



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

DADES DEL TITULAR

Nom i cognoms o raó social (Persona física o jurídica): _____

DNI/NIF/CIF: _____

Domicili social: _____

Municipi: _____ Codi postal: _____

Telèfon: _____ Adreça electrònica: _____

DADES DE L'ACTIVITAT

Denominació comercial: _____

Mercat o fira: _____

Dates i horaris de la venda al públic: _____

Número d'inscripció al Registre municipal d'establiment minorista d'alimentació (Adjunteu número de registre o sol·licitud d'inscripció):

TIPUS D'ACTIVITAT

Productes alimentaris per vendre / subministrats:

Es manipularà el producte?:

NO

SI → Fraccionar (embotits, formatges, coques)

Xurros i masses fregides

Creps

Entrepans

Altres (especifiqueu):

DECLARACIÓ RESPONSABLE

En qualitat de titular o representant legal de la parada o establiment ambulant, 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 així com a disposar dels corresponents documents acreditatius.
2. Em comprometo a complir els requisits mínims que figuren a l'annex mentre exerceixi 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.

Signatura de la persona titular o representant legal de l'empresa
(Nom i cognoms/DNI/telèfon)*

_____ , _____ de _____ de 2 _____

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

- **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.
- **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.
- Cal protegir els aliments de les inclemències meteorològiques (sol, pluja, vent) amb tendals o altres sistemes.
- Les superfícies en contacte amb els aliments han de ser fàcils de netejar i desinfectar.
- 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.
- 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.
- Els productes alimentaris de l'establiment s'han d'adquirir a proveïdors legals, amb el registre sanitari que escaigui. Cal disposar d'albarans o factures que ho demostrin.
- 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.
- 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.).
- 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.
- Els envasos han de ser de material apte per a l'ús alimentari i han d'estar protegits de la intempèrie.
- Cal mantenir la parada en un estat correcte de neteja i ordre. Els productes de neteja caldrà guardar-los aïllats i tapats.
- Cal disposar de la informació relativa al al·lèrgens dels productes subministrats per escrit.
- Cal que els productes exposats s'acompanyin de la informació obligatòria en etiquetes o rètols.