

# **MEMORIA DE LA ACTIVIDAD TIENDA Y TALLER DE TAXIDERMIA**

## **"TAXIDERMIA ALEJANDRO".**

**D. ALEJANDRO DE LA CRUZ NÚÑEZ.**

**76.073.388-Z.**

**DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO: CALLE BUENOS AIRES, 25.**

**DOMICILIO DEL TITULAR: CALLE BUENOS AIRES, 25.**

**10500 VALENCIA DE ALCÁNTARA. CÁCERES.**

**TELÉFONO CONTACTO: 620 377.010.**

**ACTIVIDAD A DESARROLLAR: TAXIDERMIA.**

**VETERINARIO ASESOR: D. JOSÉ MANUEL RUIZ NEVADO.**

**COLEGIADO: BA- 726 Y CC – 762.**

**P/ SAN PEDRO DE ALCÁNTARA. Nº 2 – BAJO.**

**10500 VALENCIA DE ALCÁNTARA (CÁCERES)**

**TFNO/FAX. +34 927-58-03-92; MÓVIL: +34-608-92-10-48.**

**e-mail: jmruiznevado@hotmail.es**

1. Datos de la empresa, razón social, N.I.F., domicilio, municipio, C.P., provincia, teléfono, FAX, e-mail.
2. Datos de la planta, domicilio, C.P., provincia, FAX, e-mail, persona responsable, teléfono de contacto, ubicación de la misma, croquis, plano. Descripción de instalaciones.
3. Sistema de prevención de plagas, roedores, aves, insectos, etc., externo.
- 4 Indicar cómo llegarán a la planta los subproductos e identificación de transporte, contenedores, etc. Descripción del medio de transporte hasta la planta, siendo de uso propio. Incluir fotografías.
5. Medios con los que cuenta para asegurar que los Sandach son recogidos, almacenados y manipulados con garantías higiénicas necesarias. Tipo de suelo, desagües, etc.
6. Descripción de las actividades, taxidermia, preparación de trofeos, etc, procesos, tratamientos y métodos utilizados.
7. Incluir ficha técnica de los productos químicos usados en el proceso.
8. Sistema de Registro que garantice la trazabilidad, origen y destino de los subproductos, fecha de entrada, suministrador, dirección, categoría, cantidad. Fecha de salida, tipo de subproducto, cantidad, cliente y destino de los productos animales transformados y los subproductos generados. Toda la documentación, incluidos los documentos comerciales deberán conservarse durante 2 años.
9. Describir medidas higiénicas generales para la limpieza y desinfección de vehículos, contenedores e instalaciones, indicando una frecuencia mínima a cumplir. Sistema de evacuación de las aguas.
10. Descripción de los controles efectuados por el operador, con el fin de reducir o prevenir los riesgos sanitarios asociados a su actividad, para asegurar la calidad higiénica-sanitaria de los productos que comercialice. Señalar los posibles peligros y las medidas que se adoptarán para su prevención.

## DEFINICIONES DE INTERÉS PARA LA COMPRESIÓN:

- 1) «subproductos animales»: cuerpos enteros o partes de animales, productos de origen animal u otros productos obtenidos a partir de animales, que no están destinados para el consumo humano, incluidos los oocitos, los embriones y el esperma;
- 2) «productos derivados»: productos obtenidos tras uno o varios tratamientos, transformaciones o fases de procesamiento de subproductos animales;
- 3) «productos de origen animal»: productos de origen animal definidos en el punto 8.1, del anexo I del Reglamento (CE) no 853/2004;
- 4) «animal»: todo animal vertebrado o invertebrado;
- 5) «animal salvaje»: cualquier animal no mantenido por los seres humanos;
- 6) «autoridad competente»: la autoridad central de un Estado miembro facultada para garantizar el cumplimiento de los requisitos del presente Reglamento o cualquier autoridad en la que se haya delegado dicha competencia; en su caso, se referirá también a la autoridad correspondiente de un tercer país;
- 7) «explotador»: la persona física o jurídica que tenga un subproducto animal o un producto derivado bajo su control real, incluidos los transportistas, los comerciantes y los usuarios;
- 8) «usuario»: la persona física o jurídica que utilice subproductos animales y productos derivados para fines de alimentación animal especiales, de investigación o de otro tipo;
- 9) «establecimiento» o «planta»: cualquier lugar en que se realicen operaciones de manipulación de subproductos animales o productos derivados, distinto de los buques pesqueros;
- 10) «encefalopatías espongiformes transmisibles (EET)»: todas las encefalopatías espongiformes transmisibles tal como se define en el artículo 3, apartado 1, letra a), del Reglamento (CE) no 999/2001;
- 11) «material especificado de riesgo»: material especificado de riesgo tal como se define en el artículo 3, apartado 1, letra g), del Reglamento (CE) no 999/2001;
- 12) «vertedero autorizado»: vertedero al que se ha concedido una autorización con arreglo a la Directiva 1999/31/CE;
- 13) «S.A.N.D.A.C.H.»: subproductos animales no destinados al consumo humano.
- 14) «trofeo»: se considera trofeo a la parte del animal o animal entero que haya sido obtenido o cazado de forma legal y sea susceptible de embalsamar o disecar.

**1. DATOS DE LA EMPRESA, RAZÓN SOCIAL, N.I.F., DOMICILIO, MUNICIPIO, C.P., PROVINCIA, TELÉFONO, FAX, E-MAIL.**

ALEJANDRO DE LA CRUZ NÚÑEZ.

76.073.388-Z. SE ADJUNTA COPIA DEL N.I.F. **(ANEXO 1).**

DOMICILIO DEL TITULAR: CALLE BUENOS AIRES, 25.

10500 VALENCIA DE ALCÁNTARA. CÁCERES.

TELÉFONO CONTACTO: 620.377.010.

ACTIVIDAD A DESARROLLAR: TAXIDERMIA.

**2. DATOS DE LA PLANTA, DOMICILIO, C.P., PROVINCIA, FAX, E-MAIL, PERSONA RESPONSABLE, TELÉFONO DE CONTACTO, UBICACIÓN DE LA MISMA, CROQUIS, PLANO. DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES.**

LA PLANTA DE TRATAMIENTO ESTÁ SITA EN LA CALLE BUENOS AIRES, 25 DE LA LOCALIDAD DE VALENCIA DE ALCÁNTARA, CÁCERES, EXTREMADURA. LA PERSONA RESPONSABLE ES LA MISMA QUE EL TITULAR ALEJANDRO DE LA CRUZ NÚÑEZ. EL TELÉFONO DE CONTACTO ES **620. 377.010**. EN CUANTO AL PLANO DE UBICACIÓN, CROQUIS, PLANO Y DESCRIPCIÓN DE INSTALACIONES SE ADJUNTA EN DOCUMENTO A PARTE. **(ANEXO 2.)**

**3. SISTEMA DE PREVENCIÓN DE PLAGAS, ROEDORES, AVES, INSECTOS, ETC., EXTERNO.**

MEMORIA relativa a los servicios de control de plagas para el ESTABLECIMIENTO "TAXIDERMIA ALEJANDRO" de Valencia de Alcántara (Cáceres) que se refiere al Programa de Control de Plagas que a continuación se detalla:

**DESRODENTIZACIÓN** de todas las instalaciones.

**DESINFECCIÓN** de todas las instalaciones, incluidos los servicios, vestuarios.

**DESINSECTACIÓN** de todo tipo de vectores, a desarrollar en todas las dependencias interiores de las instalaciones.

Extremadura Delicatessen S.L. pondrá a disposición del cliente los medios mecánicos más modernos del mercado, y el personal especializado en posesión del carné oficial de aplicadores de productos biocidas en la industria alimentaria y uso ambiental, así como los productos más avanzados para combatir con éxito cualquier contingencia.

Se alternarán tratamientos de choque y de mantenimiento en la desinsectación, desinfección y desratización, ofreciendo además una atención permanente durante la duración del contrato, para corregir cualquier eventualidad posible, tales como cambios de productos, control de plagas, etc. cubriendo así todas las necesidades en el menor tiempo posible, y sin coste adicional alguno.

Todos los productos utilizados son de probada eficacia y están perfectamente homologados y registrados en la Dirección General de la Salud Pública con la simbología HA identificativa de los productos que se adjuntan por la anteriormente citada Dirección.

Tal y como se refleja en la documentación que se acompaña a esta memoria, nuestra empresa está registrada en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas, sección servicios, con el Nº 10/0160/207/S-L, así mismo pertenecemos a la Asociación AEXEHI, Asociación Extremeñas de Empresas de Higiene Integral.

Una vez realizados los tratamientos, se emitirán los correspondientes Certificados de los mismos firmados por el responsable técnico.

La frecuencia establecida para los tratamientos es la suficiente, contando además con la atención permanente, determinando, por ello unas cadencias razonables con respecto al establecimiento así como del lugar de ubicación y la duración del efecto residual de los productos utilizados.

### **1. RECOMENDACIONES PARA LA PREVENCIÓN:**

Algunas de las medidas recomendadas son el cierre por medio de gomas o algún otro tipo de burletes de los espacios existentes en la parte inferior de las puertas de acceso a instalaciones, almacén de productos, reparación y sellado de agujeros y cavidades en las estructuras, cierre de todos los espacios abiertos en el falso techo, almacenaje adecuado, eliminación de basuras, limpieza en general, instalación de lámpara antiinsectos, etc.

### **2. PROGRAMA DE TRABAJO PARA LA DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN.**

Consiste en la puesta en marcha de un Programa Integral de Mantenimiento (PIM) para el control y eliminación de toda clase de insectos, excepto xilófagos, voladores y rastreadores, bacterias y hongos, actuando de forma integral sobre ambiente, superficie y objetos.

El tratamiento se realizará por nebulización, pulverización, pistola dosificadora etc., de todas las dependencias sujetas a aplicación, con especial incidencia en aquellas

áreas susceptibles de una mayor proliferación, según las características del edificio y de acuerdo al análisis que efectúen nuestros especialistas.

La mayoría de los insectos se reproducen y suelen dar lugar a graves infecciones e infestaciones, ya que una vez en el interior de las instalaciones siempre disponen de refugios y materias primas suficientes y pueden desarrollarse en zonas de temperatura adecuada, diseminándose fácilmente a través de huecos de conducción de servicios, anidan en cocinas, aseos, salas de máquinas, almacenes, etc. Su procedencia es muy variada, se introducen en los edificios a través de las redes de alcantarillado, arquetas, sumideros o simplemente entran en las mercancías suministradas por los proveedores.

### **2.1.Desinfeción.**

Se efectúa mediante nebulización en las diferentes dependencias que componen las instalaciones, zonas de trabajo, cuartos de baño, servicios, vestuarios, etc. y en aquellas dependencias donde a juicio de nuestros responsables sea necesaria aplicar este tratamiento, utilizando para ello un producto de acción bactericida, fungicida y viricida.

Con cadencia trimestral nuestros aplicadores realizarán un nuevo tratamiento.

Aportamos para este tratamiento un producto germicida con fuerte efecto antiséptico y amplio espectro de actividad considerado como un antimicrobiano universal, al detener y retrasar la fermentación y la putrefacción elimina malos olores.

Es efectivo frente a una gran cantidad de bacterias, hongos y virus.

### **2.2 Desinsectación.**

Para este servicio hemos previsto dos métodos de tratamiento para cubrir así todas las necesidades, exigiendo cada uno de ellos un producto diferente, que describimos a continuación.

Para la desinsectación de todo tipo de insectos, utilizaremos un potente insecticida ideal para este tipo de establecimientos, debido a su total carencia de disolventes, Está basado en una materia activa que le confiere un alto efecto de choque y una persistencia moderada, siendo ideal para los tratamientos periódicos, contra la mayoría de los insectos, tanto arrastrantes como voladores, que actúa por ingestión como por contacto, siendo de gran efectividad frente a moscas, mosquitos, piojos, garrapatas, pulgas, chinches, hormigas y sus larvas.

Es un piretroide sintético de gran actividad y efecto residual, aplicado por nebulización y/o pulverización que consigue llegar hasta los lugares donde están los insectos y sus larvas.

Para el tratamiento de cucarachas, se aplicará un gel insecticida de uso profesional, destinado a la lucha contra las cucarachas, contiene fipronil, materia activa perteneciente a la familia de los fenilpirazoles.

### **3. DESRODENTIZACIÓN.**

Con frecuencia trimestral, nuestro aplicador se desplazará hasta sus instalaciones donde se distribuirán los productos por las dependencias donde se aplique el tratamiento, colocándolos en los lugares estratégicos y en los recipientes portacebos, en los que figura una pegatina indicando el producto que contiene y las frases de advertencia oportunas.

Al mismo tiempo se realizarán las reposiciones de los cebos consumidos en ataques anteriores y se inspeccionarán las instalaciones para determinar los movimientos de los posibles focos y el grado de efectividad del tratamiento, para de esta forma modificarlo si fuera necesario.

En aquellos lugares donde sea posible, se establecerá un cerco perimetral exterior, ya que de esta barrera depende en gran medida el éxito de los tratamientos, impidiendo así que los roedores accedan a las dependencias interiores.

El efecto de los rodenticidas es acumulativo, es decir, la ingestión sucesiva de varias dosis produce un resultado semejante al de una dosis única muy elevada. Actúa contra los roedores después de que estos lo han consumido dos o más veces, produciendo un envenenamiento lento evitando recelos, esto hace que sus congéneres no perciban el peligro.

**SERVICIOS CONTRATADOS: DESINFECCIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESRATIZACIÓN O DESRODENTIZACIÓN, SEGÚN LOS MÉTODOS DESCRITOS Y CON LOS PRODUCTOS QUE A CONTINUACIÓN SE ADJUNTAN SUS FICHAS DE SEGURIDAD.**

Extremadura Delicatessen S.L. aportará todos los materiales, maquinaria, personal y medios necesarios para la realización de los servicios ofertados, responsabilizándose, tanto fiscal como laboralmente, del personal a emplear y de los materiales propiedad de la empresa.

Todas las operaciones de tratamiento y manipulación de los productos a utilizar serán realizadas única y exclusivamente por nuestros especialistas.

La aplicación de los productos biocidas, se realizará siempre y cuando no exista riesgo para las personas, no permitiendo la entrada en el local a tratar hasta que no haya finalizado la aplicación de los mencionados productos y haya transcurrido el plazo de seguridad correspondiente al producto aplicado.

Todos nuestros productos son de contrastada eficacia, y están registrados por la Dirección General de Salud Pública.

Junto a la presente memoria se acompañan fotocopias de los documentos acreditativos de la solvencia técnica y legal de esta empresa y de sus empleados para realizar los tratamientos plaguicidas que aquí aparecen. De esta manera el cliente se siente en confianza, sabiendo que esta empresa cumple con la legislación vigente en la materia, teniendo en regla toda la documentación exigible en nuestra Comunidad Autónoma.

#### **DOCUMENTACIÓN:**

\*Copia de la Inscripción de la empresa en Registro de Establecimientos y Servicios Plaguicidas, sección servicios.

\*Copia de la acreditación del responsable técnico y aplicadores.

\*Copia de los registros de los productos a utilizar.

\*Fotocopia del resguardo bancario del Seguro de Responsabilidad Civil suscrito por AEXEHI, asociación a la que pertenecemos y por lo tanto estamos cubiertos.

#### **4 INDICAR CÓMO LLEGARÁN A LA PLANTA LOS SUBPRODUCTOS E IDENTIFICACIÓN DE TRANSPORTE, CONTENEDORES, ETC. DESCRIPCIÓN DEL MEDIO DE TRANSPORTE HASTA LA PLANTA, SIENDO DE USO PROPIO. INCLUIR FOTOGRAFÍAS.**

Los trofeos son recogidos directamente por el operador en la finca/explotación de origen, estos trofeos son identificados individualmente por los precintos que proporciona la Junta de Extremadura y son colocados por los interventores sanitarios, amparados de su correspondiente guía de movimiento.

El transporte se realiza en vehículo, concretamente remolque, exclusivo para este uso y para este solo operador comercial. Posee cartel indicador con letra grande y

legible con el texto "TRANSPORTE DE SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO DE TIPO 2".

El remolque que se utiliza es metálico, HERMÉTICO, E IMPERMEABLE, dimensiones, para qué pesos, ruedas, fotos DOCUMENTACIÓN ANEXA.

LONGITUD:1.60 M- ANCHO 1.20- ALTO 1.20.

El remolque tiene unas dimensiones y características que se adjunta en **ANEXO 3**, donde vienen las dimensiones y fotos del mismo.

## **5. MEDIOS CON LOS QUE CUENTA PARA ASEGURAR QUE LOS SANDACH (SUBPRODUCTOS ANIMALES NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO) SON RECOGIDOS, ALMACENADOS Y MANIPULADOS CON GARANTÍAS HIGIÉNICAS NECESARIAS. TIPO DE SUELO, DESAGÜES, ETC.**

Como ya hemos adelantado los TROFEOS (S.A.N.D.A.C.H.) son recogidos por el propio operador comercial en vehículo exclusivo, hermético y son transportados mediante la documentación necesaria hasta las instalaciones donde se procesarán, son registrados a su llegada y son registrados a su salida. Para el almacenamiento de los SANDACH se dispone de 1 arcón congelador y que serán retirados periódicamente por empresa autorizada, actualmente **INCIMAEX**, que los retira directamente desde la planta-taller, dejándole su correspondiente documentación de la retirada. Esto será reflejado en los libros de registro del titular del establecimiento.

En cuanto al tipo de suelos y desagües decir que se adjunta en la documentación, descripción de instalaciones.

## **6. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES, TAXIDERMIA, PREPARACIÓN DE TROFEOS, ETC, PROCESOS, TRATAMIENTOS Y MÉTODOS UTILIZADOS.**

El método que utiliza el operador es sencillo, una vez llegados los trofeos se quita la piel y la manda a curtir a establecimiento autorizado, concretamente a TAXIDERMIA JOSÉ CARLOS MANZANO PRIETO, en Plasencia, reflejándose en registro de salida y de llegada una vez curtidas, el resto del trofeo es procesado eliminando tejidos, carne, tendones, fascias etc, sumergiéndolos en agua oxigenada de 200 volúmenes, quedando sólo la parte ósea donde se montará la piel una vez curtida.

## **7. INCLUIR FICHA TÉCNICA DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS USADOS EN EL PROCESO.**

El único producto que se utiliza es el agua oxigenada, H<sub>2</sub>O<sub>2</sub>, de la que se adjunta la ficha técnica de la misma, **ANEXO 4**.

## **8. SISTEMA DE REGISTRO QUE GARANTICE LA TRAZABILIDAD, ORIGEN Y DESTINO DE LOS SUBPRODUCTOS, FECHA DE ENTRADA, SUMINISTRADOR, DIRECCIÓN, CATEGORÍA, CANTIDAD. FECHA DE SALIDA, TIPO DE SUBPRODUCTO, CANTIDAD, CLIENTE Y DESTINO DE LOS PRODUCTOS ANIMALES TRANSFORMADOS Y LOS SUBPRODUCTOS GENERADOS. TODA LA DOCUMENTACIÓN, INCLUIDOS LOS DOCUMENTOS COMERCIALES DEBERÁN CONSERVARSE DURANTE 2 AÑOS.**

*Se llevarán los modelos de registro que vienen en los ANEXOS del DECRETO 138/2009, de 12 de junio, por el que se regulan las condiciones de recogida y transporte de los subproductos y productos transformados de origen animal no destinados al consumo humano (SANDACH) y la autorización de vehículos y contenedores que se utilicen en la Comunidad Autónoma de Extremadura. Se adjunta modelos, ANEXO 5.*

## **9. DESCRIBIR MEDIDAS HIGIÉNICAS GENERALES PARA LA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE VEHÍCULOS, CONTENEDORES E INSTALACIONES, INDICANDO UNA FRECUENCIA MÍNIMA A CUMPLIR. SISTEMA DE EVACUACIÓN DE LAS AGUAS.**

### **PROTOCOLO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN EL ESTABLECIMIENTO Y VEHÍCULO DE "TAXIDERMIA ALEJANDRO"**

El protocolo:

#### **1º.- Prelavado.**

Recogida de restos groseros.

Preenjuague mojado abundantemente las superficies con agua fría, siendo aconsejable que se utilice agua a presión.

## **2º.-Limpieza.**

Se aplicará detergente-desengrasante, no alcalino sino neutro, con agua caliente.

Dejar actuar al menos durante 15 minutos.

Hay que evitar la coagulación de las proteínas residuales; para lo que habrá que arrastrar en la fase anterior con agua fría. Hay que evitar barridos, y contaminaciones por nebulización excesiva debido a la presión del agua, esta ha de incidir en el suelo formando un ángulo de al menos 45º.

## **3º.- Enjuague intermedio.**

Tiene como misión eliminar la mezcla de restos de detergente y suciedad. Se utilizará agua caliente.

## **4º.- Desinfección.**

Cuando se hayan eliminado los charcos de agua. El tipo de desinfectante será una combinación de productos clorados, ya que estos son bactericidas y fungicidas (puede utilizarse simplemente lejía, de 40 g/l a una concentraciones de 25 cc por litro de agua que garantice una concentración de al menos 100-150 ppm, o bien si la lejía es de 20 g/l añadir a un litro de agua 50 cc, para alcanzar dicha concentración), sin embargo presentan como principal inconveniente que no tienen capacidad mojanter, quiere decir que no son capaces de atravesar la barrera de la materia orgánica, por lo que en los huecos, ángulos, intersticios, etc.. si queda materia orgánica retenida no podrá actuar en el seno de ésta, con lo que tendremos el medio adecuado para la supervivencia y multiplicación de los gérmenes.

Es por esto por lo que es recomendable combinarlo con productos del amonio cuaternario, a 300 ppm, ya que estos (de gran actividad frente a las bacterias G-) si tienen propiedades mojanter (penetrantes).

También se podrá utilizar cualquier otro, o combinación de los mismos, siempre que a la luz de los resultados analíticos se demuestre su eficacia.

Posteriormente se les dejará actuar al menos durante 60 minutos.

En el caso de materiales en contacto con los alimentos como mesas, cuchillos, etc..se les dejará actuar durante toda la noche, así a la mañana siguiente, antes de utilizarlos se los aclarará con agua caliente, para que arrastre los restos de desinfectante y luego se los secará con papel de un solo uso.

**5º.-Enjuague final.**

Tiene como misión eliminar los restos del desinfectante y detergente que hubieran quedado. Se aplicará con agua caliente.

Concretamente en el establecimiento que nos ocupa los productos utilizados para la limpieza y desinfección manos son los que a continuación se relacionan:

Hipoclorito sódico: DD401 Laboratorios de Biotecnología N° Registro: ES-1475/1/01

Detergente-desengrasante: Gel-Mar, N° Registro: 37.00533/V.

Jabón de manos: Poniol, N° Registro: 37.00533/V.

Limpieza y desinfección diaria.

Trimestralmente tiene lugar una desinfección de servios y aseo por empresa habilitada, procediendo a la desinfección mediante nebulización con el producto con nombre comercial Viribiol con REGISTRO DGSP N° 04-10-01488-HA.

LA REALIZACIÓN DE LA LIMPIEZA SERÁ REGISTRADA EN UN **MODELO DE REGISTRO QUE SE ADJUNTA, ANEXO 6**, DONDE SE REFLEJARÁ DÍA DE LA LIMPIEZA DESINFECCIÓN, PERSONA RESPONSABLE, ESPACIO TRATADO.

EN CUANTO AL SISTEMA DE EVACUACIÓN DE LAS AGUAS DECIR QUE EL ESTABLECIMIENTO ESTÁ CONECTADO A LA RED DE AGUA POTABLE ASÍ COMO LA DE SANEAMIENTO PÚBLICO.

**10. DESCRIPCIÓN DE LOS CONTROLES EFECTUADOS POR EL OPERADOR, CON EL FIN DE REDUCIR O PREVENIR LOS RIESGOS SANITARIOS ASOCIADOS A SU ACTIVIDAD, PARA ASEGURAR LA CALIDAD HIGIÉNICA-SANITARIA DE LOS PRODUCTOS QUE COMERCIALICE. SEÑALAR LOS POSIBLES PELIGROS Y LAS MEDIDAS QUE SE ADOPTARÁN PARA SU PREVENCIÓN.**

Como venimos describiendo en la memoria los riesgos sanitarios son prácticamente nulos, se registra cualquier movimiento tanto de entrada como de salida, se realizan en vehículos autorizados, se realizan las limpiezas y desinfecciones según se describe, que de igual forma serán registradas en forma y tiempo. Cualquier incidencia que pudiera tener lugar sería fácilmente controlada pues en la documentación que llevará el taller de taxidermia estará reflejada.

ANEXO I.

Valencia de Alcántara a 3 de Enero de 2.010.



A circular blue stamp is partially obscured by a large, loopy handwritten signature in blue ink. The stamp contains the following text: "JOSE MANUEL RUIZ NEVADO VETERINARIO Colegiado CC-762 N.I.E. 7016227-E T.FNO. 927 58 05 51 VALENCIA DE ALCANTARA (Caceres)".

Fdo.: José Manuel Ruiz Nevado.

Responsable y Director Técnico de Extremadura Delicatessen S.L.

# **ANEXO 1.**

