



Sol·licitud d'autorització sanitària de funcionament i de modificació de l'autorització dels establiments minoristes de carn fresca i productes derivats¹.

Dades del titular de l'establiment

Raó Social (Persona física o jurídica) _____ DNI/NIF/CIF _____

Domicili social: _____

Municipi: _____ Codi postal: _____

Telèfon: _____ Fax: _____ Correu electrònic: _____

Dades de l'establiment: punt de venda

Denominació comercial: _____ Nom del Centre comercial²: _____

Adreça de l'establiment: _____ N° d'autorització (per a sol·licituds de canvi o baixa): _____

Municipi: _____ Codi postal: _____

Telèfon: _____ Fax: _____ Correu electrònic: _____

Dades de l'establiment: obrador (Omplir només en cas que la dependència de venda i l'obrador tinguin adreces diferents)

Denominació comercial: _____ Nom del Centre comercial³: _____

Adreça de l'establiment: _____ Número d'autorització per a sol·licituds de canvi o baixa: _____

Tipus d'activitat (veure definicions de cada activitat al full d'instruccions)

- Carnisseria Sucursal
 Carnisseria – Cansaladeria N° autorització establiment central:
 Carnisseria – Xarcuteria Adreça central: _____

Sol·licitud

Sol·licita

- Autorització inicial Canvi d'activitat Baixa total d'activitats Altres modificacions
 Canvi de titular Ampliació de productes a elaborar Baixa parcial d'activitats
 Canvi domicili social Ampliació/Canvi d'instal·lacions Duplicat autorització

Nom i cognoms de qui, en representació de l'establiment, presenta la sol·licitud _____ DNI o NIF: _____ Telèfon: _____

El sol·licitant o el seu representant declara l'exactitud de les dades especificades en aquesta sol·licitud

Signatura del sol·licitant/ representant

....., ade.....de 2.....

Termini de resolució: d'acord amb l'article 42.3 de la Llei 30/1992, de 26 de novembre, el termini màxim per resoldre el procediment d'autorització sanitària de funcionament dels establiments minoristes de carn fresca i derivats és de tres mesos des de la presentació de la sol·licitud en el registre de l'òrgan competent.

Efectes del silenci administratiu: en cas de manca de resolució expressa en el termini indicat, la Llei 30/1992, de 26 de novembre, estableix que les sol·licituds esmentades s'entenen estimades per silenci administratiu positiu.

És responsabilitat de la persona interessada comunicar a l'administració totes les modificacions de titular, d'instal·lacions/equipaments, d'activitat o de comercialització que modifiquin l'autorització sanitària vigent.

¹ Veure al darrere les instruccions per a la sol·licitud

² En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial

³ En cas que l'establiment s'ubiqui en un centre comercial



Instruccions per a la sol·licitud de l'autorització sanitària d'establiments minoristes de carn fresca i derivats

Definicions de les diferents activitats

- **Carnisseria (CA):** Establiment dedicat a la manipulació, preparació i presentació de carns i despulles, en les seves diferents modalitats (filetejat, trossejat, picat, etc.), així com, sense elaboració pròpia, de preparats de carn, productes carnis i altres productes d'origen animal per a la venda al consumidor final.

En la presentació de les carns es podran utilitzar altres productes alimentaris, sempre que els trossos o peces d'aquelles no perdin les característiques de les carns fresques i sense addició d'additius i condiments.

- **Carnisseria-cansaladeria (CN):** Establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en l'obrador de preparats de carn (frescos, crus-adobats, etc), embotits de sang i embotits tradicionals definits per la normativa.
- **Carnisseria-xarcuteria (XA):** Establiment dedicat a l'activitat de carnisseria, amb elaboració en l'obrador de productes carnis, altres productes d'origen animal, plats cuinats carnis, a més dels autoritzats per a la carnisseria-cansaladeria.
- **Sucursal:** Establiment dedicat a l'activitat de carnisseria que normalment incorpora a la seva comercialització habitual els productes preparats, produïts o elaborats en un altre establiment, considerat central, de la mateixa titularitat.

Documentació que cal aportar en tots els casos

- Sol·licitud emplenada, datada i signada. Pot utilitzar-se el model normalitzat.
- Fotocòpia del CIF de l'empresa (DNI o NIF si és una persona física) on consti la raó social i el domicili social
- Fotocòpia de la llicència municipal d'activitat o de la seva sol·licitud
- Còpia justificant del pagament de la taxa en concepte d'autorització sanitària, si escau.

Documentació addicional en cada cas

a) Autorització inicial

- Memòria descriptiva de l'activitat i de les instal·lacions que inclogui, com a mínim, les dades del model de memòria annex a la sol·licitud normalitzada.
- Esquema o plànol de l'establiment:
 - Representació gràfica de les dimensions de l'establiment i de les instal·lacions/equipaments a escala entre 1/50 a 1/100, acotat i amb indicació dels m² de cada zona, àrea, dependència, local.....
 - Ubicació i identificació clara de les diferents zones/àrees de treball i instal·lacions/equipaments, incloent la situació de les superfícies de treball, punts d'aigua, rentamans....
 - Indicació del circuit que segueixen les diverses etapes de l'activitat, des de la recepció de les primeres matèries fins al servei al consumidor final i la sortida dels residus.

b) Canvi de titular

- Fotocòpia simple d'un document acreditatiu del canvi (document signat per les dues parts, escriptura de constitució i modificacions d'entitats jurídiques...)

c) Canvi de domicili social

- El nou domicili s'haurà de consignar a la casella corresponent

d) Canvi de raó social

- Fotocòpia del document, públic o privat, acreditatiu del canvi

b) Ampliació/Canvi d' activitat, d'instal·lacions/equipaments

- Memòria descriptiva de les noves activitats i/o instal·lacions/equipaments i/o dels productes que canvien (veure apartat **a**) més amunt)
- Esquema o plànol de l'establiment i de les instal·lacions/equipaments (veure apartat **a**) més amunt)

e) Baixa total o parcial de l'activitat

- Declaració del titular de l'establiment pel qual sol·licita la baixa per cessament total o parcial de l'activitat

Taxes

Les previstes en l'ordenança fiscal corresponent.



Procediment ASF d'establiments minoristes de carn fresca i derivats Model de sol·licitud d'autorització sanitària de funcionament

AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

Presentació de la Sol·licitud

La sol·licitud es presentarà a _____

Informació complementària

En el moment de la inspecció l'autoritat sanitària competent podrà requerir:

- Documentació del sistema de control adoptat, basat en la metodologia del sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC) o guia de pràctiques correctes d'higiene (GPCH) validada i adaptada als processos de l'establiment. En tots els casos han de contemplar-se els següents prerequisits:
 - Pla de control de l'aigua
 - Pla de neteja i desinfecció
 - Pla de control de plagues i d'animals indesitjables
 - Pla de formació i de capacitació del personal en seguretat alimentària
 - Pla de control de proveïdors i recepció de matèria primera
 - Pla de traçabilitat
 - Pla de control dels paràmetres, processos i tractaments que incideixen en la seguretat alimentària (entre ells el pla e control de les temperatures)
- Documentació que acrediti la potabilitat de l'aigua
- Documentació de la gestió de residus
- Documentació del sistema de transport utilitzat per a la distribució de productes, si és el cas
- Fitxes tècniques, formats, etiquetatge, etc. dels productes que elabora
- RGS de les matèries primeres i additius
- ... i tota aquella documentació complementària que consideri necessària per comprovar el compliment dels reglaments generals aplicables a cada activitat alimentària.

Comunicació de l'autorització i inscripció en el cens

Com a resultat favorable del procediment, s'autoritzarà l'empresa perquè pugui dur a terme les seves activitats i s'inscriurà en el cens corresponent. El document que n'acredita l'autorització serà tramès per correu per l'òrgan que resol el tràmit.

Vigència de l'autorització

Les autoritzacions no caduquen.

Adreces d'interès:

<http://www.gencat.cat/salut/acsa> (Guia per a l'aplicació de l'autocontrol basat en el sistema d'anàlisi de perills i punts de control crític)

<http://www.diba.cat/salutpublica/seguretatalimentaria/fitxes.asp> (documents de consulta sobre criteris higiènics i sanitaris dels diferents establiments alimentaris així com el marc legal sanitari)

<http://www.diba.cat/salutpublica/seguretatalimentaria/normativa.asp> (normativa de seguretat alimentària classificada per sectors)



Productes que elabora

1. **Carn fresca i/o menuts:** filetejat, trossejat, picat o altres anàlogues
2. **Carn picada**
3. **Preparats carnis frescos**
 - Botifarra/longanissa crua Salsitxes
 - Hamburguesa Altres
4. **Preparats carnis crus adobats**
 - Broquetes i enfilats Xoriço fresc Altres
 - Llom adobat Xistorra
5. **Productes carnis**
 - Productes carnis crus curats**
 - Llonganissa, fuet... Salami Altres
 - Xoriço Llom embutxat
 - Productes carnis tractats per la calor**
 - Pernil cuit Espatlla cuita
 - "Fiambre" Magra de porc cuit
 - Patés Mortadel·la
 - Galantines i rulades Salsitxa cuita
 - Botifarra catalana Altres
 - Salaons càrniques**
 - Pernil curat Altres
6. **Altres productes d'origen animal**
 - Greixos fosos Altres
7. **Embotits tradicionals**, establerts per l'Ordre ARP/304/2005 d'1 de juliol de 2005
 - Anditos Bull de fetge
 - Baldanes o botifarrons: baldana d'arròs Bull de ronyó
 - botifarra d'arròs, baldana de ceba Bull o donegal de la llengua (bull de llengües, bolh de la llengua, regina)
 - botifarra de ceba, botifarró de ceba
 - Bisbe blanc, bull blanc, peltruc (paltruc, poltruc) Cansalada amb pebre
 - blanc, bisbot blanc, bufa, donegal, Cansalada salada
 - botifarra blanca gruixuda. Coca de tast
 - Bisbe negre, bull negre o de sang, bolh nere, Coquetes (manjongos)
 - peltruc (paltruc, poltruc) negre, bisbot negre, Farcit de carnaval
 - botifarra de barrilla, donegal negre o de sang. Fuet, espetec, secallona, somalla, tastet sec, petador
 - Botifarra blanca (cueta) Girella (chireta, tripeta)
 - Botifarra catalana Gossets (telerons, llengüets, gossets de sang)
 - Botifarra crua (llonganissa crua, botifarra per coure, Llard
 - botifarra tendra, llonganisseta, llonganissa, Llardons
 - tastet tendre, languissa, botifarra bona). Llom curat
 - Botifarra d'ou Llonganissa (llonganissa seca, langoïssa seca)
 - Botifarra d'ou i fetge Pa de fetge, coca de fetge, formatge de fetge
 - Botifarra de corder (botifarra de mondongo) Paté de la Llacuna
 - Botifarra de fetge Paté de la Val d'Aran
 - Botifarra de perol (botifarra de parracs) Piumoc
 - Botifarra dolça Sobrassada
 - Botifarra negra (botifarra de sang) Tupí de confitat de porc
 - Botifarra traïdora (corada, llangoïssa traidura) Ventre d'ossos, sac d'ossos
 - Bringuera Ventre de carn bona
 - Bull de cap Xolís
 - Bull de donja (donja, bull gras)
8. **Plats cuinats carnis**



Productes que comercialitza

1. **Carn fresca i/o menuts:** filetejat, trossejat, picat o altres anàlogues
2. **Carn picada**
3. **Preparats carnis frescos**
4. **Preparats carnis crus adobats**
5. **Productes carnis**
6. **Altres productes d'origen animal:**
7. **Embotits tradicionals,** establerts per l'Ordre ARP/304/2005 d'1 de juliol de 2005
8. **Plats cuinats carnis**

Descripció del sistema de subministrament de l'aigua de consum humà

Origen

- Xarxa Pou Mina Altres (especificar) _____

Dipòsits

- n°: _____ Capacitat: _____ litres Tapats i protegits De fàcil accés

Tractaments

- Cloració descalcificació Altres (especificar) _____

Descripció de la gestió de residus

Descripció dels mitjans de transport si es fa servei a domicili

Observacions (apartat per incloure aclariments d'interès per completar la informació recollida fins aquí. Si cal, afegir més fulls)
