

D. _____, como titular / representante
del establecimiento _____,

DECLARA

1.- Sobre la **actividad** (marcar y completar en los apartaos siguientes)

MINORISTAS

- ☐
- ☐ Carnicería
- ☐ Sucursal de carne
- ☐ Pescadería
- ☐ Freiduría de pescado
- ☐ Frutería
- ☐ Panadería (sin obrador)
- ☐ Pastelería (sin obrador)
- ☐ Horneado de pan
- ☐ Venta de golosinas
- ☐ Freiduría de patatas
- ☐ Heladería
- ☐ Minorista polivalente (supermercado)
- ☐ Minorista polivalente (ultramarinos)
- ☐ Otros (especificar)

SECTOR RESTAURACIÓN

- ☐ Bar
- ☐ Cafetería
- ☐ Restaurante
- ☐ Venta de carretera
- ☐ Establecimiento de temporada
- ☐ Establecimiento no permanente
- ☐ Hotel o Salón de celebraciones
- ☐ Asador de pollos
- ☐ Pizzería
- ☐ Hamburguesería

Procedencia del agua

- ☐ De la red
- ☐ De pozo

- ☐ Con depósito
- ☐ Sin depósito

Tamaño del establecimiento en m²/aforo:

N.º de trabajadores:

Vehículos:

Almacén adicional:

- ☐ Anexo
- ☐ Separado (indicar dirección):

Aspectos a reseñar sobre la actividad, productos o procesos de elaboración (*)

(*) En este apartado debe indicar datos que den una idea lo mas **realista** posible sobre la actividad del establecimiento y que puedan resultar relevantes para determinar el **grado de intervención en la manipulación** de alimentos y **volumen** de los mismos (ej. en caso de bar: si tiene terraza, sirve aperitivos/raciones, preparan eventos para grupos, elaboración propia en cocina, procedente de otros establecimientos o utilización de precocinados industriales...).

Servicios Veterinarios
Zona de Salud Montijo-Puebla

2.- Que ha sido **expresamente** informado de los siguientes **ASPECTOS**:

- La presentación de comunicación previa de inicio de actividad implica que **conoce la normativa** que le afecta y se compromete a su cumplimiento.
- Deberá comunicar a este Servicio las **modificaciones** en la actividad, instalaciones, titularidad... así como su **cese** temporal o definitivo, para la actualización de los datos en los correspondientes registros.
- En aplicación del artículo 5 del Reglamento 852/2004, debe contar con **procedimientos de control** para garantizar la seguridad alimentaria, basado en los principios del APPCC, en la modalidad que sea acorde a su establecimiento.
- Es responsable de que toda persona relacionada con la actividad o gestión de la empresa cuente con **formación adecuada** a su ámbito de trabajo.
- Debe tener, en caso necesario, un **sistema de información sobre alérgenos** documentado de forma que permita su verificación.

Y para que así conste, firma el presente documento.

En _____ a ____ de _____ de _____.

EL TITULAR / REPRESENTANTE

Fdo.:

email:

Resguardo de entrega de comunicación previa

SELLO

Fecha:

SI TIENE DUDA O NECESITA ASESORAMIENTO EN RELACIÓN CON LA ACTIVIDAD,
PUEDE CONTACTAR A TRAVÉS DEL TELÉFONO **924 45 32 51** Y SOLICITAR CITA