

## Memòria documental de les sol·licituds d'autorització i inscripció RSIPAC

### a) Contingut mínim de la memòria descriptiva

- Ubicació de la indústria i descripció de l'entorn
- Legislació sanitària bàsica que afecta a l'activitat \*
- Descripció de l'activitat
  - Diagrama de flux i descripció del procés o processos que s'apliquin a l'establiment
  - Tipus de productes alimentaris (fitxes tècniques, formats, requisits d'envasos i embalatges, etiquetatge...) \*
  - Àmbit de comercialització i tipus de destinataris del producte \*
  - Volum de producció (habitual i màxim)
  - Horaris i dies de l'activitat
- Manipuladors d'aliments
  - Nombre
  - Altres: torns, horaris de treball...
  - Pràctiques higièniques (higiene personal i operacions higièniques) que es portaran a terme
- Descripció de les instal·lacions i equips (locals, maquinària, estris, elements de fred, sistema de subministrament d'aigua, vehicles de transport...) que puguin incidir en la seguretat alimentària
  - Relació, ús previst i condicions higièniques
  - naturalesa dels materials
- Gestió de residus
- Compromís del titular de la sol·licitud, d'estar assabentat que en el moment de la visita d'inspecció es demanarà al representant de l'empresa que presenti els documents acreditatius del sistema d'autocontrol sobre la seguretat alimentària previst per l'empresa:
  - Prerequisits
  - Pla de control de l'aigua
  - Pla de neteja i desinfecció
  - Pla de control de plagues i altres animals indesitjables
  - Pla de formació i capacitació del personal en seguretat alimentària
  - Pla de control de proveïdors \*
  - Pla de traçabilitat \*
  - Documentació del sistema d'APPCC que s'implantarà a l'empresa o guia de bones pràctiques

### b) Esquema de les instal·lacions amb les característiques següents:

- Plànol de la situació de l'establiment, quan es trobi fora del casc urbà
- Escala entre 1/50 a 1/100, acotat i amb indicació dels m<sup>2</sup> de cada local (no cal que sigui visat)
- Ubicació i identificació clara de les diferents zones i equipaments (incloses les instal·lacions destinades a la captació, emmagatzematge, tractament i distribució d'aigua)
- Marcar els circuits de l'activitat (productes alimentaris, residus, material auxiliar...)

(En el cas d'establiments *Distribuïdors o Importadors* sense instal·lacions per a la manipulació o l'emmagatzematge, només serà necessari que desenvolupin els apartats senyalats amb \*)