

**DECLARACIÓN RESPONSABLE**  
**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS**  
**HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA**  
**ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDAS**  
**PREPARADAS EN ESTABLECIMIENTOS**  
**O ACTIVIDADES NO PERMANENTES**

Espacio reservado para el sello de entrada

**PRESENTACIÓN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 15 DÍAS A LA CELEBRACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

(Bares, tabernas o puestos con asadores, parrillas, planchas, freidoras, fogones, roscas de butano, kebabs u otros aparatos de cocinado...)

<b>1</b>	<b>DATOS DE LA FERIA/EVENTO</b>			
	FERIA/EVENTO:			
	EMPLAZAMIENTO:			
	FECHAS CELEBRACIÓN:		HORARIO:	

<b>2</b>	<b>DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:</b>			
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:			
	TIPO DE ACTIVIDAD (indicar una de las de arriba):			

<b>3</b>	<b>DATOS DEL TITULAR</b>										
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL	SEGUNDO APELLIDO				NOMBRE				
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)			Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:			

<b>4</b>	<b>DATOS DEL REPRESENTANTE</b>										
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL	SEGUNDO APELLIDO				NOMBRE				
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)			Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:			

<b>5</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:</b>
	(Relación de los alimentos que se elaboran y se venden)

<b>7</b>	<b>DECLARACIÓN RESPONSABLE</b>
----------	--------------------------------

D. \_\_\_\_\_, con DNI \_\_\_\_\_, en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente<sup>1</sup>, y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas, todo ello durante la celebración de la actividad abajo indicada.

Zaragoza, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_

<sup>1</sup> Normativa aplicable:  
Reglamento 852/2004 Relativo a la Higiene de los productos alimenticios (anexo III)  
R.D. 199/2010 Por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.  
Decreto 131/2006 sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. (Cap.IV del anexo).

**DECLARACIÓN RESPONSABLE**  
**CUMPLIMIENTO DE REQUISITOS**  
**HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA**  
**ELABORACIÓN Y VENTA DE COMIDAS**  
**PREPARADAS EN ESTABLECIMIENTOS**  
**O ACTIVIDADES NO PERMANENTES**

Espacio reservado para el sello de  
entrada

**PRESENTACIÓN CON UNA ANTELACIÓN MÍNIMA DE 15 DÍAS A LA CELEBRACIÓN DE LA ACTIVIDAD**

(Bares, tabernas o puestos con asadores, parrillas, planchas, freidoras, fogones, roscas de butano, kebabs u otros aparatos de cocinado...)

<b>1</b>	<b>DATOS DE LA FERIA/EVENTO</b>			
	FERIA/EVENTO:			
	EMPLAZAMIENTO:			
	FECHAS CELEBRACIÓN:		HORARIO:	

<b>2</b>	<b>DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:</b>			
	NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO:			
	TIPO DE ACTIVIDAD (indicar una de las de arriba):			

<b>3</b>	<b>DATOS DEL TITULAR</b>									
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL	SEGUNDO APELLIDO				NOMBRE			
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)		Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:		

<b>4</b>	<b>DATOS DEL REPRESENTANTE</b>									
	N.I.F.	PRIMER APELLIDO/ RAZÓN SOCIAL	SEGUNDO APELLIDO				NOMBRE			
	DOMICILIO (Calle, Plaza, Avda.)		Nº	DUPL.	KM.	BLOQ	ESC	PLANTA	PRTA.	C.P.
	MUNICIPIO	PROVINCIA	TFN./ MÓVIL	CORREO ELECTRÓNICO				FAX:		

<b>5</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD:</b>									
	(Relación de los alimentos que se elaboran y se venden)									

<b>7</b>	<b>DECLARACIÓN RESPONSABLE</b>									
----------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

D. \_\_\_\_\_, con DNI \_\_\_\_\_, en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente<sup>2</sup>, y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas, todo ello durante la celebración de la actividad abajo indicada.

Zaragoza, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_

<sup>2</sup> Normativa aplicable:

Reglamento 852/2004 Relativo a la Higiene de los productos alimenticios (anexo III)

R.D. 199/2010 Por el que se regula el ejercicio de la venta ambulante o no sedentaria.

Decreto 131/2006 sobre condiciones sanitarias en los establecimientos y actividades de comidas preparadas. (Cap.IV del anexo).

## EXTRACTO DE LA NORMATIVA VIGENTE SOBRE LOS REQUISITOS MÍNIMOS GENERALES PARA LOS PUESTOS DE ELABORACIÓN DE COMIDAS PREPARADAS EN ESTABLECIMIENTOS PROVISIONALES O NO PERMANENTES

- 1 Los locales y salas deberán mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación de los alimentos, en particular por parte de animales, insectos, roedores y organismos nocivos (preferiblemente en zonas donde haya sombra, alejados de puestos con animales etc.).
- 2 Las estructuras de los puestos (suelos, paredes, techos) serán de materiales de fácil limpieza, y dispondrán de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal (incluidas las instalaciones para limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios)
- 3 Las zonas de manipulación de alimentos estarán independizadas de otras ajenas a su cometido específico y dispondrán de:
  - 3.1 Instalaciones y equipos de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y finales que correspondan con la actividad que realicen y que así lo requieran. Tales equipos estarán provistos de sistemas de control y medición de temperaturas, colocados en lugares fácilmente visibles (termómetros) Hay que asegurarse de que los alimentos conservados en refrigeración.
  - 3.2 Local de almacén, armario o despensa para productos no perecederos según sus necesidades.
  - 3.3 Un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones. Las superficies que estén en contacto con los alimentos, deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos (No está permitido el uso de superficies ni utensilios de madera).
- 4 El volumen de actividad del establecimiento deberá ajustarse a aquel que permita la actuación higiénica en todas las fases, especialmente en el almacenamiento de materias primas y alimentos, y en la manipulación de los mismos.
- 5 Deberá contarse con suministro suficiente de agua potable, fría y caliente. En caso de abastecimiento de agua que no proceda de la red general se garantizará su aptitud para el consumo humano por el responsable del establecimiento.
- 6 Las zonas de manipulación, elaboración y envasado de comidas preparadas dispondrán de lavamanos de accionamiento no manual. Los lavabos para la limpieza de las manos estarán colocados en la zona de manipulación de modo que se facilite su uso. Estarán provistos de agua fría y caliente, así como de material de limpieza y secado higiénico de las manos, para evitar la contaminación de los productos mediante unas correctas prácticas de higiene de manipuladores y limpieza de utensilios y superficies. Podrán compartir la pila de los lavamanos con los fregaderos utilizados para la limpieza, con una correcta eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público o un tratamiento y evacuación adecuado.
- 7 Dispondrán de locales o instalaciones que permitan a los manipuladores cambiarse de ropa y calzado sin generar contaminaciones. Deberán impedir que la ropa de trabajo se mezcle con la de calle. Se ubicarán en lugares donde no pueda acceder el público y separados de espacios de manipulación. En los casos de establecimientos que se encuentren agrupados (ferias y similares), los vestuarios podrán ser compartidos.
- 8 Deberán tener disponibles servicios higiénicos para el personal manipulador. Los servicios higiénicos del personal podrán ser los de uso público. Los servicios higiénicos (tanto los destinados al público como los del personal) dispondrán de inodoros, que no comuniquen con los locales o zonas de manipulación, consumo, almacenamiento o exposición de productos. Los servicios se mantendrán limpios y permanentemente dotados de todos los elementos necesarios para un uso higiénico, con una correcta eliminación de aguas residuales a la red de alcantarillado público o un tratamiento y evacuación adecuado.
- 9 Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
- 10 Los productos utilizados para la limpieza desinfección, desinsectación y desratización y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado o armario cerrado, donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos o personas, estarán debidamente identificados y serán aptos para su uso en industria alimentaria.
- 11 Los contenedores para distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos adecuados al volumen de la actividad, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.
- 12 Los desperdicios en los locales de manipulación se depositarán en recipientes adecuados de fácil limpieza y desinfección, con tapa de apertura no manual. Cuando el volumen de los mismos lo haga necesario por razones de higiene, existirá un lugar separado para el almacenamiento de los residuos hasta su evacuación.
- 13 En Las casetas de feria e instalaciones similares, los locales y zonas de manipulación de alimentos en que haya fuentes de calor (cocina, plancha, freidora etc.) dispondrán sobre ellas campanas extractoras de gases y humos con filtros, que las cubran en su totalidad y que consigan una extracción adecuada y suficiente.
- 14 Deberán colocar los alimentos (exposición, almacenamiento,...) de forma que se evite el riesgo de contaminación de los mismos, a la temperatura adecuada, elevados del suelo en estanterías con superficies de fácil limpieza, alejados de zonas sucias (árboles, tierra,...), envasados o protegidos mediante vitrinas (de manera que se prevenga el riesgo de contaminación de los productos, la presencia de insectos y/o animales indeseables y la manipulación directa por los clientes), ordenados según su naturaleza (de forma que se eviten contaminaciones cruzadas y transmisión de olores y sabores extraños). Los alimentos que no necesitan temperatura regulada se tienen que almacenar en lugares limpios, secos, ventilados y protegidos de la luz solar, lluvia...
- 15 Los manipuladores dispondrán de la acreditación que justifique que poseen instrucción y formación en cuestiones de higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral y buenas prácticas de manipulación de los alimentos.
- 16 Los alimentos deberán estar debidamente envasados y etiquetados, y con la documentación comercial que ampare la procedencia legal de los productos a la venta, a disposición de la inspección (Prohibida la tenencia, transporte, distribución, venta, suministro y servicio de alimentos o comidas preparadas elaboradas en domicilios particulares o en establecimientos que no posean la autorización o inscripción en el registro correspondiente).
- 17 Todos los productos se transportarán siempre en embalajes o envases adecuados, debidamente rotulados y etiquetados y en las debidas condiciones higiénico-sanitarias. En la elaboración de alimentos sólo se podrán utilizar materias primas autorizadas, que no estén alteradas, adulteradas o contaminadas.