

NÚM. EXPEDIENT / NÚM. EXPEDIENTE

1. TIPUS D'ESTABLIMENT (marqueu tantes caselles com calgui):

- Carn i derivats:** carnisseria cansaladeria xarcuteria obrador
- Peix i derivats:** peixateria bacallaneria (pesca salada)
- Pa i pastisseria:** fleca o forn pastisseria amb obrador xurreria
- Vegetals i derivats:** fruiteria i verduleria envinagrats venda de llegums cuits
- Menjars preparats:** bar bar restaurant restaurant sala de banquets
 venda de menjar per emportar establiment de temporada (guinguetes)
- Polivalents:** congelats queviures supermercats/hipermercats
 sala màquina expenedora
- Altres:** ovateria gelateria/orxateria herbodietètica, parafarmàcia, estètica
 màquina venda llet cereals/farines xocolata, cafè, te, infusions
 lleteria celler molins d'oli amb botiga
 formatgeria llaminadures, torrons, mel i melmelades
 pastes alimentàries Altres. Especifiqueu:

2. NOMBRE DE TREBALLADORS

NOMBRE DE TORNS

< 10 > 10

1 2

3. HORARI I DIES D'ACTIVITAT (marqueu tantes caselles com calgui)

- Horari general de cuina /treball :
 Horari general de servei al públic :

Dilluns Dimarts Dimecres Dijous Divendres Dissabte Diumenge

Observacions sobre dies i horaris :

4. DESCRIPCIÓ DE LES INSTAL·LACIONS I EQUIPS

<u>Locals i/o zones</u>	<u>Nombre</u>	<u>Característiques o observacions</u>
<input type="checkbox"/> Cuina	_____	_____
<input type="checkbox"/> Menjador	_____	_____
<input type="checkbox"/> Serveis higiènics	_____	_____
<input type="checkbox"/> Vestidors	_____	_____
<input type="checkbox"/> Cambres de fred	_____	_____
<input type="checkbox"/> Plonge /local neteja	_____	_____
<input type="checkbox"/> Office /local de servei	_____	_____
<input type="checkbox"/> Magatzem d'escombreries	_____	_____

5. TIPUS D'ACTIVITAT (marqueu tantes caselles com calgui)

- Venda exclusiva de productes envasats.
- Venda exclusiva de productes sense envasar no sotmesos a manipulacions.
- Venda de productes sotmesos a manipulacions simples per a la venda immediata (filets, trossos, vísceres, envasaments, envasaments al buit, fraccions, picats, processos mecànics i manuals combinats, etc.).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres preelaborades (p. ex., terminals de cocció).
- Venda i elaboració de productes a partir de matèries primeres no preelaborades i que suposa una manipulació més complicada o elevada. Per exemple, afegit d'altres ingredients, modificacions de les característiques originals de les matèries primeres, embotits de sang (entre els quals s'inclouen els botifarrons i la botifarra negra), plats cuinats o precuinats conservats en fred, etc.
- Degustació o servei de productes no elaborats a l'establiment (subministrament extern). Especifiqueu el subministrament:
- Degustació o servei de productes comercialitzats (comerç especialitzat en alimentació amb degustació; per exemple, degustació dels embotits destinats a la venda).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (amanides, entrepans, planxes, fregits, etc.).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (entrepans i tapes).
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i/o menú). **FINS A 20 MENÚS AL DIA.**
- Degustació o servei de productes elaborats a l'establiment (carta i/o menú). **MÉS DE 20 MENÚS AL DIA.**
- Altres. Especifiqueu:

6. PRODUCCIÓ I ÀMBIT DE DISTRIBUCIÓ (empleneu-ho només en cas de distribució a altres establiments alimentaris. Marqueu tantes caselles com calgui)

Quantitat setmanal

(especifiqueu: kg, t, unitats, comensals, etc.)

Volum estimat de producció TOTAL:

Volum estimat de distribució dins del municipi:

Exclusiu al mateix establiment:

Exclusiu a altres establiments del/de la mateix/a titular dins del municipi:

A altres establiments minoristes:

A establiments de restauració:



A menjadors socials (escoles, geriàtrics,
hospitals, etc.):

Repartiment a domicili a particulars o
celebracions:

Volum estimat de distribució fora del municipi però dins de Catalunya:

Exclusiu a altres establiments del/de la
mateix/a titular:

A altres establiments minoristes:

A establiments de restauració:

A menjadors institucionals (escoles, geriàtrics,
hospitals, etc.):

Repartiment a domicili a particulars o
celebracions:

Distribució fora de Catalunya: Sí No

7. OBSERVACIONS (Aquest apartat és lliure per tal d'incloure observacions o aclariments sobre alguna dada anterior o d'altres que es considerin d'interés sobre l'activitat i les instal·lacions objecte de comunicació sanitària. En cas necessari podeu afegir-hi més fulls)

Signatura titular o representant

....., ade.....de 20.....