

DECLARACIÓN RESPONSABLE

Higiene y Seguridad alimentaria en la actividad de, preparación, transformación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte, venta, suministro o servicio de productos alimenticios y bebidas destinados al consumidor final, de carácter temporal, en establecimientos y vehículos acondicionados

TITULAR /RAZON SOCIAL.:	
ACTIVIDAD	D.N.I, N.I.F, C.I.F.,
Correo electrónico:	Teléf.:
Fecha inicio	Fecha finalización
REPRESENTANTE (cumplimentar sólo si se actúa en representación)	
Nombre o Razón Social:	D.N.I., N.I.F., C.I.F.,
Correo electrónico:	Teléf.:
FORMULO LA SIGUIENTE DECLARACIÓN RESPONSABLE:	
El abajo firmante declara bajo su responsabilidad que:	
✓ La instalación de referencia reúnen las condiciones establecidas en el capítulo III del Anexo II del Reglamento 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y demás requisitos establecidos por la normativa reguladora del producto o productos objetos de la venta ambulante, RD 1021/2022, de 13 de diciembre, regula requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. así como aquella normativa sectorial en Higiene y Seguridad alimentaria que le fuere de aplicación, y ME COMPROMETO a mantener su cumplimiento durante el periodo de tiempo inherente al funcionamiento y apertura de la actividad. ✓ Pondrá a disposición de la autoridad sanitaria los justificantes de origen de los productos alimenticios (registro de proveedores) ✓ La actividad cuenta con los preceptivos permisos y licencias exigibles por otras Administraciones y Organismos Públicos y cumple con la normativa sectorial vigente de aplicación. ✓ Se compromete a la retirada voluntaria del consumo y posterior destrucción de aquellos productos que no reúnan las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas colaborando con la autoridad sanitaria correspondiente. ✓ Se compromete a no transportar en el mismo vehículo animales vivos junto con alimentos ✓ Se compromete a disponer de un SUMINISTRO DE AGUA POTABLE. ✓ Dispone de la acreditación de la formación en higiene alimentaria de los MANIPULADORES DE ALIMENTOS. ✓ Cuenta con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.(frío o calor según corresponda) ✓ Dispone de equipo (vitrinas, expositores...etc) para aislar y proteger los productos alimenticios del público ✓ Que dispone de instalaciones o medios para la limpieza y secado de manos. ✓ Dispone de material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección de los equipos y útiles de trabajo. ✓ Dispone de medios adecuados para el almacenamiento y eliminación de residuos	

En San Sebastián de los Reyes, ade.....de 202....

Fdo.....

NORMAS SANITARIAS PARA LA ELABORACIÓN Y VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS TEMPORALES (Carpas, Casetas, Txosnas y similares) y vehículos acondicionados.

A. NORMAS GENERALES

- 1) Todos los alimentos y bebidas estarán en condiciones aptas para el consumo, y acreditarán su origen mediante etiquetas, facturas u otros documentos comerciales, según corresponda.
- 2) Las actividades relacionadas con los alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación o venta) deberán realizarse en **casetas o instalaciones debidamente techadas, protegidas de las inclemencias del tiempo** y con sistemas que imposibiliten el acceso del público a las zonas de almacenamiento o manipulación de alimentos. Deberán estar situadas a conveniente distancia de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- 3) Se deberán distinguir las zonas de trabajo: zona de elaboración de alimentos, que estará además diferenciada y será de uso exclusivo, zona de almacenamiento de materias primas y productos auxiliares de la de venta, y de servicio (barra), serán proporcionadas al volumen de trabajo a desarrollar.
- 4) Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación. Deben estar limpias, en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.

B. AGUA

- 5) **Deben contar con suministro de agua corriente potable mediante conexión a la red municipal, caliente, fría o ambas.**
- 6) Se deberá disponer de fregaderos/lavamanos con agua corriente. En caso de no existir posibilidad de acometida a la red general la instalación dispondrá de **lavamanos autónomo** con depósitos de agua potable y residual. El agua potable deberá ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.
- 7) **De manera excepcional, y siempre que los alimentos y la elaboración que se practiquen sean de bajo riesgo sanitario, de no existir posibilidad de acometida de la red general, la instalación podrá disponer de un depósito de agua potable, de material apto para uso alimentario, con capacidad suficiente para la actividad (mínimo 50 litros) y grifo de salida incorporado, debiendo ser renovada tantas veces como sea necesario para mantenerla en constante estado de potabilidad y limpieza.**
- 8) **Contarán con depósito adecuado de recogida del agua a desechar o desagüe.**
- 9) **Dispondrán de útiles de aseo (jabón y toallas de papel)**

C. MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS, CONSERVACIÓN DE LOS MISMOS. Residuos.

- 10) Los platos, vasos y cubiertos, de carecer de lavado mecánico, serán de un solo uso.
- 11) Los materiales de todos los utensilios que se utilicen para el almacenamiento o la venta de productos alimenticios deben ser de uso alimentario
- 12) Las superficies, equipos y útiles en contacto con los alimentos deben estar en buen estado, y se fáciles de limpiar y desinfectar. Deben contar con material de limpieza para el equipo y utensilios de trabajo.
- 13) Deben contar con cubos de basura con cierre hermético de accionamiento no manual y con bolsa. Permanecerán cerrados y en lugar aislados de los alimentos.
- 14) El aceite usado se llevará a un punto limpio del municipio o se contratará a una empresa responsable de su retirada, en ningún caso se tirará por el desagüe.

D. CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 15) Cuando los alimentos y bebidas requieran conservación frigorífica contarán con cámaras de refrigeración y/o congelación de capacidad suficiente, dotadas de termómetro, para el almacenamiento de alimentos crudos y/o elaborados correctamente envasados, aislados e identificados.
- 16) Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público. En caso de alimentos perecederos serán frigoríficas.
- 17) La descongelación de alimentos siempre debe hacerse en refrigeración.
- 18) Los alimentos no se colocarán directamente sobre el suelo.
- 19) Se evitará la acción directa de la luz solar sobre los alimentos.

E. PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS. Elaboración y venta.

- Todos los productos alimenticios deberán cumplir su legislación específica.
 - **Información de etiquetado.** Todos los productos alimenticios y bebidas contarán con su etiquetado, según norma, a disposición del público, (envasados, fraccionados o a granel).
 - ~ Productos envasados: La información deberá figurar sobre el envase o en una etiqueta unida al mismo, o bien podrá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta, próximos al producto en cuestión.
 - ~ Venta fraccionada y/o granel: Deberá figurar rotulada en carteles colocados en el lugar de venta.
 - **Elaboración y comercialización de masas fritas.**
 - ~ Definición del producto: Entendiendo masas fritas aquellos preparados alimenticios de consumo inmediato fabricados por una mezcla de agua potable, harina y sal, adicionados o no de gasificantes autorizados, fritos en aceite vegetal comestible

- autorizado para estos fines. Se denominan churros, buñuelos o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación en sus diferentes variedades.
- ~ Materias primas y otros ingredientes. Características de los productos terminados. Conforme a la legislación específica (*Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas, derogado parcialmente el 29 de marzo de 2013*).
 - ~ Se prohíbe a utilización de grasas animales o vegetales solas o sus mezclas con los aceites vegetales autorizados.
 - ~ Se prohíbe el refreír los productos definidos en el reglamento,(masas fritas)
- **Los productos de pastelería** (bollería rellena o guarnecida) quesos frescos, productos lácteos frescos, anchoas, ahumados y otras semiconservas, así como embutido fresco, **no se podrá vender mientras no se disponga de las adecuadas instalaciones frigoríficas y éstos estén debidamente envasados.** Se expondrán protegidos del público en expositores frigoríficos.
- ~ **Bollería ordinaria:** *Se considerarán productos de bollería ordinaria, piezas de forma y tamaño diverso en cuya elaboración no interviene ninguna clase de relleno ni guarnición.*
 - ~ **Bollería rellena o guarnecida:** *Se considerará bollería rellena o guarnecida las piezas rellenas o guarnecidas, con diferentes clases de fruta o preparados dulces o salados (cremas, rellenos de todo tipo, productos de confitería, chocolatería, encurtidos, charcutería, preparados culinarios, etc.).*
- **Productos alimenticios a granel:** frutos secos, encurtidos, legumbres, dulces, así como panes, tortas y empanadas, embutidos curados – cecinas, quesos curados o semicurados, o similares, cuando estén expuestos deberán tener vitrinas, expositores o similares protegidos del público.
- **Hierbas aromáticas - Especies y condimentos - Especies vegetales para infusiones.** **Venta exclusivamente envasados y debidamente etiquetado. No se autoriza su venta a granel.**

F. OTROS REQUISITOS.

- 20) Se prohíbe la permanencia de animales en la zona de almacenamiento y elaboración de alimentos.
- 21) Se debe disponer en todo momento de albaranes o facturas de compra de todos los productos alimenticios de que se disponga a disposición de la inspección sanitaria.
- 22) Si el tipo de alimento o la época estacional propician la presencia de insectos voladores es necesario la colocación de dispositivos de tipo no químico antiinsectos, en ningún caso pueden usarse para su eliminación insecticidas químicos.

G. CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL TRANSPORTE DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS

- 23) Los receptáculos de vehículos o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios y bebidas deberán mantenerse limpios y en buen estado, deberán colocarse y protegerse de forma que se reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.

- 24) No deberán utilizarse para transportar más que productos alimenticios y bebidas cuando éstos puedan ser contaminados por otro tipo de carga.
- 25) Cuando se usen vehículos o contenedores para el transporte de cualquier otra cosa además de productos alimenticios, o para el transporte de distintos tipos de productos alimenticios a la vez, deberá existir, en caso necesario, una separación efectiva de los productos.
- 26) Durante el transporte se debe mantener la temperatura exigida. Las puertas se cerrarán cuando no se estén efectuando operaciones de carga y descarga, no pudiendo dejar fuera de servicio el equipo de producción de frío durante el transcurso del transporte.

H. EL PERSONAL MANIPULADOR

- 27) Debe llevar ropa limpia, cuidar en extremo la higiene personal, se deberán lavar frecuentemente las manos y siempre después de que se realice cualquier actividad que se susceptible de causar contaminación en los alimentos.
- 28) Todas las personas que manipulen alimentos no envasados deben acreditar haber recibido Formación en Higiene Alimentaria, (Manipulador de Alimentos)

Los servicios de inspección alimentaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración y venta de alimentos de especial riesgo sanitario, o por incumplimientos de las normas de higiene alimentaria.

ANEXO I:

COMERCIO DE LA CERVEZA Y MALTA LIQUIDA

Norma general de etiquetado: Todos los productos expuestos a la venta deberán contener toda la información alimentaria facilitada al consumidor, conforme a las Normas generales de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, tanto nacional como las de orden comunitario. (*Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, y Reglamento (UE) N° 1169/2011*)

Condiciones de la venta de cerveza de barril al consumidor final.

En el despacho de los productos de barril se observarán las siguientes reglas:

- Los barriles estarán en sitio higiénico y asequible y se unirán a la fuente de suministro por tuberías y sistemas continuos cerrados de materiales inocuos.
- La presión se logrará con anhídrido carbónico u otro gas, o mezcla de gases inocuos e inertes, aptos para uso alimentario.
- No se permitirá aprovechar el producto para llenar otros recipientes ni el sobrante de los vasos de consumo, quedando prohibida la instalación de recipientes para recoger el excedente. No se permitirá el relleno de barriles.

Prácticas prohibidas.

- La adición de agua y cualquier manipulación fuera de las fábricas.
- La adición de alcohol.
- El empleo de sucedáneos del lúpulo o de principios amargos extraños.
- El empleo de esencias y otros productos cuyo uso no está expresamente autorizado en su Reglamentación.
- La tenencia en el puesto y/o caseta, incluidos sus locales anexos, de productos cuyo empleo no esté justificado.
- El trasvase en los establecimientos de venta, almacenistas, detallistas, cafeterías, bares, tabernas y restaurantes o similares, salvo que bajo la responsabilidad de la empresa elaboradora se realice un trasvase sobre envase fijo en el establecimiento de consumo.

Se considerarán cervezas y maltas líquidas no aptas para el consumo.

- Las que se presentan turbias o contengan un sedimento apreciable a simple vista.
- Las que tengan olor, color o sabor anormales.
- Las que por su análisis químico o examen microscópico u organoléptico acusen alteración.
- Las adulteradas o que, en general, hayan sido objeto en su elaboración de una práctica no autorizada
- El incumplimiento de lo dispuesto en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.

ANEXO II:

ESPECÍFICAS DE LOS PESCADOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS

Con la finalidad de facilitar la redacción, se entenderá productos de la pesca, cualquier especie de origen acuícola, incluidos los pescados, crustáceos, moluscos, gasterópodos, equinodermos y algas.

Se permitirá la venta de los productos citados cuando se disponga de adecuados medios frigoríficos

- **Todos los productos de la pesca provendrán de establecimientos autorizados.** Garantizarán su **trazabilidad**, deberá ir acompañado del documento de registro y conservarán la etiqueta de control sanitario, sin perjuicio de lo establecido en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios
- **En el transporte:** Los vehículos estarán en condiciones higiénicas, y uso exclusivo para transporte de alimento. Se garantizará la conservación de los productos de la pesca frescos a temperatura conforme regulación normativa vigente (0º y 4º C). Los productos de la pesca congelados deberán mantenerse a temperatura inferior a -18º C. Se evitará romper la cadena del frío.

- **Los Productos de la pesca frescos**, descongelados, crustáceos y moluscos cocidos y refrigerados se conservarán a temperatura próxima a la de fusión del hielo (0-4 °C), y deberán estar protegidos de cualquier foco de contaminación. **Todas las manipulaciones de los productos deberán realizarse de manera que no incorporen contaminación a los mismos.**
- **Los moluscos bivalvos vivos** presentarán características organolépticas relacionadas con la frescura, incluida la ausencia de suciedad en la concha, y una reacción adecuada a la percusión. En las cámaras de conservación, se mantendrán a una temperatura que no tenga un efecto negativo sobre su calidad y viabilidad.
- Los productos de la pesca **para consumir crudos**, deberán garantizar que han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas, o -35 °C durante un mínimo de quince horas.
- Extremar las condiciones higiénicas de la sala de ventas, cámaras frigoríficas, superficies y utensilios de trabajo. Al final de cada jornada se efectúe la limpieza y desinfección del puesto y/o instalación.
- Las cajas en las que se transporta los productos de la pesca se deberán destruir, en caso de que sean de un solo uso, y depositar en contenedores herméticos o en bolsas cerradas.

Todo ello en cumplimiento de:

Reglamento (CE) N.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo del 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los alimentos

Reglamento (CE) nº 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal.

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio (BOE de 24 de agosto), por el que se aprueba **la Norma general de etiquetado**, presentación y publicidad de los productos alimenticios, y posteriores modificaciones.

RD 1521/1984, de 1 de agosto, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los establecimientos y productos de la pesca y la acuicultura con destino al consumo humano.

Ley 1/1997, de 8 de enero, Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid, y Decreto 17/1998, de 5 de febrero, Reglamento de Desarrollo de la Ley Reguladora de la Venta Ambulante de la Comunidad de Madrid, igualmente,

Real Decreto 2507/1983, de 4 de agosto, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración y comercialización de masas fritas.

Real Decreto 678/2016, de 16 de diciembre, por el que se aprueba la norma de calidad de la cerveza y de las bebidas de malta, sin perjuicio del cumplimiento de las demás normas sectoriales sanitarias que les fuere de la aplicación.