



AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

**DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A L'AUTORITZACIÓ DE LA VENDA I/O
SUBMINISTRAMENT DE PRODUCTES ALIMENTARIS EN MERCATS NO
SEDENTARIS, FIRES I ALTRES ESDEVENIMENTS**

En qualitat de titular o representant legal de la parada o establiment ambulant, declaro sota la meva responsabilitat que aquestes dades són exactes, que conec els requisits sanitaris que s'han de complir i que:

1. L'establiment del qual sóc titular o representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica i específica dels sectors de l'activitat, també pel què fa les ordenances locals, i em comprometo a respectar-los així com a disposar dels corresponents documents acreditatius.
2. Em comprometo a complir els requisits mínims que figuren a l'annex mentre exercici l'activitat.
3. Em comprometo a comunicar a l'Administració totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
4. Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/ada que l'Administració pot comprovar-ne la veracitat.

ANNEX. REQUISITS MÍNIMS DE LES PARADES ALIMENTÀRIES EN FIRES I MOSTRES.

Per tal de garantir la seguretat dels aliments de les parades alimentàries de fires, mostres i mercats no sedentaris, els titulars de les parades hauran de complir amb uns requisits mínims en relació amb la higiene i la seguretat dels aliments, tenint en compte que s'aplica el criteri de flexibilitat que preveu la normativa per a aquest tipus d'activitats.

1. Estar inscrit al **Registre Sanitari** o al **Registre d'establiment minoristes d'alimentació del municipi** on tinc la seu social i/o a l'IAE a l'epígraf corresponent.
2. L'establiment del qual sóc titular o representant compleix i aplica els requisits establerts en la legislació sanitària bàsica específica dels sectors de l'activitat, i em comprometo a respectar-los.
3. **Les parades que tenen productes alimentaris que necessiten fred per conservar-se, han de tenir els equips adequats**, com ara vitrines exposidores refrigerades, i amb capacitat suficient. Han de tenir termòmetre fàcilment visible perquè els mateixos responsables de la parada puguin comprovar la temperatura i, si cal, regular-la.
4. **Cap aliment sense envàs o embolcall pot estar a l'abast del públic.** Han d'estar protegits per **vitrines o pantalles protectores** per preservar-los de la contaminació, els insectes i la manipulació del públic, o s'han de col·locar a la part posterior de la parada.
5. Cal protegir els aliments de les inclemències meteorològiques (sol, pluja, vent) amb tendals o altres sistemes.
6. Les superfícies en contacte amb els aliments han de ser fàcils de netejar i desinfectar. Els equips, els estris (ganivets, pinces, pales...) i les superfícies que puguin entrar en contacte amb els aliments seran llises, resistentes a la corrosió i fàcils de netejar. Disposaré del material necessari per assegurar-ne la seva neteja i els mantindré nets durant tota la fira o mercat. També els desinfectaré al finalitzar la jornada.
7. Hi ha d'haver accés a aigua potable per garantir la neteja dels utensilis i del personal mentre es desenvolupa l'activitat. Si no és possible, el responsable de la parada ha de tenir previst un sistema alternatiu de neteja.
8. Cal garantir que **no es trenca la cadena del fred dels aliments en cap moment**: s'han d'emmagatzemar i conservar a la temperatura adient des del lloc d'origen, durant tot el temps d'exposició/venda i, de nou, fins al retorn al punt de partida.
9. Els productes alimentaris de l'establiment s'han d'adquirir a proveïdors legals, amb el registre sanitari que escaigui. En tot moment podré acreditar les dades d'identificació del productor mitjançant el seu Registre General Sanitari (RGS), documents comercials i/o la informació inclosa a l'etiquetatge del producte. Cal disposar d'albarans o factures que ho demostrin.
10. Cistells, coves, caixes o altres recipients que continguin aliments no poden estar en contacte directe amb el terra. Cal que els materials d'exposició siguin aptes per a l'ús alimentari.
11. Si s'ofereixen tastets o degustacions de productes, s'han de presentar en safates o altre tipus de recipient amb aquesta funció. Les persones no han de tenir accés directe al recipient d'on s'extrauran els productes per vendre (en el cas d'olives, caramels, etc.). En cas que sigui necessari facilitar vaixel·la (plats, gots...) als clients, seran d'un sol ús.
12. El personal ha de tenir **formació en manipulació d'aliments**. Durant l'activitat el personal ha de dur roba de treball (no cal que sigui uniforme) i ha de mantenir unes pràctiques correctes d'higiene.
13. Els envasos han de ser de material apte per a l'ús alimentari i han d'estar protegits de la intempèrie.



AJUNTAMENT DE
SANT FELIU DE GUÍXOLS

14. Cal mantenir la parada en un estat correcte de neteja i ordre. Els productes de neteja caldrà guardar-los aïllats i tapats.
15. Cal disposar de la informació relativa al·lèrgens dels productes subministrats per escrit.
16. Cal que els productes exposats s'acompanyin de la informació obligatòria en etiquetes o rètols.
17. Haig de fer una correcta gestió dels residus: no llençar-los a terra, proveir-me d'una galleda amb tapa d'accionament no manual i mantenir-los lluny dels aliments.