



Memoria técnica sanitaria

Fromago Cheese Experience 2026

Zamora 17 al 20 de septiembre de 2026

Memoria Técnica Sanitaria			
Tipo de Actividad		Ubicación	
Solicitante/Titular		CIF	
Dirección/Municipio		Teléfono	
ASF (Autorización sanitaria de funcionamiento)		RGSA (Registro general sanitario)	
RAAL (Registro de actividad alimentaria)			
Productos para el consumidor	Relación de los productos: - - - (Continuar abajo en *)		☐ Envasados ☐ Sin envasar ☐ Elaborados
Material de Expositores de Alimentos	☐ Acero inoxidable ☐ Otros Plástico ☐ Madera		
Tipo de Vitrinas en su caso	☐ De frío		☐ De calor



Cámaras Frigoríficas	☐ Sí	☐ No
Dispositivos de agua	☐ Depósito con grifo	☐ Red general Municipio
Otros aparatos	☐ Plancha-material	☐ Microondas ☐ Horno
Personas que van a manipular los productos	Aportar los certificados de formación vigentes 8Al menos cada 4 años) o acreditación de buenas prácticas higiénicas - -	
Proveedores	Tener a disposición de la inspección las facturas o albaranes de los productos alimentarios perfectamente reseñados (origen y proveedor)	

* Continuación: relación de los productos (elaborados o sin elaborar, envasados, almacenados...)

Requisitos sanitarios para la celebración de un evento ambulante

En el momento de la visita de inspección sanitaria, según la hora determinada por el servicio Municipal de Comercio, Ferias y Mercados, el puesto ambulante provisional deberá estar en condiciones de revisión, con los materiales, útiles y mobiliario perfectamente limpios e instalados, cumpliendo los siguientes requisitos sanitarios:

1. El suelo sobre el que se ubique la caseta o instalación estará pavimentado o en su defecto colocación de un material, si no lo tuviera, que lo aisle directamente del suelo y que cubra todo el mobiliario y enseres par a la actividad, los cuales se apoyaran en dicho material.
2. Se evitará el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo.
3. En el momento de la inspección el mobiliario, enseres, equipos o útiles para la preparación, elaboración, y dispensación de alimentos, estarán en perfectas condiciones higiénico-sanitarias, perfectamente higienizados con desinfectantes autorizados, teniendo que ser materiales anticorrosivos y acero inoxidable), no tóxicos y de fácil limpieza y desinfección.
4. En lo posible disponer de vajilla de un solo uso (platos, vasos, cubiertos, etc.)

FUNDACIÓN ESCUELA INTERNACIONAL DE INDUSTRIAS LÁCTEAS.

C/ San Torcuato, nº 11, Bajo. 49004 Zamora.

N.I.F. G49303795



5. Si hay elaboración de productos alimentarios, o perecederos, o alto riesgo sanitario, disponer de agua potable de 1a red que sea fría y caliente con fregadero o dispositivo de lavado y grifo, pudiendo compensar la caliente con un lavavajillas. En el caso de que no se elaboren productos alimentarios se podrá utilizar un depósito homologado de agua potable con capacidad de unos 50 litros con grifo en la parte baja, necesaria para la correcta higienización de manos y utensilios. Se valorará la prohibición de aquellos alimentos con alto riesgo sanitario, según tipo de evento y circunstancias. Si la elaboración es con plancha u otro sistema generador de humos, disponer de un extractor de humos cuando el lugar lo requiera y/o se generen molestias al usuario o ciudadano el recinto cerrado, instalación con escasa ventilación, etc....)
6. Disponer de cubo de basura con cierre a pedal y bolsa impermeable de retirada de residuos, así como depósito para el aceite usado, que se llevara a contenedor especial.
7. Disponer de vitrinas u otros sistemas para la protección ambiental de los alimentos y productos no envasados expuestos al público, y si necesitan refrigeración se dispondrá de un dispositivo térmico regulador.
8. Los alimentos se elaborarán con la menor antelación posible a su consumo, permaneciendo a temperatura ambiente el mínimo tiempo posible, ya que en caso contrario se mantendrán en refrigeración.
9. Colocación de cámaras de refrigeración y congelación para la conservación de los productos, con registro térmico mediante termómetro.
10. Si hay temperatura elevada en el ambiente será necesaria la disposición de un sistema de protección contra insectos, teniendo en cuenta la estructura de la instalación.
11. Tener materiales para la limpieza y desinfección y secado de los útiles y equipos, que se almacenaran separados de los productos alimentarios., así como toallitas de un solo uso y jabón higiénico para el aseo personal. Indicar el plan de limpieza a realizar.
12. Deberán disponer de un cartel de Información sobre Alérgenos, y etiquetado productos

Declaro cumplir los requisitos sanitarios obligatorios expuesto en el presente documento:

Fdo. (titular/representante/solicitante)

DNI