

DECLARACIÓ RESPONSABLE EN ESDEVENIMENTS 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..... 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:

- 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.
- 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.
- El personal ha de tenir un bon estat de salut, observar una correcta higiene personal (roba, mans...) i adoptar uns correctes hàbits higiènics (no fumar ni menjar...).
- 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.
- 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 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.
- Els aliments envasats han d'anar correctament etiquetats i els aliments que es vinguin a granel han de portar un rètol on s'indiqui, com a mínim, la denominació del producte i els ingredients incloent els al·lèrgens.
- 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.