



SOLICITUD DE INSPECCIÓN HIGIÉNICO-SANITARIA

1) Tipo de Inspección (marcar con una cruz):

Apertura establecimiento Cambio de titularidad Cambio de actividad
Ampliación de actividad Aumento de superficie Viviendas
Declaración Responsable Otros (especificar) _____

2) Apellidos y nombre del solicitante _____

DNI/NIE _____ Dirección _____

Teléfonos _____ En representación de _____

con DNI/NIF/CIF: _____ Domicilio de Inspección: _____

Nombre comercial: _____

Actividad comercial (en hostelería): _____

Persona de contacto: _____

Horario de contacto: _____ Teléfono de contacto: _____

3) Observaciones: _____

NOTA IMPORTANTE: Para evitar pérdidas de tiempo y otros inconvenientes, es preciso que cumplan todos los requisitos en cuanto a la dotación de los locales y las Instalaciones Higiénico-Sanitarias de los mismos antes de solicitar la inspección.
Lea atentamente la información recogida al dorso.

Mijas, a de 20

Firmado: _____



REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS NECESARIOS PARA LA APERTURA DE ESTABLECIMIENTOS

GENERALES:

- PLANES GENERALES DE HIGIENE.
- CARNET DE MANIPULADOR DE TODOS LOS TRABAJADORES.
- CERTIFICADO DE DESINSECTACION, DESRATIZACION Y DESINFECCION.
- EXTINTOR DE INCENDIOS, UNO POR CADA 15M, ASI COMO CONTRATO DE MANTENIMIENTO.
- ROPA EXCLUSIVA DE TRABAJO Y CUBRE CABEZA PARA LOS OPERARIOS DE COCINA.
- RECIPIENTES DE BASURA CON TAPA DE CIERRE HERMETICO, ACCIONADOS CON EL PIE.
- SEPARACION DEL ESTABLECIMIENTO CON LA VIVIENDA.
- PROHIBICION DE ANIMALES.
- LUZ DE EMERGENCIA.
- VENTILACION ADECUADA.
- PUERTAS AL EXTERIOR DE APERTURA HACIA FUERA Y ANCHO SUFICIENTE.

SERVICIOS HIGIENICOS (BAÑOS):

- SERAN DOS, UNO PARA SEÑORAS Y OTRO PARA CABALLEROS, CON WC Y UN LAVABO COMO MINIMO. ASI COMO SERVICIO DOTADO PARA MINUSVALIDOS.
- PAREDES ALICATADAS HASTA EL TECHO O PINTURA PLASTICA LAVABLE.
- SUELO IMPERMEABLE Y ANTIDESLIZANTE.
- GRIFERIA ACCIONADA CON PIE, RODILLA O CODO MONOMANDO.
- EL URINARIO ESTARA DOTADO DE SISTEMA DE DESCARGA AUTOMATICO.
- CONECTADO AL SISTEMA DE ILUMINACION EXISTIRA EXTRACCION FORZADA DE AIRE.
- CIERRE AUTOMATICO DE LA PUERTA.
- EN CADA SERVICIO HABRA JABON LIQUIDO, SECADOR DE AIRE O TOALLERO DE PAPEL DE UN SOLO USO, Y PAPELERA.
- EN CASO DE HABER MAS DE CINCO OPERARIOS SE EXIGEN SERVICIOS PROPIOS, CON LAS MISMAS CARACTERISTICAS DE LOS PUBLICOS, MAS CEPILLO DE UÑAS INDIVIDUAL PARA CADA MANIPULADOR.

BARRA:

- FREGADERO CON AGUA FRIA Y CALIENTE.
- DE EXISTIR VITRINA PROTECTORA DE ALIMENTOS, ES PRECEPTIVO QUE ESTE DOTADA DE FRIO.

COCINA:

- ALICATADAS SUS PAREDES, CONCAVOS, SUELOS IMPERMEABLES Y ANTIDESLIZANTES, ESTANDO EN DECLIVE, CON INSTALACION DE DESAGÜE.
- TENDRA INSTALACION DE LAS CORRESPONDIENTES MEDIDAS CORRECTORAS EN CUANTO A HUMOS Y OLORES SE REFIERE, MEDIANTE FILTROS Y EXTRACTORES.
- CAMARAS FRIGORIFICAS CON ALIMENTOS IDENTIFICADOS, Y ENVASADOS. SIENDO NECESARIA LA TOTAL SEPARACION ENTRE LACTEOS, CARNICOS Y VERDURAS, Y ENTRE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS.
- PROHIBICION EN LAS SUPERFICIES PARA EL MANIPULADO DE ALIMENTOS DEL EMPLEO DE MADERAS.
- MALLA MILIMETRICA EN LOS HUECOS CON EL EXTERIOR, Y DE EXISTIR PUERTA HACIA LA CALLE, SE PROVEERA DE UNA CORTINA.
- PROHIBICION TOTAL DE LA INSTALACION DE SERVICIO HIGIENICO.
- FREGADEROS CON AGUA FRIA Y CALIENTE, ASI COMO GRIFOS ACCIONADOS CON PIE, RODILLA O CODO.
- ILUMINACION ADECUADA Y PROTEGIDA.
- CONTENEDORES DE COMIDA, VAJILLAS Y CUBIERTOS, HIGIENIZADOS POR MEDIOS MECANICOS (LAVAVAJILLAS).
- NO CONTACTO DE LOS ALIMENTOS CON EL SUELO.