



DECLARACIÓ RESPONSABLE EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER A ESTABLIMENTS ALIMENTARIS NO SEDENTARIS ESPORÀDICS

Dades de la persona titular i de l'activitat

Nom i cognoms / Raó social		DNI/CIF	
Domicili			
Localitat		CP	
Telèfon mòbil		Telèfon	
Adreça electrònica			

Dades de la persona representant (només en cas de persona diferent al responsable)

Nom i cognoms		DNI/passaport	
Domicili			
Localitat		CP	
Telèfon mòbil		Telèfon	
Adreça electrònica			

Dades de l'esdeveniment

Nom de la fira	☐ Fira de Sant Joan	☐ Festa Major	☐ Altres:
Emplaçament instal·lació	☐ Carrer de la Casa Nova	☐ Av. d'Ernet Lluch (rec	
Dies de funcionament		Núm comensals/dia (aprox)	
Descripció activitat (solament una parada)			

Tipus d'instal·lació

☐ Parada	☐ Remolc	☐ Furgoteka (Foodtruack)	☐ Altres:
---------------------------------	---------------------------------	---	---

Tipus de productes alimentaris que s'elaboraran i/o serviran

- ☐ Productes envasats i/o begudes.
- ☐ Productes sense envasar no sotmesos a manipulació (fruita sencera, pa...)
- ☐ Productes elaborats per a consum immediat. Especificar quins:
- ☐ Entrepans freds
 - ☐ Entrepans calents
 - ☐ Tapes, pinxos
 - ☐ Plats combinats
 - ☐ Barbacoa/botifarrada/sardinada/paella
 - ☐ Xocolatada
 - ☐ Altres:

Condicions de la parada

- ☐ Aliments protegits del sol, pluja o vent mitjançant vehicle, carpa o tendall
- ☐ Superfícies, equips i estris de treball de fàcil neteja i desinfecció, llisos, de material que no es rovella i no tòxic
- ☐ Lluire d'objectes aliens (decoració, roba, objectes personals...) que poden contaminar els aliments
- ☐ Vitrines, pantalles o altres sistemes que protegeixen els aliments de possibles contaminacions i de l'abast del públic
- ☐ Es disposa d'equips de fred amb termòmetres per controlar la temperatura
- ☐ En parades que s'elaboren aliments es disposa de rentamans amb connexió a la xarxa d'aigua potable, amb aixeta d'accionament no manual, aigua calenta, sabó i paper eixugamans
- ☐ En parades que no s'elaboren aliments es disposa de bidó d'aigua potable amb una aixeta, que es reompla i es buida diàriament amb aigua de la xarxa, sabó i paper eixugamans
- ☐ Hi han cubells amb tapa i pedal per a les deixalles
- ☐ Els embollicalls i els envasos per als aliments són aptes per a ús alimentari i estan protegits de possibles contaminacions i en bon estat higiènic
- ☐ Es disposa de productes de neteja i desinfecció d'ús alimentari, etiquetats i aïllats dels aliments

Dades de les persones que treballaran a la parada durant la celebració de la fira

Nom i cognoms		DNI	
Nom i cognoms		DNI	
Nom i cognoms		DNI	
Nom i cognoms		DNI	
Nom i cognoms		DNI	

Documentació que es demanarà durant la celebració de la fira (Comprovar que es disposa a la parada)

- ☐ Formació acreditativa de tot el personal en higiene i seguretat alimentària
- ☐ Documentació d'autocontrols:
 - ☐ Registre del control de recepció
 - ☐ Traçabilitat dels productes (factures, albarans o documentació acreditativa de producció pròpia)
 - ☐ Programa de neteja i desinfecció
 - ☐ Registre de control de temperatures
 - ☐ Llistat d'al·lèrgens als aliments
 - ☐ Fitxa tècnica dels productes



Declaració Responsable

En qualitat de titular o representant legal de l'establiment, declaro sota la meva responsabilitat que aquestes dades són exactes 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, i em comprometo a respectar-los.
- 2 Em comprometo a complir aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.
- 3 Em comprometo a comunicar a l'Administració totes les modificacions de titularitat, instal·lacions, equipaments, activitat o comercialització.
- 4 Tinc el coneixement, he llegit i entenc les consideracions sobre les condicions higienico-sanitàries de la manipulació d'aliments a les fires/festes majors municipals ⁽¹⁾.
- 5 Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/ada que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

Montornès del Vallès, de / d' de

(Signatura)

1 Només en el cas que la persona representant legal sigui diferent de la titular.

Informació sobre el tractament de dades de caràcter personal	
Responsable del tractament	Ajuntament de Montornès del Vallès Avda. De la Llibertat, 2. 08170-Montornès del Vallès. Telèfon 935721170 Delegat de Protecció de Dades (DPD): Servei d'Assistència Municipal i Suport Estratègic – DPD Ens Locals. dpd.ajmontornes@diba.cat
Àmbit del tractament	Expedients administratius
Base jurídica	Consentiment pel tractament de les seves dades personals, d'acord amb l'article 6.1.a) RGPD. Amb la presentació d'aquest formulari la persona declarant dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades amb la finalitat de gestionar la seva petició. En qualsevol moment la persona declarant podrà revocar aquest consentiment. Llicències d'activitats
Finalitat del tractament	Llicències d'activitats
Comunicació de les vostres dades a tercers	Les vostres dades no es cediran
Transferències internacionals de les vostres dades	No s'efectuaran transferències internacionals de les vostres dades personals
Termini previst de conservació de les dades	En relació als tractaments derivats de l'acompliment amb les obligacions previstes en el Decret 2/2003, de 28 d'abril, pel qual s'aprova el text refós de la Llei municipal i de règim local de Catalunya; a l'atenció de sol·licituds ciutadanes de tràmits generals, la gestió de les comunicacions de l'ajuntament, d'informes i certificats compresos en procediments administratius, llicències d'ocupació, es procedirà a l'eliminació d'acord amb l'establert a les taules d'avaluació documental, aprovades per la Comissió nacional d'accés avaluació i tria documental i segons la normativa aplicable.
Exercici de drets	Podreu exercitar els drets de ser informat, d'accés, de rectificació, de supressió (dret a l'oblit) , d'oposició i a la limitació del tractament com s'indica a Política de Protecció de dades personals de l'Ajuntament de Montornès del Vallès Per exercitar els drets haureu de presentar la instància específica per cadascun dels supòsits o bé la instància genèrica, per mitjà de la seu electrònica o presencialment o per correu a l'Oficina d'Atenció Ciutadana i caldrà que acrediteu la vostra identitat. Si considereu que els vostres drets no s'han atès adequadament teniu dret a presentar una reclamació davant l' Autoritat catalana de protecció de dades

Consideracions sobre les condicions higienico-sanitàries de manipulació d'aliments a les fires/festes majors municipals

La manipulació dels aliments sense control de les condicions higienico-sanitàries és un risc per a la salut dels consumidors. La normativa bàsica que regula les condicions de manipulació/higiene dels aliments és:

Reglament (UE) 2021/382 de la Comissió de 3 de març de 2021 pel qual es modifiquen els annexos del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, en relació a la higiene dels productes alimentaris, respecte a la gestió dels al·lèrgens alimentaris, la redistribució d'aliments i la cultura de seguretat alimentària.

Reglament (CE) 852/2004, de 29 d'abril del 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, del 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) n°1924/2006 i (CE) n°1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les Directives 2002/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) n° 608/2004 de la Comissió Text corresponent a efectes del EEE.

Reial Decret 1086/2020, de 9 de desembre de 2020, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç minorista.

Reial Decret 126/2015, del 27 de febrer, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació alimentària dels aliments que es presentin sense envasar per la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats en els llocs de venda a petició del comprador, i dels envasats pels titulars del comerç al detall.

Els principis bàsics derivats d'aquesta normativa a tenir en compte en el desenvolupament d'activitats que suposen manipulació d'aliments es poden resumir com s'exposa a continuació:

On i com comprem?

- Comprar sempre en establiments autoritzats. Evitar comprar els aliments a proveïdors que no ofereixin garanties sanitàries.
- S'ha de disposar de les dades obligatòries dels aliments: ingredients, ingredients que puguin causar al·lèrgies o intoleràncies, data de durada mínima o de caducitat... (traçabilitat). Cal vigilar la higiene alhora de reomplir envasos a dojo. (ketchup, mostassa, vi...)
- Guardar els comprovants de compra (albarà, factura, ticket, etc...)
- Mantindrem els aliments en refrigeració fins al moment del servei.

Com hem de conservar els aliments?

- Els aliments s'han de conservar sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres si són incompatibles, en recipients hermètics o correctament embolcallats. ex. Carn aïllada de la verdura crua.
- És molt important controlar la temperatura:
- Aliments que no necessiten refrigeració: Guardar en lloc sec i net
- Aliments que necessiten refrigeració: Temperatura no superior a 4°C en la majoria d'aliments, consultar RD 1021/2022 per veure els requisits de temperatura corresponents per tipus d'aliment. En determinades parades d'alimentació a les fires, hi ha el costum de penjar embotits sobre la barra que, en algun cas, requereixen refrigeració.
- Aliments que necessiten congelació: Temperatura no superior a -18°C.
- Menjar preparats conservats en calent: Temperatura no inferior a 63°C.
- Les condicions de conservació garantiràn la seguretat dels aliments. En nevera separarem els productes crus dels cuits o els que estan llestos per al consum per evitar la contaminació encreuada.

Com hem d'elaborar el menjar?

- Els manipuladors d'aliments es rentaran les mans abans de començar a manipular els aliments.
- Els vegetals de consum en cru (vegetals per amanir i fruita) s'han de rentar bé amb aigua potable a pressió i submergir una estona en aigua amb unes gotes de desinfectant apte per a ús alimentari, ex. lleixiu apte per a l'aigua de beguda en les dosis indicades a l'etiqueta.
- Les amanides variades a base de vegetals crus, pasta, formatge, embotits, etc... es prepararan amb la mínima antelació.
- Quan s'elaborin aliments que portin ou com a ingredient i aquests no rebin un tractament tèrmic suficient com el que s'indica al RD 1021/2022, article 9 se substituirà l'ou per ovoproductes pasteuritzats elaborats per empreses autoritzades. Els aliments elaborats amb ou sotmesos a un tractament tèrmic que no són estables a temperatura ambient i que no són de consum immediat s'han de conservar màxim a 8 °C fins al moment del consum i durant un màxim de 24 hores des de l'elaboració.
- Si es serveixen productes de la pesca per consumir crus, en escabetx, en salaó o sotmesos a qualsevol altre tractament insuficient per matar les larves d'anisakis viables, s'ha de garantir que han sigut congelats a una temperatura igual o inferior en la totalitat del producte de:
 - -20°C durant un mínim de 24 hores o
 - -35°C durant un mínim de 15 hores.
- La congelació dels productes alimentaris s'haurà de fer en refrigeració, de manera que s'eviti la contaminació encreuada i el contacte amb els líquids de descongelació o en tot cas segons les especificacions del RD 1021/2022.
- Elaborarem el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins el seu consum.

Com hem de mantenir els aliments fins el moment del servei?

- Els menjars acabats i preparats per consumir s'han de mantenir sempre protegits del medi i aïllats els uns dels altres per tal d'evitar contaminacions. Cal vigilar l'exposició en vitrina.

- És molt important controlar la temperatura:
- En el cas d'elaborar menjars preparats, s'han de consumir el més aviat possible a menys que es refrigerin, congelin o es mantinguin a una temperatura igual o superior a 63°C fins el moment del consum.
- Si es refrigeren els menjars preparats, el procés de refredament ha de permetre que el producte passi de 60°C a 10°C en menys de 2 hores i s'han de mantenir a les següents temperatures:
 - Temperatura igual o inferior a 4°C si la seva vida útil és superior a 24 hores.
 - Temperatura igual o inferior a 8°C si la seva vida útil és inferior a 24 hores.
- Els menjars preparats congelats es mantindran a una temperatura interna igual o inferior a -18°C.
- Si es tornen a escalfar els menjars preparats i no es consumeixen, s'han de descartar i no es poden tornar a escalfar ni emmagatzemar.
- Els menjars reescalfats s'han de consumir el més aviat possible. El reescalfament es farà de tal manera que s'ha d'arribar a un mínim de 74°C durant almenys 15 segons en el centre de l'aliment. Aquest reescalfament es pot produir com a molt una hora més tard de la retirada del aliment de la refrigeració. També es poden aplicar altres temperatures amb combinacions de temps/temperatura equivalent.
- La descongelació es farà en refrigeració i tenint cura de mantenir el producte adequadament protegit.

Quina altra informació hem de tenir en compte?

Es demanarà als manipuladors d'aliments de les parades que disposin de la formació adequada en higiene dels aliments.

Durant el servei així com durant tot el procés, els encarregats de la manipulació dels aliments hauran de mantenir una correcta higiene personal i de la seva roba de feina i vetllar per una higiene i netedat de tots els estris i superfícies que en un moment o altre hagin d'entrar en contacte amb els aliments.

Tanmateix, quant als plans d'autocontrol cal introduir el que exigeix la normativa referent als registres d'autocontrol tenint en compte la flexibilitat necessària en aquest tipus d'activitats, tot i no tractar-se d'una instal·lació permanent, per tal de garantir condicions higièniques adequades.

- Pla de control de potabilitat de l'aigua (en el cas que el mateix paradista porti l'aigua en la seva parada).
- Pla de manteniment instal·lacions i equipaments.
- Pla de neteja i desinfecció.
- Pla de control de plagues.
- Pla de formació i capacitat del personal.
- Pla de control de proveïdors.
- Pla de control de temperatures.
- Pla de control d'al·lèrgens.
- Etc.

A més a més, cal informar als consumidors si els vostres plats o productes contenen alguns dels al·lèrgens de declaració obligatòria. El responsable de la seguretat dels aliments és el titular de l'activitat.

Al·lèrgens: Cereals que contenen gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, llet, fruita seca, mostassa, sèsam, sulfits, api, mol·luscs, tramussos.

La responsabilitat del compliment d'aquests principis bàsics i de la resta de disposicions relacionades amb la seguretat/higiene alimentària incloses en la normativa d'aplicació és de les persones titulars responsables de l'activitat. L'Ajuntament vetllarà pel compliment de les mateixes.