



DESCRIPCIÓ DE L'ESDEVENIMENT

Tipus d'activitat:			
Responsable de l'activitat:		Telèfon:	
Ubicació de la zona d'elaboració:			
El personal manipulador disposa de formació en manipulació d'aliments:	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO		
Nombre de manipuladors:			

TIPUS DE MENJARS ELABORATS I/O SERVITS

<input type="checkbox"/>	Servei d'aliments envasats i begudes. Elaboració d'entrepans freds per consum immediat				
<input type="checkbox"/>	Elaboracions per a consum immediat. Concretament elaboren:				
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Entrepans calents	<input type="checkbox"/> Creps, gofres i similars	<input type="checkbox"/> Paella, barbacoa, pollastres a l'ast, etc. <input type="checkbox"/> Tapes, pinxos, plats combinats i similars		
Núm. comensals aproximat:		Horari de preparació		Horari de servei:	

INGREDIENTS (caldrà guardar els albarans dels aliments)

--

INSTAL·LACIONS I MATERIAL

Disposen d'un lloc per deixar els aliments que necessiten manteniment fred fins el moment de l'elaboració?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de nevera (o altres aparells de conservació en fred positiu)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de punt d'aigua (ampolles, garrafes)?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de gel hidroalcohòlic i/o guants d'un sol ús per manipular?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de piques?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de taula/superfície de manipulació?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de termòmetre per controlar temperatures?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de lloc per guardar els estris de cuina?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Disposen de cubell d'escombraries amb tapa i pedal?	<input type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO

NORMATIVA I RECOMANACIONS APLICABLES

(a) Tal com es preveu en el Reglament (CE) número 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, és responsabilitat dels manipuladors garantir en tot moment les bones pràctiques d'higiene i manipulació dels aliments.
(b) En cas de comercialitzar amb productes envasats, cal complir tota la normativa sanitària, segons el Reglament (UE) número 1169/2011, de 25 d'octubre, del Parlament Europeu i del Consell, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor (al·lèrgens)
(c) Cal guardar tots els albarans (o en cas de no disposar-ne, tiquets de compra) dels aliments com a mostra d'ingredients utilitzats.
(d) És recomanable que el personal manipulador d'aliments disposi de formació actualitzada, i que aquesta es renovi cada 4 anys.



OBSERVACIONS (observacions o aclariments que es considerin d'interès sobre l'activitat i les instal·lacions)

--

L'autoritat sanitària competent podrà requerir tota aquella documentació complementària que consideri necessària per comprovar el compliment dels reglaments generals i específics aplicables a cada activitat alimentària. Juntament amb aquest document es fa entrega d'una guia breu de recomanacions higienicosanitàries per a l'elaboració de productes alimentaris.

Signatura:

A la localitat de:	A data:
---------------------------	----------------