

(Este anexo se tiene que rellenar y presentar por triplicado)

## ANEXO IV

### Datos complementarios a la comunicación previa para la inscripción en el Registro de Empresas, Establecimientos y Productos del Sector Alimentario de las Illes Balears, a rellenar por los establecimientos de comidas preparadas

Nota: estos establecimientos tienen que rellenar los dos documentos (anexo I y anexo IV).

#### 1. DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Capacidad de comensales del comedor:

Capacidad aproximada de elaboración de platos por día:

#### 2. Descripción de la actividad

#### 3. Actividades a realizar [Señale con una X]:

Elaboración de comidas para consumir en el propio establecimiento o en establecimientos propios.

Elaboración de comidas para llevar, directamente al consumidor, con o sin reparto a domicilio.

Elaboración de bufés y / o banquetes para suministro y servicio fuera del establecimiento de forma marginal.

Servicio de comidas mediante el sistema de autoservicio o bufés, asistido o no por camareros.

Servicio de comidas elaboradas en otros establecimientos/por otras empresas en mis instalaciones (en cada caso, indicar el núm. RGSEAA de la empresa elaboradora):.....

Vehículos donde se elaboran comidas (indicar matrícula).....

Barcos donde se elaboran comidas (indicar matrícula y nombre).....

Otras actividades (especificar):

**4.1. Características generales del establecimiento de elaboración [Señale con una X, el que corresponda en cada caso]:**

Los locales, instalaciones, equipamientos y útiles se encuentran en buen estado de conservación e higiene.

Las superficies y útiles de trabajo son de material impermeable y de fácil limpieza y desinfección.

Se dispone de lavamanos, de accionamiento no manual y dotación complementaria.

Para la limpieza de la vajilla (tazas, platos, cubiertos que no sean desechables) se dispone de medios mecánicos que garantizan una temperatura y limpieza eficientes.

En los locales de manipulación de alimentos donde haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora...) se dispone encima de ellas, de campanas extractoras de humos, provistas de filtros.

Se dispone de recipientes con tapa de accionamiento no manual, para el depósito de residuos sólidos.

Se dispone de suministro de agua potable fría y caliente, tanto para lavarse las manos como para la limpieza.

Las aperturas al exterior están protegidas contra la entrada de insectos, o hay suficientes aparatos anti-insectos.

Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes...) y los enseres de limpieza (cubos, estropajos, etc.) se almacenan en un lugar separado de donde se encuentran los alimentos.

Para almacenar los alimentos que no requieren frío, disponen de almacén o de despensa.

Para almacenar los alimentos o elementos que requieren frío, se dispone de cámaras frigoríficas, con:

- Capacidad adecuada al volumen de almacenamiento.
- Buen estado de conservación e higiene.
- Iluminación suficiente.
- Termómetros.
- Separación de los alimentos en función de su naturaleza y estado (crudo, cocinado ...).
- Temperaturas de conservación adecuadas para cada producto conservado.
- Protección de los alimentos cocinados frente a contaminaciones cruzadas.

Si se conservan alimentos en congelación, se dispone de equipamientos frigoríficos, con:

- Buen estado de conservación e higiene.
- Los alimentos envasados con material de uso alimentario.
- Capacidad de garantizar la temperatura reglamentaria.
- Termómetros.

El personal manipulador dispone de:

- Zona para el cambio de ropa, con armarios o taquillas.
- Lavabos, provistos al menos de lavabo e inodoro que no comunica con las zonas de manipulación.
- Formación suficiente en higiene y autocontrol para desarrollar las tareas asignadas y su actualización periódica, estando bajo la supervisión del operador de la empresa.

**4.2. Características específicas [Señale con una X]:**

Si se exponen comidas (tapas, etc.) para vender al público se dispone de expositores:

- Que garantizan las temperaturas reglamentarias.
- Que protegen las comidas del público.

Si se elaboran pollos al ast, con independencia del cumplimiento de las características generales que les sean de aplicación, se dispone de:

- Máquina de asar en un lugar separado de cualquier otra actividad.
- Dotada de campana extractora.

Si se elaboran bufés y banquetes para servir a domicilio, así como los que sirven comida en régimen de autoservicio:

- Se dispone de cámara frío para elaborar los alimentos de consumo en frío.

Si se sirven bufés y banquetes fuera del establecimiento:

- Se dispone de vehículos y contenedores adecuados para el transporte.

(Indicar las cantidades -en raciones- y las frecuencias de este servicio: .....)

**5 Autocontrol**

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

**DECLARO bajo mi responsabilidad**

1. Que los datos consignados son exactos.
2. Que las actividades que declaro cumplen los requisitos exigidos por la normativa específica aplicable.
3. Que estos requisitos se mantendrán mientras se desarrolle la actividad.
4. Que en el caso de desarrollar, de forma **eventual**, actividad marginal de entrega y servicio a otros establecimientos, a colectividades, a eventos, etc., esta actividad se realiza en las condiciones siguientes:
  - No superar el ámbito de la isla.
  - No suministrar a establecimientos inscritos en el R. G. S.E. A.A. (Registro Estatal).
  - No superar el 10% de la producción total.

Si esta actividad marginal se desarrolla de forma **permanente** en algún establecimiento, las anteriores condiciones varían de la siguiente manera:

- El ámbito que no se puede superar es el municipal y municipios limítrofes.
- El número máximo de establecimientos permanentes es de 3.
- El número máximo de menús es 30/día.

Si se desarrolla una actividad **mixta**, eventual y permanente, las condiciones son acumulativas.

5. 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 la normativa sectorial aplicable.

....., ..... d ..... de 20.....

[firma y sello]

### **Protección de datos**

Para cumplir lo que disponen la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de protección de datos de carácter personal, y el reglamento que la desarrolla, la Dirección General de Salud Pública y Consumo le informa de que los datos personales consignados en este impreso y los que figuran en la documentación adjunta serán incorporados a un fichero automatizado para ser tratados. De acuerdo con la Ley Orgánica 15/1999, puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo una solicitud a la Dirección General de Salud Pública y Consumo.

**DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA Y CONSUMO**

