



**DECLARACIÓ RESPONSABLE EN ESDEVENIMENT ON S'ELABOREN, MANIPULEN I/O
VENEN ALIMENTS**

Jo amb DNI,
domicili a.....i telèfon....., com
a responsable de l'empresa/entitat (raó social).....
..... amb CIF

DECLARO

1) Que portaré a terme l'activitat alimentària
..... durant el/s
dia/es..... al municipi

2) Que conec la normativa sanitària exigible (relacionada a l'annex I) per a l'exercici d'aquesta
activitat alimentària.

3) Que em comprometo a complir les condicions sanitàries (relacionades a l'annex II) mentre
exerceixi l'activitat alimentària.

Nom i cognoms del titular / representant

Signatura

Data

ANNEX I. NORMATIVA DE REFERÈNCIA:

- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOUE L núm. 139, del 30/04/2004).
- Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11, del 12/01/2001).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública (DOGC núm. 5495, del 30/10/2009).

ANNEX II. CONDICIONS SANITÀRIES:

PEL QUE FA A LES ESTRUCTURES DE LES PARADES:

- Les taules han de ser de materials de fàcil neteja i desinfecció com, per exemple, d'alumini, i han d'estar en bon estat de neteja i de manteniment.
- Cal col·locar un tendal que cobreixi la totalitat dels productes exposats i emmagatzemats. Els tendals s'han de col·locar sempre i durant tota l'estona que dura l'acte ja que, encara que no faci sol o no plougui, cal protegir els aliments dels contaminants de l'ambient.
- Cal disposar d'aigua potable (per exemple en un dipòsit) per garantir una correcta neteja de mans, instal·lacions i utensilis. També cal disposar de sabó i paper eixugamans d'un sol ús.
- Els equips i estris utilitzats (recipients, safates, embolcalls, balances, ganivets, superfícies de tall...) han de ser d'ús alimentari i de materials de fàcil neteja i estar en bon estat de neteja i de manteniment. No poden utilitzar-se envasos reutilitzats.
- Cal disposar d'equips de refrigeració per conservar-hi tots els aliments que necessitin fred. Aquests han de disposar de termòmetre i mantenir els aliments a temperatura adequada.

PEL QUE FA AL PERSONAL MANIPULADOR I ALS HÀBITS D'HIGIENE:

- El personal ha de tenir un bon estat de salut (no ha de patir febre, vòmits i/o diarrea).
- Cal que es renti les mans quan ho necessiti.
- Ha de portar les ungles curtes, netes i sense pintar i no ha de portar joies.
- Si té ferides, han d'estar protegides amb apòsits impermeables o guants d'un sol ús, que han de ser de nitril o vinil.
- Cal que porti un davantal o bata o altre tipus de vestimenta, d'ús exclusiu
- No ha de menjar ni fumar mentre despatxa a la parada.
- A la parada no ha d'haver presència d'animals de companyia ni de persones alienes a l'activitat.

PEL QUE FA A LES PRÀCTIQUES DE MANIPULACIÓ:

- Els productes alimentaris han d'estar en bon estat i no han d'estar caducats.
- Els aliments no envasats s'han de protegir adequadament per prevenir el risc de contaminació i la manipulació directa pels clients, mitjançant vitrines o col·locar film transparent als aliments que es tallin com, per exemple, embotits o formatges.
- En cas que els clients manipulin els productes, cal oferir guants d'un sol ús de nitril o vinil.
- Els aliments i els recipients que els contenen (tant dels exposats com dels emmagatzemats) han d'estar aixecats de terra, amb una alçada mínima de 80 cm.
- Cal mantenir a temperatures superiors a 65°C els aliments que es serveixen calents fins el moment del seu servei o venda, i cal mantenir els aliments que requereixen refrigeració a la temperatura adequada segons el tipus d'aliment.
- Cal evitar la contaminació encreuada. Per exemple, cal disposar d'estris diferents en cas de manipular aliments de diferent naturalesa.
- En cas d'elaborar menjars preparats, es tindran en compte els següents aspectes:
 - La descongelació es realitzarà en condicions higièniques
 - La higienització de vegetals en consum en cru es realitzarà de forma adequada o s'utilitzaran aliments de IV gamma
 - S'utilitzaran ovoproductes en les elaboracions que portin ou que no s'hagi de coure
 - Es congelarà el peix durant un mínim de 2 dies en les elaboracions crues o semi crues.
 - El rescalfament d'aliments es portarà a terme amb un sistema adequat
- Cal mantenir neta la parada i el terra, fent la recollida dels residus amb cubells d'escombraries amb tapa i pedal. Els cubells s'han de mantenir allunyats dels aliments.
- En cas que les parades portin algun producte químic com productes de neteja, han de mantenir-se en el seu envàs original, etiquetats i separats dels aliments (aïllats en una caixa hermètica).

PEL QUE FA ALS VEHICLES:

- Per transportar els aliments al lloc de l'esdeveniment, el vehicle ha d'estar condicionat per transportar aliments, i ha de trobar-se en un estat de neteja i manteniment adequats.

PEL QUE FA A LA INFORMACIÓ AL CONSUMIDOR:

- Els aliments envasats han d'anar correctament etiquetats.
- Els aliments que es venguin a granel han de portar un rètol on s'indiqui, com a mínim, la denominació del producte, els ingredients incloent els al·lèrgens i el preu. Segons el producte, també caldrà afegir altres informacions com l'origen geogràfic en el cas d'hortalisses i fruites, el grau alcohòlic en el cas de begudes alcohòliques...
- Els aliments que s'envasin en el moment de la compra no cal que portin etiqueta però sí un rètol on s'indiqui la informació esmentada en el paràgraf anterior.

PEL QUE FA A LA DOCUMENTACIÓ:

- Cal portar al damunt, el dia de la celebració de l'esdeveniment:
 - La documentació que acrediti l'origen dels aliments que comercialitza: els albarans o factures en el cas dels aliments que ha comprat i els documents que acreditin que són els productors o elaboradors en el cas dels aliments de producció o elaboració pròpia.
 - La documentació que acrediti haver rebut formació en matèria d'higiene alimentària.