

**Formulario De Principios Generales De Higiene - Almacenes
(Almacenamiento de Alimentos Perecibles y no perecibles)**

1. SOLICITANTE

1.1 Nombre o Razón Social		1.2 RUC	
1.3 Representante Legal		1.4 DNI	
1.5 Responsable de calidad:		1.6 DNI	
1.7 Dirección : Jr./Calle/MZ.			
N°/Lt. :		Urb./AAHH/Sector/Otros :	
1.8 Distrito		1.9 Provincia	1.10 Departamento
1.11 Teléfono		1.12 Fax	1.13 e-mail
1.12. Autorizo se me notifique observaciones vía: Fax: <input type="checkbox"/> Correo electrónico: <input type="checkbox"/> Mesa de Partes: <input type="checkbox"/> Página Web: <input type="checkbox"/>			

2. ESTABLECIMIENTO**2.1 PROPIO**

2.1.1 Dirección : Jr./Calle/MZ.			
N°/Lt. :		Urb./AAHH/Sector/Otros :	
2.1.2 Distrito		2.1.3 Provincia	2.1.4 Departamento
2.1.5 Teléfono		2.1.6 Fax	2.1.7 e-mail

3. PRODUCTOS**3.1 PROD. ALMACENADOS**

Nombre (*)	(conservas, congelados, frescos, refrigerados, otros)
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	
11.	
12.	
13.	

Nota: Adjuntar el programa de higiene y saneamiento y el manual de buenas prácticas de manufactura.

(*) El nombre debe identificar al producto almacenado.

4. OTROS**Comprobante de pago por inspección y emisión de Resolución Directoral**

En caso de local alquilado, el solicitante debe presentar copia simple del contrato de servicios celebrado entre ambas partes. Croquis de ubicación del almacén.

