

DECLARACION JURADA DE CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS SANITARIAS EXIGIDAS PARA LA VENTA Y COMERCIALIZACIÓN DE BEBIDAS Y ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES PROVISIONALES

Los requisitos, a continuación detallados, se aplicarán a las siguientes actividades:

- 1** - Actividades de restauración temporales habilitadas en instalaciones fijas.
- 2** - Instalaciones de restauración temporales habilitadas en instalaciones como carpas y tenderetes.
- 3** - Vehículos de venta ambulante (carritos ambulantes de perritos calientes, patatas asadas, algodón azucarado, palomitas de maíz, etc...), en donde se preparen alimentos.
- 4** - Puestos de venta ambulante de alimentos envasados no perecederos (frutos secos, golosinas etc.).

A todas estas actividades, en cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución, les será de aplicación lo establecido en la Ley 17/2001, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición en cuanto a las previsiones contenidas en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, en materia de trazabilidad y seguridad de los alimentos. A estos efectos, los operadores deberán poder identificar a cualquier persona, entidad o empresa que les hayan suministrado un alimento. Para tal fin, dichos operadores pondrán en práctica los sistemas y procedimientos que resulten más adecuados para su actividad y que, en todo caso, aseguren que esa información se ponga a disposición de las autoridades competentes, cuando éstas la soliciten.

Los alimentos que se puedan comercializar en España deben estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad, mediante la documentación o la información que resulte exigible por la legislación vigente.

Asimismo, las actividades recogidas en los puntos 1, 2 y 3 cumplirán con todos los requisitos recogidos en los apartados A, B, C, D, E, F, G, H e I. En cuanto a las actividades recogidas en el punto 4 cumplirán con los requisitos recogidos en los apartados A, B, D, E, F e I.

A. Requisitos de los locales y equipos

- Los equipos deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que se impida el riesgo de contaminación de los productos alimenticios y la presencia de insectos u otros animales dañinos.
- Las superficies en contacto con los alimentos deberán estar en buen estado y ser fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Su instalación permitirá la limpieza adecuada de la zona circundante.
- Deberá contarse con los medios e instalaciones adecuadas para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones de temperatura de los productos alimenticios perecederos.

B. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios.

- Todos los alimentos deberán estar correctamente etiquetados o identificados y acreditar el origen de empresas autorizadas.

- La conservación de los alimentos perecederos en refrigeración, se realizará en instalaciones adecuadas, con termómetro visible y a la Tª que establece para cada caso la normativa legal vigente, y en su defecto a temperaturas que no sobrepasen los 4°C. En ningún caso deberá interrumpirse la cadena de frío en este tipo de productos. Los que se sirvan calientes, se mantendrán desde el inicio de su calentamiento hasta su consumo a Tª de 65°C mínimo o si se va a realizar un calentamiento posterior, se realizará el enfriamiento tras su elaboración de forma inmediata en sistemas frigoríficos, garantizándose así que se alcance la Tª de refrigeración lo antes posible, evitándose el riesgo de contaminación de los mismos.

C. Suministro de agua

- Deberá contarse con un suministro de agua potable fría, caliente o ambas, y que cumpla la normativa vigente relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.

D. Limpieza y desinfección

- Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios necesarios. El almacenamiento de estos productos estará totalmente aislado de los alimentos.

E. Residuos

- Deberá contarse con medios e instalaciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación higiénica de residuos ya sean líquidos o sólidos, debiéndose tomar las medidas adecuadas para el almacenamiento y la evacuación de dichos residuos.

F. Personal manipulador

- Toda persona que trabaje en la manipulación de los alimentos deberá acreditar su formación de manipuladores de alimentos continuada, mantendrán un elevado grado de limpieza y deberán llevar vestimenta adecuada, limpia y en caso necesario protectora para la manipulación (guantes de un solo uso si no se lavan las manos cada vez que cambien de actividad; ej. manipular alimentos y cobrar etc...).

- En todo caso deberán disponer de sistemas que les permitan la limpieza higiénica de las manos (dotación de jabón, papel para secado de manos, cepillo de uñas) tantas veces como sea necesario.

G. Utensilios en contacto con los alimentos

- Deberán disponer de material de un solo uso para servir los productos acabados de forma que se evite la contaminación de los mismos. Los utensilios y/o material utilizado que esté en contacto con el alimento o producto alimentario, serán de un solo uso y en su defecto se limpiarán tantas veces como sea necesario para garantizar su correcta higiene según lo recogido en la normativa.

- Los vehículos y/o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse de forma que permitan una limpieza y/o desinfección adecuadas. Debiendo cargarse, colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

H. Sistemas de autocontrol

- Deberán disponer de sistema de autocontrol sanitario de conformidad con el manual de “requisitos simplificados de higiene” editado por la Conserjería de Salud de la Junta de Andalucía referentes a :1) Agua potable 2) Plan de limpieza y desinfección (L+D) 3) Control de plagas desinsectación, desratización 4) Suministros 5) Plan de formación de manipuladores 6) Guía de buenas prácticas de manejo 7) Plan de eliminación de residuos y aguas residuales 8) Control de temperaturas y 9) Normativa sanitaria.

En todo caso el responsable de la empresa autorizada deberá garantizar, en todo momento, la idoneidad y seguridad de los productos alimentarios que expende.

I. Defensa del Consumidor y Usuario

- Todas las personas titulares de actividades que comercialicen bienes o presten servicios en la CCAA de Andalucía , aún las realizadas en establecimientos o instalaciones no permanentes, deberán tener las hojas de quejas y reclamaciones a disposición de las personas consumidoras y usuarias en sus instalaciones y establecimientos.

Normativa relacionada

- Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local y en aquel articulado que le afecte según la nueva redacción Ley 57/2003 de 16 de diciembre de medidas para la modernización del Gobierno Local.

- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

- Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía.

- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

- Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de defensa y protección de consumidores y usuarios de Andalucía.

- RD 1801/2003, de 26 de diciembre sobre seguridad general de los productos.

- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

- Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.



- Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios.
- Decreto 72/2008 regula las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias de Andalucía.

Datos del responsable de la instalación

Nombre y apellidos _____ NIL/CIF : _____
Dirección _____ Teléfono: _____

Descripción detallada de :

- La/s actividad/es a realizar _____
- Los productos o alimentos a comercializar _____
- Los Equipos a utilizar (refrigeración, congelación, calentamiento, et...) _____

- Relación de participantes / intervinientes/ responsables en la actividad alimentaria

Nombre/s	NIF/CIF
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Fecha de la actividad de __/__/20__ **a** __/__/20__ **horario de** __h a __h.

Durante el desarrollo de las actividades alimentarias, los participantes /intervinientes/ responsables, deberán estar en posesión de, al menos, la siguiente documentación:

- ☐ Documentación comercial que ampara los productos alimenticios (facturas, albaranes) que garantice su trazabilidad.
- ☐ Documentación que acredita la formación en manipulación de alimentos del personal.(certificado manipulador de alimentos)
- ☐ Hojas de Quejas y Reclamaciones



Yo

D/D^a.

_____ con CIF/NIF nº _____ responsable operador de empresa alimentaria no permanente para la venta o comercialización de bebidas y alimentos en establecimiento o instalación provisional, durante el período de __/__/20__ a __/__/20__, por medio del presente:

1º Declaro que obtengo una copia de este documento de 5 páginas, y que, en consecuencia, soy conocedor de la normas sanitarias que rigen dichas actividades, declarando cierta toda la información que en este aporoto.

2º Me comprometo a su fiel y exacto cumplimiento ya que representa un requisito para realizar las actividades que se detallan en el párrafo primero de este documento.

3º En prueba de conformidad y compromiso respecto a lo manifestado anteriormente, firmo este documento en cada una de sus cinco páginas.

Castillo de Locubin, a __ de _____ de 20__.

Fdo.: _____
NIF/CIF _____