

REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (RSA)

INSTRUCCIÓN PARA CUMPLIMENTAR EL ANEXO DEL GESTOR

Concepto de "gestor": es la persona física o la empresa/entidad que ha efectuado el contrato de gestión o alquiler de las instalaciones, con uno de los titulares indicados anteriormente, para elaborar o calentar/mantener y servir la comida en las instalaciones del titular. **El gestor es el responsable directo de la actividad alimentaria solicitada.**

El documento "Anexo del Gestor" deberá presentarlo el titular tanto cuando se trate de una inscripción inicial –que incluya la figura del gestor- como cuando se produzca un cambio de gestor.

El gestor o su representante legal será el encargado de cumplimentar y firmar el presente documento –"Anexo Gestor", y clicar en la casilla de utilización de la Guía de Buenas Prácticas o bien presentar sistema de autocontrol específico, adaptado a la actividad.

(1) DATOS DEL GESTOR

(Se cumplimentarán siempre en todas las solicitudes)

Los datos que se indiquen en la solicitud en el apartado referido a "Apellidos y nombre o razón social" deberán coincidir exactamente con los reflejados en el NIF/NIE (en vigor)

El campo referido al e-mail debe cumplimentarse siempre (obligatorio) y de forma legible, para recibir las notificaciones.

(2) DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (marcar la documentación que aporta)

- Fotocopia NIF/NIE (en vigor).

• NOTA IMPORTANTE. Siempre es necesario acreditar la identidad aportando el NIF/NIE. No obstante, las personas físicas sólo deben presentar el documento en el caso de oponerse a su consulta, marcando en la casilla correspondiente de la solicitud.

- Sistema de Autocontrol. En el supuesto de utilizar la "Guía de buenas prácticas de higiene en la elaboración y servicio de comidas", del Instituto de Salud Pública y Laboral de Navarra, no será necesario presentar la documentación sobre el Sistema de Autocontrol.
- Memoria descriptiva.
- Acreditación de la representación, en su caso

UTILIZACIÓN GUÍA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE EN LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE COMIDA

- **NOTA IMPORTANTE.** Si se utilizan las Guías de Buenas Prácticas de Higiene elaboradas por el ISPLN, **será el gestor quien marcará la casilla correspondiente en el ANEXO GESTOR.**

En el supuesto de NO utilizar esta guía, será preciso disponer de otro Sistema de Autocontrol equivalente y presentarlo.