

REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RSA):

PLANO-CROQUIS DETALLADO DE LAS INSTALACIONES Y EQUIPOS

En este documento quedarán reflejadas las distintas zonas de trabajo.

Como mínimo quedarán indicados 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/envasado.
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.