO DE LA COMUNICACIÓN PREVIA

4.1. DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:

4.2. CATEGORÍAS DE LAS ACTIVIDADES QUE SE DESARROLLAN [MARCAR CON UNA X]:

<input type="checkbox"/>	Fabricación i/o elaboración i/o transformación
<input type="checkbox"/>	Envasado
<input type="checkbox"/>	Distribución
<input type="checkbox"/>	Almacenaje
<input type="checkbox"/>	Importación (países fuera del ámbito de la UE)
<input type="checkbox"/>	Actividades específicas (indicar:
<input type="checkbox"/>	Transportistas
<input type="checkbox"/>	Venta online

4.3. ACTIVIDADES QUE DESARROLLA [MARCAR CON UNA X]:

<input type="checkbox"/>	Aceites vegetales. (Clave 16)
<input type="checkbox"/>	Cereales, harinas y derivados. (Clave 20)
<input type="checkbox"/>	Vegetales (hortalizas, verduras, setas, frutas, legumbres) y derivados. (Clave 21)
<input type="checkbox"/>	Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos derivados de la miel. (Clave 23)
<input type="checkbox"/>	Condimentos y especias. (Clave 24)
<input type="checkbox"/>	Alimentos estimulantes y infusiones. (Clave 25)
<input type="checkbox"/>	Comidas preparadas, salsas, postres, preparados para almorzar y aperitivos. (Clave 26)
<input type="checkbox"/>	Productos dietéticos y complementos alimenticios. (Clave 26)
<input type="checkbox"/>	Agua de bebida envasada y hielo. (Clave 27)
<input type="checkbox"/>	Helados. (Clave 28)



<input type="checkbox"/>	Bebidas no alcohólicas. (Clave 29)
<input type="checkbox"/>	Bebidas alcohólicas. (Clave 30)
<input type="checkbox"/>	Aditivos, aromas, coadyuvantes. (Clave 31)
<input type="checkbox"/>	Materiales en contacto con los alimentos. (Clave 39)
<input type="checkbox"/>	Almacenistas, distribuidores, envasadores y importadores polivalentes. (Clave 40)

4.4. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LOS LOCALES I LA ACTIVIDAD [MARCAR CON UNA X EN SU CASO I LA ACTIVIDAD QUE DESARROLLA:

<input type="checkbox"/>	Los locales, instalaciones, equipamientos y útiles se encuentran en buen estado de conservación e higiene.
<input type="checkbox"/>	Las superficies y útiles de trabajo son de material impermeable y de fácil limpieza y desinfección.
<input type="checkbox"/>	Se dispone de limpiamanos de acción no manual y de dotación complementaria.
<input type="checkbox"/>	En los locales de manipulación de alimentos donde haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora, ...) se dispone, encima de ellos, de campanas extractoras de humos provistas de filtros.
<input type="checkbox"/>	Se dispone de recipientes con tapa de accionamiento no manual, para el depósito de residuos sólidos.
<input type="checkbox"/>	Se dispone de suministro de agua potable fría y caliente, tanto para limpiarse las manos como para limpieza.
<input type="checkbox"/>	Las aperturas al exterior están protegidas contra la entrada de insectos, o hay suficientes aparatos antiinsectos
<input type="checkbox"/>	Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes...) y los utensilios de limpieza (cubos, fregonas, etc) se almacenan en un lugar separado al de los alimentos.
<input type="checkbox"/>	Para almacenar los ingredientes que no requieren frío, se dispone de almacén o despensa.
<input type="checkbox"/>	Para almacenar los ingredientes o elementos que requieren frío, se dispone de cámaras frigoríficas, con: <ul style="list-style-type: none">• Separación de los ingredientes y alimentos en función de su naturaleza y estado (crudo, cocinado, etc)• Temperaturas de conservación adecuadas para cada producto conservado.
<input type="checkbox"/>	Si se conservan ingredientes y/o alimentos en congelación, se dispone de equipamientos frigoríficos, en: <ul style="list-style-type: none">• Buen estado de conservación e higiene• Los alimentos están envasados con material de uso alimentario• Capacidad de garantizar la temperatura reglamentaria• Termómetros calibrados El personal manipulador dispone de: <ul style="list-style-type: none">• Zona de vestuario, con armarios o taquillas.• Lavabos, proveídos al menos de inodoro que no comunica con las zonas de manipulación.• Formación suficiente en higiene y autocontrol para desarrollar las tareas asignadas y para su actualización periódica, así como la supervisión de todo ello por parte del operados de la empresa



4.5. AUTOCONTROL

En cumplimiento de lo establecido en el artículo 5 del Reglamento CE 852/2004, se ponen los en marcha, simultáneamente con la puesta en funcionamiento, medidas de autocontrol basado en los principios de APPCC.

DECLARO bajo mi responsabilidad que los datos consignados son exactos y que las actividades e instalaciones que declaro cumplen los requisitos exigidos por la normativa específica aplicable. Además, manifiesto que sé que el incumplimiento de lo que dispone esta declaración puede dar lugar a las responsabilidades previstas por la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad; por la Ley 5/2003, de 4 de abril, de Salud de las Illes Balears; por la Ley 33/2011, de 4 de octubre, general de Salud Pública; por la Ley 16/2010, de 28 de diciembre, de salud pública de las Illes Balears; Por la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, y por el resto de normativa sectorial aplicable.

Información sobre protección de datos personales

De conformidad con el Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y la legislación vigente en materia de protección de datos, se informa del tratamiento de los datos personales que contiene este formulario.

Finalidad del tratamiento y base jurídica: tramitación del procedimiento administrativo: Comunicación previa de los establecimientos de productos de origen no animal en el Registro General Sanitario, de acuerdo con lo que prevén el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, Decreto 99/2012 de 7 de diciembre, por el cual se crea el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears sujetos a control oficial, Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Responsable del tratamiento: Directora General de Salud Pública.

Destinatarios de los datos personales: no se cederán los datos personales a terceros, salvo que haya obligación legal o interés legítimo de acuerdo con el RGPD.

Plazo de conservación de los datos personales: Será de aplicación lo previsto en la normativa de archivos y documentación.

Existencia de decisiones automatizadas: no hay.

Transferencias de datos a terceros países: los datos no se transferirán a terceros países.

Ejercicio de derechos y reclamaciones: la persona afectada por el tratamiento de datos personales puede ejercer sus derechos de información, de acceso, de rectificación, de supresión, de limitación, de portabilidad, de oposición, de oposición y de no inclusión en tratamientos automatizados, (y, hasta incluso, de retirar el consentimiento, si es el caso, en los términos que establece el RGPD) delante de el responsable del tratamiento antes nombrado, mediante procedimiento «Solicitud de ejercicios de derechos en materia de protección de datos personales», previsto en la sede electrónica de la CAIB ([sede electrónica](#)). Con posterioridad a la respuesta del responsable o al hecho de que no haya respuesta en el plazo de un mes, puede presentar la «Reclamación de tutela de derechos» delante la Agencia Española de protección de datos (AEPD).



Delegación de Protección de Datos: la Delegación de Protección de Datos de la Administración de la CAIB tiene su sede en el paseo de Sagrera, 2, 07012 Palma.

Dirección electrónica de contacto: protecciodades@dpd.caib.es.

DOCUMENTACIÓN

Documentación que se puede obtener por medios telemáticos

Autorizo a la obtención de los documentos o datos necesarios para la tramitación de este procedimiento que puedan ser consultados a través de las redes corporativas o sistemas electrónicos habilitados al efecto (art. 28.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del procedimiento administrativo común de las administraciones públicas).

No autorizo (En este caso, tiene que aportar la documentación que se requiere en el procedimiento que corresponda).

Palma, de de 20

(Firmaysello)