



REGISTRO GENERAL SANITARIO DE ALIMENTOS DOCUMENTACIÓN NECESARIA

(Todos los documentos deben estar cumplimentados a máquina u ordenador.)

- 1.- **Solicitud según modelo normalizado cumplimentada en todos sus apartados, fechada y firmada por el peticionario.**
- 2.- **Copia de la escritura de constitución de la sociedad.**
- 3.- **Copia del NIF o CIF que acredite a la persona física o jurídica que figura en la razón social.**
- 4.- **Copia del DNI de la persona que presenta la solicitud.**
- 5.- **Memoria descriptiva de la actividad de la industria:** Se indicarán las actividades que realiza la industria: producción, transformación, elaboración, envasado, almacenaje, distribución e importación (cuando la mercancía proceda de países no comunitarios), o cualquier otra específica no recogida en las categorías anteriores, describiendo los procesos y tratamientos empleados.

Aquellas empresas que realicen exclusivamente la importación y/o distribución y carezcan de almacenes propios, deben aportar certificado del establecimiento donde van a realizar el depósito de los productos y su número de Registro General Sanitario de Alimentos.

La memoria incluirá como mínimo la siguiente información:

 - 5.1. **Productos alimenticios o alimentarios objeto de la solicitud:**
 - 5.1.1. Enumeración.
 - 5.1.2. Descripción de su composición y etiquetado.
 - 5.2. **Actividad solicitada a realizar sobre los productos y ámbito de distribución (local, interinsular, etc.)**
 - 5.3. **Procedencia de las materias primas:**
 - 5.3.1. -Si son de países comunitarios.
 - 5.3.2. -Si son de países no comunitarios, se indicarán cuales son.
 - 5.4. **Aditivos:** Tipos y cantidades a utilizar, función tecnológica así como la empresa fabricante.
 - 5.5. **Sistema utilizado para el transporte y distribución.** Si cuentan con vehículos propios, adjuntar la autorización sanitaria. Si se realiza por cuenta de terceros, presentar compromiso firmado de que se contratarán vehículos autorizados para este fin.
 - 5.6. **Producción semanal y anual.**
- 6.- **Planos de la ubicación del establecimiento (Sólo cuando se encuentre fuera de núcleos urbanos).**
- 7.- **Esquema de las instalaciones:** Adjuntar planos o croquis a escala donde se indique:
 - 7.1.- **Locales:** Especificando los destinados a recepción de materias primas, elaboración, almacenamiento de productos terminados, almacenamientos de productos de limpieza y desinfección, servicios higiénicos y vestuarios.
 - 7.2.- **Equipos, utillaje y mobiliario.**
 - 7.3.- **Plano de distribución del agua.**
8. - **Sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) o Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) que piensa implantar en la empresa, que además incluirá:**
 - 8.1.- **Plan de limpieza y desinfección** de instalaciones, locales, equipos y maquinarias. Periodicidad con que se realiza. Productos utilizados por la propia empresa o por empresa especializada contratada.
 - 8.2.- **Plan de desinsectación y desratización** utilizado. En el caso de ser realizado por la propia empresa, adjuntar carnet de manipulador de plaguicidas. De efectuarse por empresa especializada, presentar documentación de la misma.
 - 8.3.- **Sistema de evacuación de residuos sólidos y líquidos.**
 - 8.4.- **Control de la potabilidad del agua.**
 - 8.5.- **Sistema utilizado para el control de las materias primas y productos alimenticios (trazabilidad).**
 - 8.6.- **Programa de formación del personal en higiene de los alimentos.**