



Ayuntamiento de Málaga

Área de Deporte

DECLARACIÓN JURADA CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO NORMAS SANITARIAS EXIGIDAS PARA VENTA Y COMERCIALIZACIÓN BEBIDAS Y ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES PROVISIONALES

ESPACIO RESERVADO PARA EL REGISTRO

Interesado/a

D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre o Razón Social	Apellido 1	Apellido 2
--------------------------	-----------------------	------------	------------

Representante

D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre o Razón Social	Apellido 1	Apellido 2
--------------------------	-----------------------	------------	------------

Opciones de notificación

Seleccione el medio por el que desea ser notificado

Sede Electrónica del Ayuntamiento (<https://sede.malaga.eu>) Dirección postal*

Correo electrónico para avisos		Teléfono móvil para avisos						
Tipo de vía	Nombre de la vía	Nº	Bis	Portal	Escal.	Planta	Pta.	Km.
Código postal	Municipio	Provincia				País		

* Opción disponible sólo para personas físicas no obligadas a relacionarse a través de medios electrónicos con las Administraciones Públicas según Art. 14 de la Ley 39/2015.

Identificación del Proyecto

Actividad/es a realizar (detalle si va a realizar cocinado el producto)

Lugar de instalación/celebración

Los productos o alimentos a comercializar son:

Los equipos a utilizar (refrigeración, congelación, calentamiento, etc...)

Fecha de la actividad	Hora de apertura	Hora de cierre
/ / 20 a / / 20		

Declaración

- 1º Declaro que obtengo una copia de este documento, y que, en consecuencia, soy conocedor de las normas sanitarias que rigen dichas actividades, declarando cierta toda la información que con él apporto.
- 2º Me comprometo a su fiel y exacto cumplimiento ya que representa un requisito para realizar las actividades que se detallan en este documento.
- 3º En prueba de conformidad y compromiso respecto a lo manifestado anteriormente, firmo el documento.

En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales, le informamos que sus datos pasarán a formar parte de la actividad de tratamiento actividades, eventos deportivos e instalaciones, responsabilidad del área de deporte del Ayuntamiento de Málaga, con la finalidad de llevar a cabo la gestión, organización y control de las distintas actividades y eventos, así como la gestión, tramitación, control y seguimiento de las denuncias y expedientes sancionadores competencia del área de deporte. Tendrá usted derecho a acceder, rectificar y suprimir sus datos, y otros derechos como se explica en la información adicional disponible en www.malaga.eu/lopd/rat.pdf

Málaga, a ___ de _____ de _____

Fdo: _____



DECLARACIÓN JURADA CONOCIMIENTO Y CUMPLIMIENTO NORMAS SANITARIAS EXIGIDAS PARA VENTA Y COMERCIALIZACIÓN BEBIDAS Y ALIMENTOS EN ESTABLECIMIENTOS O INSTALACIONES PROVISIONALES

ESPACIO RESERVADO PARA EL REGISTRO

Relación de participantes/intervinientes/responsables en la actividad alimentara

D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2
D.N.I. / N.I.F. / N.I.E.	Nombre	Apellido 1	Apellido 2

Documentación

Durante la actividad, los participantes/intervinientes/responsables, deberá estar en posesión de, al menos, la siguiente documentación:

- Documentación comercial que ampare los productos alimenticios (facturas, albaranes) que garantice su trazabilidad.
- Documentación que acredite la formación en manipulación de alimentos del personal. (Certificado manipulador de alimentos).
- En su caso, los requisitos simplificados de higiene y sus registros correspondientes.
- Hojas de Quejas y Reclamaciones.

Actividades

1. Actividades de restauración temporales habilitadas en instalaciones fijas.
2. Instalaciones de restauración temporales habilitadas en instalaciones como carpas y tenderetes.
3. Vehículos de venta ambulante y carros ambulantes donde se preparen o expendan alimentos (de perritos calientes, patatas asadas, algodón azucarado, palomitas de maíz, etc...)
4. Puestos de venta ambulante de alimentos envasados no perecederos (frutos secos, golosinas, etc...).
5. Otros locales provisionales de venta de alimentos.

A todas estas actividades, en cualquiera de las etapas de producción, transformación y distribución, les será de aplicación lo establecido en la Ley 17/2001, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición en cuanto a las previsiones contenidas en el artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, en materia de trazabilidad y seguridad de los alimentos. A estos efectos, los operadores deberán poder identificar a cualquier persona, entidad o empresa que les hayan suministrado un alimento. Para tal fin, dichos operadores podrán en práctica los sistemas y procedimientos que resulten más adecuados para su actividad y que, en todo caso, aseguren que esa información se ponga a disposición de las autoridades competentes, cuando éstas lo soliciten.

Los alimentos que se puedan comercializar en España deben estar adecuadamente etiquetados, en la lengua española oficial del Estado, o identificados para facilitar su trazabilidad, mediante la documentación o la información que resulte exigible por la legislación vigente.

Asimismo, las actividades recogidas en los puntos 1,2 y 3 cumplirán con todos los requisitos recogidos en los apartados A,B,C,D,E,F,G,H,I y J. En cuanto a las actividades recogidas en el punto 4 cumplirán con los requisitos recogidos en los apartados A,B,D,E,F e I. En cuanto a las actividades del punto 5, se estará a lo dispuesto en la descripción de la misma.



Requisitos

A. Requisitos de los locales y equipos.

- Los equipos deberá mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que se impida el riesgo de contaminación de los productos alimenticios y la presencia de insectos u otros animales dañinos.
- Las superficies en contacto con los alimentos deberán estar en buen estado y ser fáciles de lavar y, cuando sea necesario, de desinfectar. Su instalación permitirá la limpieza adecuando de la zona circundante.
- Deberá contarse con los medios e instalaciones adecuadas para el mantenimiento y la vigilancia de las condiciones de temperatura de los productos alimenticios perecederos.

B. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios.

- Todos los alimentos deberán estar correctamente etiquetados o identificados y acreditar el origen de empresas autorizadas.
- Aquellos productos alimenticios que no presenten protección de por sí, deberá estar al abrigo de posibles contaminaciones y de la exposición solar directa.
- Cuando se expendan alimentos perecederos susceptibles de alteración a la temperatura ambiente se dispondrán como mínimo de un frigorífico, expositor o no, con capacidad útil adecuada, con termómetro visible y a la Tª que establece para cada caso la normativa legal vigente, y en su defecto a temperaturas que no sobrepasen los 4°C. En ningún caso deberá interrumpirse la cadena de frío en este tipo de productos. Los alimentos que se sirvan calientes, se mantendrán desde el inicio de su calentamiento hasta su consumo a Tª de 65°C mínimo o, si se va a realizar un calentamiento posterior, se realizará el enfriamiento tras su elaboración de forma inmediata en sistemas frigoríficos garantizándose así que se alcance la Tª de refrigeración lo antes posible, evitándose el riesgo de contaminación de los mismo.

C. Suministro de agua.

- Deberá contarse con un suministro de agua potable fría, caliente o ambas, y que cumpla la normativa vigente relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano.

D. Limpieza y desinfección.

- Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios necesarios. El almacenamiento de estos productos estará totalmente aislado de los alimentos.

E. Residuos.

- Deberá contarse con medios e instalaciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación higiénica de residuos ya sean líquidos o sólidos, debiéndose tomar las medidas adecuadas para el almacenamiento y la evacuación de dichos residuos.

F. Personal manipulador.

- Toda persona que trabaje en la manipulación de los alimentos deberá acreditar su formación de manipulador de alimentos continuada, mantendrán un elevado grado de limpieza y deberá llevar vestimenta adecuada, limpia y en caso necesario protectora para la manipulación (guantes de un solo uso si no se lavan las manos cada vez cambien de actividad; ej. Si comparten la manipulación de los alimentos y el cobro de los mismos).
- En todo caso deberán disponer de sistemas que les permitan la limpieza higiénica de las manos (dotación de jabón, papel para secado de manos, cepillo de uñas) tantas veces como sea necesario.

G. Utensilios en contacto con los alimentos.

- Deberán disponer de material de un solo uso para servir los productos acabados de forma que se evite la contaminación de los mismos. Los utensilios y/o material utilizado que esté en contacto con el alimento o producto alimentario, serán de un solo uso y en su defecto se limpiarán tantas veces como sea necesario para garantizar su correcta higiene según lo recogido en la normativa.
- Los vehículos y/o contenedores utilizados para transportar los productos alimenticios deberán mantenerse limpios y en buen estado a fin de proteger los productos alimenticios de la contaminación y deberán diseñarse y construirse de forma que permitan una limpieza y/o desinfección adecuadas, debiendo cargarse, colocarse y protegerse de forma que reduzca al mínimo el riesgo de contaminación.



Requisitos

H. Sistemas de autocontrol.

- Deberán disponer de sistema de autocontrol sanitario de conformidad con el manual “requisitos simplificados de higiene “ editado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía referentes a:
 - 1) Agua potable.
 - 2) Plan de limpieza y desinfección (I+D).
 - 3) Control de plagas desinsectación, desratización.
 - 4) Suministros.
 - 5) Plan de formación de manipuladores.
 - 6) Plan de gestión de alérgenos.
 - 7) Guía de buenas prácticas de manejo.
 - 8) Plan de eliminación de residuos y aguas residuales.
 - 9) Control de temperaturas.
 - 10) Normativa sanitaria.

En todo caso el responsable de la empresa autorizada deberá garantizar, en todo momento, la idoneidad y seguridad de los productos alimentarios que expende.

I. Defensa del Consumidor y Usuario.

- Todas las personas titulares de actividades que comercialicen bienes o presten servicios en la CCAA de Andalucía, aún las realizadas en establecimientos o instalaciones no permanentes, deberá tener las hojas de quejas y reclamaciones a disposición de las personas consumidoras y usuarias en sus instalaciones y establecimientos.

J. Alergias e intolerancias.

- Se informará al consumidor de todos los ingredientes que causan alergias o intolerancias.

Normativa relacionada

- Ley 7/1985, de 2 de abril, de Bases de Régimen Local y en aquel articulado que le afecte según la nueva redacción Ley 57/2003 de 16 de diciembre de medidas para la modernización del Gobierno Local.
- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.
- Ley 2/1998, de 15 de junio, de Salud de Andalucía.
- Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.
- Ley 13/2003, de 17 de diciembre, de defensa y protección de consumidores y usuarios de Andalucía.
- RD 1801/2003, de 26 de diciembre sobre seguridad general de los productos.
- RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.
- Reglamento (CE) nº 178/2002, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria.
- Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios.
- Decreto 472/2019, de 28 de mayo, por el que se regulan las hojas de quejas y reclamaciones de las personas consumidoras y usuarias en Andalucía, y su tramitación administrativa.
- Reglamento (UE) 1169/2011 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 126/2015, sobre el etiquetado de los alimentos sin envasar y los envasados en los lugares de venta.