

DECLARACIÓN RESPONSABLE
CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS Y/O ACTIVIDADES NO PERMANENTES

Espacio reservado para el sello de entrada

PRESENTACIÓN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 15 DÍAS A LA CELEBRACIÓN DE LA ACTIVIDAD

1	DATOS DE LA FERIA/EVENTO									
FERIA/EVENTO:										
EMPLAZAMIENTO:										
FECHAS CELEBRACIÓN:						HORARIO:				
2	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:									
NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:										
TIPO DE ACTIVIDAD										
3	DATOS DEL TITULAR									
N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO			NOMBRE			
DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)	Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.		
MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:			
4	DATOS DEL REPRESENTANTE									
N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO			NOMBRE			
DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)	Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.		
MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:			
5	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD: (Relación de los alimentos que se elaboran y/o se venden)									
Sin manipulación de alimentos (todos los alimentos se venden envasados): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>										
Con manipulación de alimentos (NO BARES): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>										
¿En este caso realiza alguna de las siguientes manipulaciones? (Señale o marque las que realice):										
Troceado <input type="checkbox"/>	Venta a granel <input type="checkbox"/>	Horneado de masas <input type="checkbox"/>	Elaboración de rosquillas <input type="checkbox"/>	Elaboración de crêpes dulces <input type="checkbox"/>						
Freiduría masas fritas y churros <input type="checkbox"/>		Elaboración de dulces, golosinas,... <input type="checkbox"/>		(algodones <input type="checkbox"/> , manzanas de caramelo <input type="checkbox"/> frutos secos garrapiñados) <input type="checkbox"/>						
Otros										

7	DECLARACIÓN RESPONSABLE									
----------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

D. _____, con DNI _____, en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que se compromete a cumplir las condiciones técnicas y higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente¹, y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas, todo ello durante la celebración de la actividad abajo indicada.

Zaragoza, a _____ de _____ de 20____

¹ Normativa aplicable:

Reglamento 852/2004 Relativo a la Higiene de los productos alimenticios (anexo III)
R.D. 199/2010 Por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.

DECLARACIÓN RESPONSABLE
CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS
HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA
VENTA MENOR DE
ALIMENTACIÓN

Espacio reservado para el sello de entrada

PRESENTACIÓN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 15 DÍAS A LA CELEBRACIÓN DE LA ACTIVIDAD

1	DATOS DE LA FERIA/EVENTO							
	FERIA/EVENTO:							
	EMPLAZAMIENTO:							
	FECHAS CELEBRACIÓN:	HORARIO:						
2	DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:							
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:							
	TIPO DE ACTIVIDAD (indicar una de las de arriba):							
3	DATOS DEL TITULAR							
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO		NOMBRE	
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)	Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA. C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:
4	DATOS DEL REPRESENTANTE							
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL			SEGUNDO APELLIDO		NOMBRE	
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)	Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA. C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:
5	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:							
	(Relación de los alimentos que se elaboran y/o se venden)							
	Sin manipulación de alimentos (todos los alimentos se venden envasados): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>							
	Con manipulación de alimentos (NO BARES): SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>							
	¿En este caso realiza alguna de las siguientes manipulaciones? (Señale o marque las que realice):							
	Troceado <input type="checkbox"/> Venta a granel <input type="checkbox"/> Horneado de masas <input type="checkbox"/> Elaboración de rosquillas <input type="checkbox"/> Elaboración de crêpes dulces <input type="checkbox"/> Freiduría masas fritas y churros <input type="checkbox"/> Elaboración de dulces, golosinas,... (algodones <input type="checkbox"/> , manzanas de caramelo <input type="checkbox"/> frutos secos garrapiñados) <input type="checkbox"/> Otros							

7 DECLARACIÓN RESPONSABLE

D. _____, con DNI _____, en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD que se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente², y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas, todo ello durante la celebración de la actividad abajo indicada.

Zaragoza, a _____ de _____ de 20____

² Normativa aplicable:

Reglamento 852/2004 Relativo a la Higiene de los productos alimenticios (anexo III)
 R.D. 199/2010 Por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.

EXTRACTO DE LA NORMATIVA VIGENTE SOBRE LOS REQUISITOS MÍNIMOS GENERALES PARA LOS PUESTOS VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN

- 1 Los puestos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y construidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
- 2 Las estructuras de los puestos (suelos, paredes, techos) serán de materiales de fácil limpieza, y dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas las instalaciones para limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)
- 3 Las superficies que estén en contacto con los alimentos, los equipos³ y los utensilios de trabajo⁴, deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera).
- 4 Deberán contar con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- 5 En caso de expender alimentos mediante manipulación o fraccionamiento, deberán disponer de suministro suficiente de agua potable, caliente, fría o ambas, para evitar la contaminación de los productos mediante unas correctas prácticas de higiene de manipuladores y limpieza de utensilios y superficies.
- 6 Los manipuladores dispondrán de la acreditación que justifique que poseen instrucción y formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- 7 Los alimentos deberán estarán debidamente envasados y etiquetados, y estarán a disposición de la inspección, la documentación comercial que amparen la procedencia legal de los productos a la venta. En caso de fraccionamiento, se mantendrá el correcto etiquetado e información en la venta del producto.
- 8 Los puestos deben de poseer vitrinas o pantallas protectoras y situados de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes.
- 9 Deberán colocar los alimentos (exposición, almacenamiento,...) de forma que se evite el riesgo de contaminación de los mismos, a la temperatura adecuada, elevados del suelo en estanterías con superficies de fácil limpieza, alejados de zonas sucias (árboles, tierra,...), envasados o protegidos mediante vitrinas, ordenados según su naturaleza de forma que se eviten contaminaciones cruzadas y transmisión de olores y sabores extraños. Los alimentos que no necesitan temperatura regulada se tienen que almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar, lluvia...
- 10 Dispondrán de cámaras suficientes, con termómetro de lectura para conservar aquellos alimentos que precisen de temperatura regulada (refrigeración, congelación). Hay que asegurarse de que los alimentos conservados en refrigeración no han roto la cadena de frío en ningún momento.
- 11 Dispondrán de cubo de cierre con tapa y apertura no manual con pedal para el almacenamiento y eliminación higiénica de los residuos.

³ Vitrinas, básculas, cámaras frigoríficas, cámaras de congelación

⁴ Recipientes, cuchillos, pinzas o palas para servir...