

ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS AMB PRODUCTES ALIMENTARIS

DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS AMB ELABORACIÓ I/O SERVEI DE PRODUCTES ALIMENTARIS

DADES DEL RESPONSABLE DE L'ACTIVITAT

Nom i cognoms		DNI/NIE
Raó Social (en el cas d'empresa o entitat)		CIF/NIF/DNI
Domicili		
Municipi		Codi postal
Telèfons	Adreça electrònica	
Disposeu de formació en seguretat alimentària? <input type="checkbox"/> Sí (en cas afirmatiu, cal acreditar-la) <input type="checkbox"/> No		

DADES REPRESENTANT (només en el cas de persona diferent al responsable)

Nom i cognoms		DNI/NIE
Domicili		
Municipi		Codi postal
Telèfons	Adreça electrònica	

DADES DE L'ESDEVENIMENT

Nom de l'esdeveniment
Emplaçament
Dates i horaris de funcionament

DADES DELS EQUIPAMENTS I INFRASTRUCTURES DISPONIBLES

Disposeu d'equipaments per garantir que la temperatura dels aliments durant el transport és adequada

Sí No

En cas afirmatiu, indiqueu quin:

- Vehicle refrigerat
- Contenedor isotèrmic
- Altres (especifiqueu)

En cas negatiu, indiqueu quina alternativa s'utilitza (especifiqueu)

--

Disposa de nevera amb capacitat suficient per guardar els ingredients fins al moment de l'elaboració

Sí No

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

Sí No

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

Sí No

Disposa de punt d'aigua Sí No

En cas afirmatiu, indicar quin:

- Pica per netejar estris
- Pica per netejar aliments
- Rentamans
- Altres (especifiqueu)

--

En cas negatiu, explicar perquè o quina és l'alternativa:

- Garrafa amb aixeta
- Gel hidroalcohòlic
- Tovallotes amb solució antisèptica
- Altres o perquè no (especifiqueu)

--

Disposa de superfícies de manipulació d'aliments adequades

Sí No

Disposa d'un lloc adequat per guardar els estris de cuina

Sí No

Relació i descripció de maquinària i estris disponibles (aparells de cocció...)

--

Altres informacions rellevants relatives als equips i infraestructures de la instal·lació

--

ALTRES INFORMACIONS RELLEVANTS

Espai per altres informacions rellevants que no s'hagin contemplat als apartats anteriors. Si l'espai és insuficient, es pot aportar en document complementari.

DOCUMENTACIÓ QUE CAL APORTAR

- Fotocòpia del DNI/NIE del responsable
- Fotocòpia del DNI/NIE de totes i cadascuna de les persones que manipularan els productes alimentaris
- Acreditació de formació en seguretat alimentària
- Altres documents rellevants (cal relacionar-los)

INFORMACIÓ RELATIVA A AQUESTA DECLARACIÓ RESPONSABLE

- La Declaració Responsable s'ha de presentar amb una antelació mínima de 15 dies al del començament de l'esdeveniment. En cas contrari, l'Ajuntament la podrà considerar fora de termini procedint la seva denegació.
- Per donar per vàlida aquesta Declaració Responsable cal complimentar totes les dades incloses en aquest document.
- La inexactitud, falsedat o omissió de caràcter essencial en qualsevol dada, manifestació o document que formi part, s'incorpori o s'adjunti a aquesta Declaració Responsable, així com l'incompliment de la normativa aplicable, determinaran la instrucció del procediment oportú, sense perjudici de les responsabilitats penals o civils en què s'hagi pogut incórrer.
- En el marc de les actuacions de vigilància i control, l'Ajuntament podrà requerir al responsable o representant legal de l'esdeveniment l'aportació d'informació complementària que consideri necessària, l'adopció de mesures correctores i/o limitar i/o suspendre l'activitat, així com imposar qualsevol altra mesura cautelar per tal de protegir al consumidor davant l'eventual risc sanitari.
- La següent documentació haurà d'estar sempre a disposició de possibles inspeccions del personal municipal mentre s'estigui desenvolupant l'activitat:
 - Autorització municipal (haurà d'estar exposada al públic).
 - Acreditació de la formació en seguretat alimentària.
 - Acreditació de l'origen dels productes que es troben a la venda (mitjançant albarans, factures, permís sanitari dels proveïdors...).
 - Etiquetatge o fitxes tècniques de tots els productes alimentaris que s'hi venen.

DECLARACIÓ RESPONSABLE

En qualitat de responsable de l'activitat o representant legal de la mateixa declaro sota la meua responsabilitat que conec els requisits sanitaris que s'han de complir i que les dades aportades són exactes en relació a:

1. Que em comprometo a disposar de mitjans per:
 - 1.1. Garantir que tots els productes a la venda estan autoritzats i s'han adquirit a proveïdors legals en una data el més pròxima possible al seu consum, rebutjant els que estiguin alterats o caducats.
 - 1.2. Identificar els productes alimentaris correctament ¹ i acreditar-ne l'origen, mitjançant Registre General Sanitari, documents comercials (factures, albarans, ...) i informació inclosa a l'etiquetatge dels productes. ²
 - 1.3. Garantir que les superfícies en contacte amb els aliments són de materials de fàcil neteja i desinfecció (llisos, rentables, resistent a la corrosió i no tòxics).
 - 1.4. Garantir un bon estat de manteniment, neteja i desinfecció d'equips i estris. Els productes i estris de neteja (que han d'estar autoritzats per a ús alimentari) es guardaran aïllats, en els seus envasos originals amb l'etiqueta i tapats. Les operacions de neteja no es realitzaran al mateix temps que es manipulin productes alimentaris.
 - 1.5. Garantir una correcta higiene dels manipuladors, que mantindran un elevat grau de neteja i duran una indumentària adequada, neta i protectora (no portar anells, polseres, rellotges, arracades i altres guariments). En cas que per manipular els aliments s'utilitzin guants, aquests seran d'ús alimentari (no de làtex) i d'un sol ús (es llençaran cada cop que es canviï de tipus d'aliment o de tasca a realitzar, especialment quan es tracti de neteja, es manipulen diners o per higiene personal). S'abstindran de manipular aliments aquelles persones que pateixin alguna malaltia contagiosa (refredats, gastroenteritis ...).
 - 1.6. Evitar la presència a la parada de persones alienes a l'activitat.
 - 1.7. Mantenir, exposar i manipular els aliments en condicions adequades, a la temperatura correcta ³ evitant el trencament de la cadena del fred, i protegits de la contaminació mitjançant expositors, vitrines o situats de manera que s'eviti el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa per part dels clients.
 - 1.8. Evitar l'exposició dels productes alimentaris als factors ambientals que els poden alterar (sol, pluja, pols, organismes nocius, ...).
 - 1.9. Evitar el contacte directe dels productes alimentaris o dels envasos amb el terra o qualsevol altre focus de contaminació.
 - 1.10. Garantir la separació efectiva entre els aliments crus i els aliments cuinats, a fi efecte d'evitar contaminacions creuades.
 - 1.11. Garantir que en l'elaboració i preparació d'aliments que portin ou com a ingredient, especialment maioneses, salses i cremes, només s'utilitzaran ovoproductes pasteuritzats, elaborats per empreses autoritzades (inscrites al Registre Sanitari) per a aquesta activitat, excepte quan els aliments es sotmetin a tractament tèrmic posterior que garanteixi que al centre de l'aliment s'assoleix una temperatura d'almenys 75°C.
 - 1.12. Garantir que la cocció dels aliments, quan correspongui, serà adequada per garantir que siguin segurs (assolint temperatures superiors a 65°C en el centre de l'aliment).
 - 1.13. Garantir que els productes de la pesca, que no es sotmetin a un tractament tèrmic que garanteixi que s'assoleix una temperatura de 60°C en tota la peça durant almenys 1 minut, es congelaran a una temperatura de -20°C durant un mínim de 5 dies. ⁴
 - 1.14. Garantir que la descongelació, si s'escau, es realitza en refrigeració (mai a temperatura ambient) i mantenint el producte adequadament protegit.

¹ Caldrà informar als consumidors si els productes alimentaris contenen qualsevol del següents al·lèrgens: ous i derivats, llet i derivats, peix i derivats, crustacis i derivats, mol·luscs i derivats, api i derivats, mostassa i derivats, soja i derivats, grans de sèsam i derivats, tramussos i derivats, cereals amb gluten (blat, ordi sègol, civada, espelta, kamut, ...) i derivats, fruita de clofolla (anacards, ametlles, nous, avellanets, ...) i derivats, cacauets i derivats, i diòxid de sofre i sulfits (en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/l).

² Caldrà guardar com a mínim fins a 15 dies després de l'activitat, o fins al final de la vida útil (caducitat), els albarans, factures o tiquets de compra com a mostra d'ingredients utilitzats, per si es produís alguna incidència.

³ Temperatura correcta: menjars refrigerats ≤4°C, menjars calents ≥65°C, menjars congelats ≤-18°C (excepte productes de la pesca que no es sotmetin a tractament tèrmic que serà ≤-20°C durant ≥5 dies).

⁴ Cal tenir en compte que a aquesta temperatura només hi arriben els congeladors de tres estrelles (***) o més.

- 1.15. Servir els aliments de manera higiènica i en cas que sigui necessari facilitar envasos i/o vaixel·la (plats, gots, ...) i no es disposi d'equip de neteja mecànica (rentavaixel·les, ...), aquests seran d'un sol ús i aptes per a ús alimentari.
 - 1.16. Realitzar una recollida adequada dels residus, mitjançant recipients que disposin de tapa d'accionament no manual, allunyats dels productes alimentaris.
 - 1.17. Qualsevol altre per garantir la seguretat alimentària.
2. Que em comprometo a mantenir el compliment d'aquests requisits mentre exerceixi l'activitat.
 3. Que són certes i exactes totes les dades especificades en aquest escrit i que estic informat/ada que l'administració podrà fer les comprovacions necessàries relatives al compliment de les dades declarades.
 4. Que em comprometo a notificar a l'Ajuntament qualsevol incidència que succeeixi durant l'activitat.

NOTIFICACIONS ELECTRÒNIQUES (omplir només si es volen rebre notificacions municipals electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud)

La persona interessada, si vol rebre en format electrònic les notificacions municipals relacionades amb aquesta sol·licitud, o amb l'expedient que se'n pugui derivar de la mateixa, ha de manifestar la seva voluntat omplint les dades que es sol·liciten en aquest apartat (telèfon i adreça de correu electrònic) i conèixer i acceptar les condicions legals que això implica.

Les notificacions electròniques de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès es realitzaran mitjançant l'aplicació E-Notum, del consorci Administració Oberta de Catalunya, a la qual s'accedeix per la Seu Electrònica de la web municipal (www.cerdanyola.cat).

L'aplicació E-Notum enviarà d'ordinari, i només a efectes informatius, un correu electrònic i/o un missatge SMS que informará del dipòsit d'una notificació electrònica. Per poder accedir a la notificació, la persona interessada o qui la representa haurà d'anar a l'apartat corresponent de la Seu Electrònica i identificar-se mitjançant algun sistema d'identificació electrònica, que és el que li permetrà visualitzar el seu contingut.

La notificació s'entendrà vàlidament realitzada una vegada dipositada a favor de la persona interessada i s'hagi accedit al seu contingut. Tanmateix, la notificació es considerarà rebutjada a tots els efectes si, acreditat el dipòsit, transcorren deu dies naturals sense que s'accedeixi al seu contingut, amb independència que s'hagi emès i/o rebut el correu electrònic i/o el missatge SMS informatiu esmentat anteriorment. Si la notificació s'entén rebutjada, es considerarà efectuat el tràmit i prosseguirà la tramitació del procediment.

La petició per rebre les notificacions en format electrònic que es fa en aquest apartat només afecta a les notificacions relacionades amb aquesta sol·licitud o amb l'expedient administratiu que se'n pugui derivar de la mateixa. Aquesta petició podrà ser revocada en qualsevol moment, però per fer-ho caldrà que la persona interessada presenti una sol·licitud en la qual manifesti la seva voluntat de deixar de rebre en format electrònic les notificacions municipals relacionades amb aquesta sol·licitud (caldrà especificar el número d'entrada al Registre) o amb l'expedient administratiu que se'n pugui derivar de la mateixa i només causarà efectes amb posterioritat a la revocació.

El consentiment que es dona en aquesta sol·licitud només és vàlid per a les notificacions de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès i no abasta les notificacions que puguin efectuar altres Administracions públiques, encara que aquestes actuïn per delegació de l'Ajuntament en relació a aquesta sol·licitud o amb l'expedient administratiu que se'n pugui derivar de la mateixa.

Si la persona interessada vol rebre a partir d'ara totes les notificacions de l'Ajuntament de Cerdanyola del Vallès en format electrònic, cal que tramiti una sol·licitud específica, el model de la qual, així com el procediment per fer-ho, es troba a l'apartat Tràmits de la Seu Electrònica de la web municipal.

La persona interessada manifesta haver llegit i entès tota la informació anterior i accepta les condicions exposades, i per això facilita les dades següents, que s'utilitzaran per als enviaments d'informació i les notificacions electròniques relacionades amb aquesta sol·licitud o amb l'expedient administratiu que se'n pugui derivar de la mateixa.

Telèfon mòbil:

Correu electrònic:

(signatura)

