

REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RGSEAA):

PLANO-CROQUIS DETALLADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

En este documento quedarán reflejadas las distintas zonas de trabajo.

Como mínimo quedará indicado en el plano los siguientes puntos:

- 1.** Zona de recepción de materias primas.
- 2.** Almacenes de materias primas/auxiliares de proceso y envases/embalajes.
- 3.** Cámaras frigoríficas y almacén de producto no perecedero.
- 4.** Salas de manipulación/fabricación/ensado.
- 5.** Instalaciones de limpieza y preparación de materia prima.
- 6.** Lavamanos.
- 7.** Contenedores de residuos.
- 8.** Zona de tratamientos (cocción, pasteurización, horneado, esterilización. Congelación...), en su caso.
- 9.** Extracción de vapores (extractores, ventanas...).
- 10.** Almacén de producto terminado (cámaras frigoríficas y almacén de producto no perecedero).
- 11.** Zona de expedición.
- 12.** Almacén de productos de limpieza.
- 13.** Aseos/vestuario.