**AUTORIZACIÓN AL ESTABLECIMIENTO PARA EL PICADO O TRITURADO DE CARNE FRESCA FUERA DE LA VISTA DEL INTERESADO**

***1)* DATOS DEL TITULAR DEL ESTABLECIMIENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| *Apellido y Nombre o Razón Social:* |  |
| *CUIT:* |  |
| *Domicilio Legal:* |  |
| *RNE/RPE:* |  |
| *Departamento:* |  | *Localidad:* |  |
| *Teléfono:* |  | *mail:* |  |

***2)* DATOS DEL ESTABLECIMIENTO**

|  |  |
| --- | --- |
| *Nombre de Fantasía:* |  |
| *Domicilio Real:* |  |
| *Departamento:* |  | *Localidad:* |  |
| *Horarios de Atención:* |  |

***3)*** **PROFESIONAL A CARGO**

|  |  |
| --- | --- |
| *Apellido y Nombre:* |  |
| *Título habilitante:* |  |

***4)* DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO**

**Incluir*:*** origen***,*** volumen***,*** traslado***,*** control de temperatura***,*** tiempo***,*** lapso de aptitud***,*** destino, BPM

1. **DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR:**
* DNI/Estatuto
* certificado RNE/RPE
* Registro de vehículos propios o tercero .
* DNI profesional, credencial de profesional inscripto por DHA.
* POES, incluir procedimientos y registros/planillas (en uso), recuerde que debe estar firmado por un profesional inscripto en el departamento de higiene de los alimentos.
* BPM incluir procedimientos y registros/planillas (en uso) , recuerde que debe estar firmado por un profesional inscripto en el departamento de higiene de los alimentos.
1. Registro de temperaturas:
	1. De la unidad de transporte donde llegan cortes o reses de carnes destinados a la molienda.
	2. De la cámara frigorífica.
	3. De la expendedora.
	4. Durante la molienda
* Fotografías
1. Termómetro de la cámara frigorífica
2. Interior de la cámara/ cortes destinados a la molienda.
3. Moledora desarmada que se pueda visualizar cada una de sus partes.
4. Zona donde se procede a la molienda, envasado y etiquetado.
5. Vestimenta de trabajo.
6. Envase con su respectiva etiqueta, adecuándose a la legislación vigente (Articulo 255quater del C.A.A.)

Enviar en pdf continuo a *dinha@mendoza.gov.ar*