



DECLARACIÓ RESPONSABLE PARADES ALIMENTÀRIES DE LES FIRES, ACTIVITATS PUNTUALS (botifarrades, xocolatades, etc...) i MERCATS NO SEDENTARIS

DADES PERSONALS

Nom i cognoms / Nom de l'empresa, associació, comunitat, etc.		DNI/NIE/Passaport
Entitat a la qual pertany (si s'escau)		
Domicili social		
Població		Codi postal
Correu electrònic (obligatori en cas d'optar per la notificació electrònica*)	Telèfon	Mòbil

(*) **Vull rebre notificació electrònica** de totes les actuacions relacionades amb aquest procediment. A tal efecte facilito en la present sol·licitud el correu electrònic i el telèfon mòbil on rebre l'avís de la posta a disposició de les notificacions.

DADES DE L'ACTIVITAT

Nom del mercat, fira o esdeveniment	
Data/es	Horaris
Tipus d'activitat que es desenvoluparà	
Es manipularà el producte?	
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Sí	
<input type="checkbox"/> Fraccionar (embotits, formatges, coques) <input type="checkbox"/> Xuxos i masses fregides	
<input type="checkbox"/> Creps <input type="checkbox"/> Entrepans	
<input type="checkbox"/> Altres (especifiqueu) _____	

EMPLENAR NOMÉS PROFESSIONALS

Marqueu la opció que correspongui:

- Numero de Registre Sanitari o Registre Sanitari Municipal: _____
- S'adjunta la sol·licitud del Registre Sanitari Municipal (aquest tràmit s'ha de sol·licitar a l'Ajuntament on teniu la seu social)

Declaro sota la meva responsabilitat que aquestes dades són exactes i que:

En qualitat de titular o representant de la parada, establiment ambulant o activitat puntual on s'hi manipulin o venguin aliments, declaro, sota la meua responsabilitat que aquestes dades són exactes i que:

- Durant la vigència de l'activitat em comprometo a complir i respectar els requisits mínims en relació a la higiene i a la seguretat dels aliments establerts en la legislació sanitària bàsica i específica del sector de l'activitat i que consten a l'annex.
- Les dades consignades en aquest formulari són certes i accepto que la inexactitud, falsedat o omissió de les dades declarades comportarà la impossibilitat de continuar amb l'activitat, sense perjudici de les responsabilitats penals, civils o administratives, així com la instrucció del corresponent expedient sancionador que s'escaigui.

Lloc i data de la sol·licitud,

Signatura

ANNEX. REQUISITS MÍNIMS PER LES PARADES ALIMENTÀRIES DE LES FIRES, ESDEVENIMENTS PUNTUALS (botifarrades, xocolatades, berenars escolars, etc...) i MERCATS NO SEDENTARIS

Les persones responsables de les parades alimentàries de les fires, esdeveniments puntuals (botifarrades, xocolatades, berenars escolars, etc...) i mercats no sedentaris, on s'hi manipulen o venen aliments, han de reunir les condicions higièniques que estableixen les normatives vigents.

Per tal de garantir la seguretat dels **aliments** els responsables **d'aquestes** han de complir amb uns requisits mínims en relació a la higiene i a la seguretat dels aliments, tenint en compte que s'aplica el criteri de flexibilitat que preveu la normativa per aquests tipus d'activitats:

1. Les superfícies que estiguin en contacte amb els aliments han de ser de fàcil neteja i desinfecció i en bon estat de manteniment.
2. Cal protegir els aliments de les inclemències meteorològiques (sol, pluja, vent) amb tendals o altres sistemes.
3. Els productes alimentaris que necessiten fred, han d'estar correctament refrigerats (neveres, congeladors, vitrines refrigerades,...). Han de tenir termòmetres fàcilment visibles per a que els responsables de la parada puguin comprovar la temperatura i, si cal, regular-la. Cal garantir que no es trenca la cadena del fred dels aliments en cap moment (emmagatzemar i conservar a la temperatura adient des del lloc d'origen, durant tot el temps d'exposició/venda i, si s'escau, fins al retorn al punt de partida).
4. Els productes alimentaris o els cistells, coves, caixes que continguin els productes alimentaris no poden estar en contacte amb el terra. Els materials d'exposició han de ser aptes per a l'ús alimentari.
5. Els recipients, safates, embolcalls i utensilis que estiguin en contacte amb els aliments han de ser adequats, d'ús alimentari.
6. Els cubells de la brossa han de ser amb tapa d'accionament no manual.
7. Cal mantenir la parada en un estat correcte de neteja i ordre i es comptarà amb el material adequat per a la neteja i desinfecció dels equips i utensilis de treball. Els productes de neteja caldrà guardar-los aïllats i tapats. Han d'estar correctament identificats i mantenir-los en bon estat.
8. Hi ha d'haver accés a l'aigua potable per garantir la neteja dels utensilis i del personal mentre desenvolupa l'activitat. Si no és possible, el responsable de la parada ha de tenir previst un sistema alternatiu per la neteja dels estris, superfícies de treball, instal·lacions i les mans del personal.
9. El personal ha de tenir formació en manipulació d'aliments i han de mantenir unes pràctiques correctes d'higiene.
10. S'ha de mantenir l'espai en un estat correcte de neteja i ordre.
11. Cal poder demostrar l'origen dels productes que es posin a la venda mitjançant un albarà o factura on hi figurin totes les dades de l'empresa elaboradora. Els productes alimentaris s'han d'adquirir a proveïdors legals amb el registre sanitari que escaigui.
12. Els aliments han d'anar acompanyats de la informació obligatòria (etiquetes o rètols).
13. Els aliments que estiguin a l'abast del públic han d'estar correctament envasats i els que no disposin d'envàs o embolcall no poden estar a l'abast del públic. Els productes alimentaris que no disposen d'envàs o embolcall s'han de col·locar de manera que es previngui el risc de contaminació. Concretament els productes no envasats destinats a la venda previ fraccionament o en petites quantitats, s'exposaran protegits amb sistemes que impedeixin la possible contaminació (vitrines) per pols, insectes... i que evitin l'abast directe del públic.
14. Cal que els vehicles de transport siguin adequats pel transport d'aliments i es mantinguin nets i en bon estat. Caldria adequar el tipus de vehicle a la conservació que cada producte, mantenir les condicions higièniques del mateix per evitar la contaminació encreuada.