

AUTORIZACIÓN AL ESTABLECIMIENTO PARA EL PICADO O TRITURADO DE CARNE FRESCA FUERA DE LA VISTA DEL INTERESADO

1) DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO

<i>Apellido y Nombre o Razón Social:</i>			
<i>CUIT:</i>			
<i>Domicilio Legal:</i>			
<i>RNE/RPE:</i>			
<i>Departamento:</i>		<i>Localidad:</i>	
<i>Teléfono:</i>		<i>mail:</i>	

2) DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

<i>Nombre de Fantasía:</i>			
<i>Domicilio Real:</i>			
<i>Departamento:</i>		<i>Localidad:</i>	
<i>Horarios de Atención:</i>			

3) PROFESIONAL A CARGO

<i>Apellido y Nombre:</i>	
<i>Título habilitante:</i>	

4) DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

Incluir: origen, volumen, traslado, control de temperatura, tiempo, lapso de aptitud, destino, BPM

5) **DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:**

- DNI/Estatuto
- certificado RNE/RPE
- Registro de vehículos propios o tercero .
- DNI profesional, credencial de profesional inscripto por DHA.
- POES, incluir procedimientos y registros/planillas (en uso), recuerde que debe estar firmado por un profesional inscripto en el departamento de higiene de los alimentos.
- BPM incluir procedimientos y registros/planillas (en uso) , recuerde que debe estar firmado por un profesional inscripto en el departamento de higiene de los alimentos.
 1. Registro de temperaturas:
 - 1.1. De la unidad de transporte donde llegan cortes o reses de carnes destinados a la molienda.
 - 1.2. De la cámara frigorífica.
 - 1.3. De la expendedora.
 - 1.4. Durante la molienda
- Fotografías
 1. Termómetro de la cámara frigorífica
 2. Interior de la cámara/ cortes destinados a la molienda.
 3. Moledora desarmada que se pueda visualizar cada una de sus partes.
 4. Zona donde se procede a la molienda, envasado y etiquetado.
 5. Vestimenta de trabajo.
 6. Envase con su respectiva etiqueta, adecuándose a la legislación vigente (Artículo 255 del C.A.A.)

Enviar en pdf continuo a comercio-dfyc@mendoza.gov.ar