





## Identificar qué tipo de instalaciones tenemos y asegurar su seguridad



Cámaras frigoríficas para la conservación o congelación

Industrias hortofrutícolas, cárnicas, productos lácteos y derivados, pescados, transformación de alimentos, panaderías-pastelería, etc.



Frío comercial en hostelería y restauración



Almacenes y mobiliario frigorífico en supermercados, cadenas de alimentación, etc.



Procesos de secaderos de embutidos y otros productos



Plantas enfriadoras de agua



Producción industrial de hielo



## Verificar el funcionamiento en todo el ciclo de vida de la instalación frigorífica

- Las instalaciones de Nivel 2 deben ser inspeccionadas cada 10 años por un organismo de control habilitado

- Realizar los mantenimientos periódicos y control de fugas con empresas frigoristas habilitadas

- Presentar en industria la documentación de la legalización de la instalación



- Proyecto o memoria técnica redactada por persona frigorista titulada competente

- Realizada por empresas instaladoras frigoristas habilitadas
- Dirigida por una persona titulada competente

- Realizar pruebas de funcionamiento
- Colocar el cartel de seguridad
- Formar al personal en el uso y manejo de la instalación



## Establecer un sistema de gestión y control de la documentación

### LIBRO DE REGISTRO

Memoria técnica o proyecto de la instalación

Identificación de la empresa instaladora frigorista habilitada

Legalización de la instalación frigorífica en Industria

Certificado de la instalación

Certificado del técnico de dirección de obra

Certificado de las pruebas de idoneidad y de conformidad de equipos

Carga, recarga y tipo de refrigerante

Identificación de la empresa mantenedora frigorista habilitada

Fecha de la primera inspección y de las inspecciones periódicas

Revisiones obligatorias y voluntarias

Reparaciones e intervenciones posteriores efectuadas en detalle

**El propietario o titular de la instalación debe conservar y mantener este Libro de Registro**