

**MEMORIA DESCRIPTIVA DE LA ACTIVIDAD ALIMENTARIA  
PARA TRANSPORTE CON R.G.S.E.A.A.**

(HA DE SER UN ESCRITO MECANOGRAFIADO Y FIRMADO POR EL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA)

**\* DATOS DE LA EMPRESA**

“Razón social. Domicilio social e industrial. CIF/NIF. Teléfono y fax. Correo electrónico. Persona responsable y persona de contacto.

Correo electrónico y telf. Para notificación:

**\* RELACION DE LOS VEHICULOS,** indicando:

- Marca, matrícula, características técnicas. Si son vehículos frigoríficos, adjuntar documentación relativa a los equipos térmicos (ATP).
- Indicar si son propios o alquilados (si son alquilados, indicar razón social del titular).
- Indicar si se dispone de instalaciones de depósito/transito.
- Indicar los sistemas que dispone para garantizar la inviolabilidad de la carga.

MARCA	MATRICULA	CALIFICACION FRIGORIFICA	TITULAR

**\*TIPO DE TRANSPORTE,** indicar lo que proceda:

\*Transporte de productos alimenticios y alimentarios, a temperatura regulada (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel)

\*Transporte de productos alimenticios y alimentarios, sin control de temperatura (salvo alimentos granulados, líquidos o en polvo, a granel).

\*Transporte sin control de temperatura de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel.

\*Transporte a temperatura regulada de productos alimenticios granulados, líquidos o en polvo, a granel (cisternas).

**\*TIPO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y/O ALIMENTARIOS:**

“Relación de los productos, indicando el nombre genérico de cada uno de ellos (por familias de alimentos), de acuerdo a la legislación vigente. (P.ej. productos cárnicos crudos, adobados, tratados por el calor; productos de la pesca, productos lácteos, frescos, frutas, verduras) y otros productos envasados que no requieran temperatura regulada.

Aparte de las obligaciones derivadas de la legislación de transporte, las empresas que intervienen en la cadena alimentaria, en nuestro caso las empresas de transporte de alimentos deben cumplir también con las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Es importante indicar si transportan productos SANDACH: NO  SI  TIPO 1 2 3

Y en su caso, indicar el tipo

Ante una posible inspección las empresas deben tener la siguiente documentación a disposición de los inspectores:

- 1.-Documentos relacionados con la formación.
- 2.-Documentos relacionados con los vehículos.
- 3.-Documentos sobre limpieza y desinfección de los vehículos: Plan de limpieza y desinfección.
- 4.-Documentos sobre el control de plagas: Certificación del control frente a plagas, en caso de haber realizado algún tratamiento.
- 5.-Documentos sobre la trazabilidad con el fin de poder identificar los intervinientes del suministro de alimentos y de su recorrido.

Fecha y firma.