



## DECLARACIÓ RESPONSABLE EN MATÈRIA DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA. ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS AMB PRODUCTES ALIMENTARIS PER A ENTITATS

### Dades de l'entitat organitzadora

Nom de l'entitat	<input type="text"/>	NIF	<input type="text"/>
Domicili social	<input type="text"/>		
Localitat	<input type="text"/>	CP	<input type="text"/>
Adreça electrònica	<input type="text"/>	Registre municipal	<input type="text"/>
Telèfon	<input type="text"/>	Mòbil	<input type="text"/>

### Responsables de l'organització de l'activitat

Nom i cognoms 1	<input type="text"/>	DNI/NIE	<input type="text"/>
Càrrec	<input type="text"/>	Telèfon	<input type="text"/>
Adreça electrònica	<input type="text"/>		
Nom i cognoms 2	<input type="text"/>	DNI/NIE	<input type="text"/>
Càrrec	<input type="text"/>	Telèfon	<input type="text"/>
Adreça electrònica	<input type="text"/>		

### Dades de l'esdeveniment/activitat

Nom de l'activitat	<input type="text"/>				
Dia de l'activitat	<input type="text"/>	Hora d'inici	<input type="text"/>	Hora de finalització	<input type="text"/>
Adreça	<input type="text"/>				
Núm. aprox. comensals	<input type="text"/>				
Nombre de persones que manipularan aliments	<input type="text"/>				

Relació de persones que manipularan productes alimentaris. Si disposen de formació en seguretat alimentària, cal acreditar-la.

Nom i cognoms	DNI/NIE	Telèfon	Formació	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO

			<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO
			<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO
			<input type="radio"/> Sí	<input type="radio"/> NO

### Tipus d'instal·lació

- Productes envasats i/o begudes
- Productes sense envasar no sotmesos a manipulació (fruita sencera, pa...)
- Productes elaborats per a consum immediat
- Entrepans freds
- Entrepans calents
- Tapes, pinxos
- Plats combinats
- Barbacoa/botifarrada/sardinada/paella
- Creps, gofres o similars
- Xocolatada
- Pastissos i altres productes de pastisseria
- Altres (especificar):

### Dades del servei, infraestructures i materials disponibles

Qui elabora el menjar (entitat, empresa de càtering...)

Disposeu de nevera amb capacitat suficient per guardar els ingredients fins al moment de la seva elaboració?

Sí  No és necessari. Es serveix menjar per al consum immediat

No (justificar el motiu)

Disposeu de nevera amb capacitat suficient per guardar el menjar elaborat a la temperatura adequada fins al moment del seu consum?

Sí  No s'utilitzen ingredients que necessitin refrigeració

No (justificar el motiu)

Disposeu de sistema de manteniment en calent del menjar elaborat fins al moment del seu consum?

Sí  No és necessari. Es serveix menjar per al consum immediat

No (justificar el motiu)

Disposeu de punt d'aigua?

Sí. Indicar el nombre i quins són:

No. Especifiqueu quina és l'alternativa:

Garrafa

Gel hidroalcohòlic

Tovalloles amb solució antisèptica

Altres (especificar):

Disposeu de superfícies adequades per a la manipulació dels aliments?  Sí  No

Disposeu de sistemes per resguardar els aliments preparats fins a la venda com per exemple vitrines, tàpers...?  Sí  No

### Altra informació rellevant de l'activitat

## Documentació que cal aportar

- Fotocòpia del DNI/NIE de/dels responsables
- Fotocòpia del DNI/NIE de totes les persones manipuladores d'aliments
- Certificat de formació en seguretat alimentària de les persones manipuladores d'aliments

## Declaro responsablement que

- L'activitat 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.
- He llegit i entenc el document annex "Requisits mínims sobre les condicions higienico-sanitàries per a les parades alimentàries de les fires i esdeveniments puntuals", i em comprometo a complir aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.
- Són certes i exactes totes les dades especificades en aquest document i en qualsevol document presentat i que estic informat/ada que l'Administració pot comprovar la veracitat de les dades declarades.

I, perquè consti i produeixi els efectes oportuns, signo la present declaració responsable i manifesto la veracitat de les dades i la informació que s'hi exposen.

Montornès del Vallès,  de / d'  de

(Signatura)

## Informació sobre el tractament de dades de caràcter personal

<b>Responsable del tractament</b>	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. <a href="mailto:dpd.ajmontornes@diba.cat">dpd.ajmontornes@diba.cat</a>
<b>Àmbit del tractament</b>	Usuaris de serveis municipals
<b>Base jurídica</b>	Consentiment pel tractament de les seves dades personals, d'acord amb l'article 6.1.a) RGPD. Amb la presentació d'aquesta declaració responsable la persona sol·licitant dona el seu consentiment pel tractament de les seves dades amb la finalitat de gestionar aquesta sol·licitud. En qualsevol moment la persona sol·licitant podrà revocar aquest consentiment.
<b>Finalitat del tractament</b>	Gestió d'ajuts, subvencions i beques
<b>Comunicació de les vostres dades a tercers</b>	Les vostres dades es cediran a les entitats bancàries
<b>Transferències internacionals de les vostres dades</b>	No s'efectuaran transferències internacionals de les vostres dades personals
<b>Termini previst de conservació de les dades</b>	Les dades s'eliminaran en els terminis previstos a les taules d'avaluació documental, aprovades per la Comissió nacional d'accés, avaluació i tria documental i segons la normativa aplicable
<b>Exercici de drets</b>	Podreu exercir 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 <a href="#">Política de Protecció de dades personals de l'Ajuntament de Montornès del Vallès</a> Per exercir els drets haureu de presentar la instància específica per cadascun dels supòsits o be la instància genèrica, per mitjà de la <a href="#">seu electrònica</a> 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' <a href="#">Autoritat catalana de protecció de dades</a>

## **ANNEX. REQUISITS MÍNIMS SOBRE LES CONDICIONS HIGIENICO-SANITÀRIES PER A LES PARADES ALIMENTÀRIES DE LES FIRES I ESDEVENIMENTS PUNTUALS**

***Manipulador d'aliments:*** Són totes aquelles persones que tenen algun contacte amb l'aliment abans que arribi al consumidor final. És important que rebin la formació en manipulació d'aliments, així com que mantinguin unes condicions òptimes (rentat de mans sempre que sigui necessari, roba neta, cabells recollits i protegits, sense anells ni ornaments que puguin entrar en contacte amb els aliments). En cas de ferida, cal que estigui protegida. Si tenen alguna malaltia contagiosa (refredat, gastroenteritis, etc.) no han de participar en l'esdeveniment.

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

1. Comprar sempre en establiments autoritzats i conservar els aliments adequadament (garantint els paràmetres recomanats en les etiquetes).
2. Els productes alimentaris s'han d'adquirir en la data més pròxima possible a la data en què seran consumits.
3. Guardar els comprovants de compra dels productes (albarà, factura, tiquet, etc...).
4. Els productes alimentaris que necessiten fred, han d'estar correctament refrigerats o congelats ( $\leq -18^{\circ}\text{C}$ ), seguint les especificacions de temperatura del RD 1021/2022, article 4. Cal garantir que no es trenca la cadena del fred dels aliments. En cas de que els productes no tinguin especificada la temperatura segons aquesta normativa o altra normativa d'aplicació, s'hauran d'emmagatzemar i transportar a les temperatures indicades en l'etiqueta, segons el que estableix el Reglament (UE) n<sup>o</sup> 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
5. Els productes alimentaris que no necessiten refrigeració s'han de guardar en un lloc sec i net.
6. Elaborar el menjar amb la mínima antelació possible, mantenint les condicions de seguretat fins al seu consum.
7. 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  $63^{\circ}\text{C}$  fins el moment del consum
8. Si es refrigeren els menjars preparats, el procés de refredament ha de permetre que el producte passi de  $60^{\circ}\text{C}$  a  $10^{\circ}\text{C}$  en menys de 2 hores i s'han de mantenir a les següents temperatures:
  - o Temperatura igual o inferior a  $4^{\circ}\text{C}$  si la seva vida útil és superior a 24 hores.
  - o Temperatura igual o inferior a  $8^{\circ}\text{C}$  si la seva vida útil és inferior a 24 hores.
9. Els menjars preparats congelats es mantindran a una temperatura interna igual o inferior a  $-18^{\circ}\text{C}$ .
10. 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  $74^{\circ}\text{C}$  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 equivalents.
11. La descongelació es farà en refrigeració (mai a temperatura ambient) i tenint cura de mantenir el producte adequadament protegit.
12. 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.
13. Per a l'elaboració de plats amb vegetals crus, com les amanides, utilitzar aigua potable i un producte desinfectant apte per al consum alimentari.
  14. Les condicions de conservació garantirán la seguretat dels aliments. Cal garantir la separació entre els aliments crus i els aliments cuinats, per tal d'evitar contaminacions creuades.
  15. 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. P. ex. La carn ha d'estar aïllada de la verdura crua.
  16. Protegir els aliments per evitar els risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació o el contacte directe per part dels clients.
  17. Evitar l'exposició dels productes alimentaris als factors ambientals que els poden alterar (sol, pluja, pols, organismes nocius, etc.).
  18. Evitar el contacte directe dels productes alimentaris, els estris i els envasos amb el terra o qualsevol altra font de contaminació.
  19. Garantir un bon estat de neteja i desinfecció de tots els estris i superfícies que entrin en contacte amb els aliments. Els materials i estris utilitzats han d'estar en unes bones condicions higièniques sanitàries i de manteniment.
  20. Les superfícies que estiguin en contacte amb els aliments han de ser de fàcil neteja i desinfecció i han d'estar en bon estat de manteniment.
  21. Els estris i productes de neteja i desinfecció s'han de guardar aïllats, tapats i han d'estar correctament identificats.
  22. Formar a les persones que intervenen en la manipulació dels aliments. El/la responsable haurà de garantir la formació necessària i mantenir unes bones pràctiques higièniques.
  23. Els manipuladors d'aliments han de tenir unes pràctiques correctes d'higiene personal. Mantindran un elevat grau de neteja i portaran roba adequada, neta i d'ús exclusiu per a l'activitat. No portaran anells, polseres, braçalets, rellotges, arracades i altres guariments.
  24. Els recipients, safates, embolcalls i utensilis que estiguin en contacte amb els aliments han de ser adequats, d'ús alimentari.
  25. Els cubells, per a la gestió dels residus, han de ser de tapa i d'accionament no manual. Cal separar els residus per fer-ne una correcta gestió (orgànic, plàstic, paper i cartró, vidre i rebuig).
  26. Evitar a la parada, la presència de persones alienes a l'activitat.

### **Informació sobre al·lèrgens**

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: Gluten, crustacis, ous, peix, cacauets, soja, llet, fruita seca, mostassa, sèsam, sulfits, api, mol·luscs, tramussos

La responsabilitat del compliment d'aquests principis bàsics és de les persones titulars de l'entitat i/o de la responsable de l'activitat. L'Ajuntament vetllarà pel compliment de les mateixes