

## 1. DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR POR EL INTERESADO

### A) TRÁMITES

TRÁMITE	DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR
Inscripción inicial	DOCUMENTOS: 1, 2, 3, 4 y 5
Cambio de domicilio industrial	DOCUMENTOS: 1, 2, 3, 4 y 5
Ampliación de actividad	DOCUMENTOS: 1, 3, 4 y 5
Convalidación (cada 5 años)	DOCUMENTOS: 1 y 6
Cambio de titular	DOCUMENTOS: 1, 2 y 7
Cambio de domicilio social	DOCUMENTOS: 1 y 2
Cese de actividad	DOCUMENTOS: 1
Baja de inscripción	DOCUMENTOS: 1
Otros	DOCUMENTO 1 (Otros en caso necesario)

OBSERVACIONES: Al solicitar trámites relacionados con el Registro General Sanitario de Alimentos (RGSA) podrán ser requeridos nuevamente cualquiera de los documentos indicados en la “*Relación de documentos*”, que figura a continuación, si no se dispone de ellos (o son incorrectos) en el archivo documental existente en la Zona de Salud.

### B) RELACIÓN DE DOCUMENTOS

DOCUMENTO 1: **Solicitud oficial** debidamente cumplimentada y firmada (por el interesado o el representante legal debidamente acreditado si es una sociedad).

En los “Cambios de titular” deberá firmar la solicitud el “nuevo” titular.

En los “Ceses de actividad” se detallará claramente la actividad que se solicita el cese.

DOCUMENTO 2: **Fotocopia del DNI, CIF O NIF (2COPIAS).**

DOCUMENTO 3: **Memoria técnico-sanitaria** realizada por técnico competente, y firmada por éste y por el titular o representante legal, en la que deben aparecer exactamente los mismos datos que en la solicitud y la descripción detallada de los siguientes aspectos (**2 COPIAS**):

- Descripción de instalaciones con planos acotados de locales, con detalles de puntos de toma de agua. Señalizando el flujo de producción.
- Descripción de actividad.
- Definición detallada de los productos.
- Descripción del proceso de elaboración.
- Producción estimada.
- Etiquetado conforme a la legislación vigente.
- Abastecimiento y distribución de agua potable.
- Eliminación de aguas residuales.

En caso de ampliaciones de actividad la Memoria técnico-sanitaria será exclusivamente de las actividades nuevas o instalaciones que se vean afectadas, y su relación con el resto de las instalaciones (Plano completo).

**DOCUMENTO 4: Programa de análisis de peligros y puntos de control críticos –APPCC- (1 COPIA).**

En caso de ampliaciones de actividad el programa de APPCC incluirá las instalaciones o actividades nuevas.

**DOCUMENTO 5: Prerrequisitos o Plan de higiene, que incluirá (1 COPIA):**

- a) Programa de limpieza , desinfección y antivectorial, tanto de instalaciones como de vehículos, en el que se deben incluir los siguientes datos:
  - Estudio previo de necesidades.
  - Productos a utilizar.
  - Tiempos.
  - Frecuencias.
  - Sistemas de registros que se van a utilizar.
- b) Formación del personal manipulador de alimentos.
- c) Programa control agua potable.
- d) Plan de trazabilidad.
- e) Mantenimiento de instalaciones, equipos y útiles, y de la cadena de frío.
- f) Buenas Prácticas de Higiene.

En caso de ampliaciones de actividad el Plan de Higiene incluirá las instalaciones o actividades nuevas.

**DOCUMENTO 6: Declaración del titular de no haber realizado modificaciones (2 COPIAS).**

**DOCUMENTO 7: Copia de documento acreditativo del cambio de titularidad (2 COPIAS).**