



DECLARACIÓN RESPONSABLE SOBRE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

I. DATOS DE LA PERSONA SOLICITANTE/REPRESENTANTE

SOLICITANTE NOMBRE Y APELLIDOS/RAZÓN SOCIAL

N.I.F./C.I.F.

DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD Y PROVINCIA

TELÉFONO/S

CORREO ELECTRÓNICO

REPRESENTANTE NOMBRE Y APELLIDOS/RAZÓN SOCIAL

N.I.F./C.I.F.

DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIONES

CÓDIGO POSTAL

LOCALIDAD Y PROVINCIA

TELÉFONO

CORREO ELECTRÓNICO

II. DECLARACIÓN RESPONSABLE

La persona abajo firmante, con conocimiento de que la inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato o manifestación reflejada en la presente comunicación previa así como en documentos que posteriormente pudieran ser requeridos por la Administración competente en la materia, determinarán la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades, penales, civiles o administrativas a que se hubiera lugar y de la posibilidad de que, mediante resolución administrativa que declare tales circunstancias, se le podrá exigir la obligación de restituir la situación jurídica al momento previo al reconocimiento o al ejercicio del derecho o al inicio de la actividad correspondiente, así como la imposibilidad de instar un nuevo procedimiento con el mismo objeto durante un periodo de tiempo determinado, todo ello conforme a los términos establecidos en las normas sectoriales de aplicación, **DECLARA:**

PRIMERO: Que son ciertos cuantos datos figuran en la presente comunicación.

SEGUNDO: Que cumple con los requisitos establecidos en la normativa vigente para el acceso o ejercicio de la actividad de servicio de comidas preparadas en establecimientos temporales, (Reglamento (CE) 852/2004, Real Decreto 3484/2000, Real Decreto 1254/1991, Real Decreto 1420/2006, Ley 28/2005, Reglamento (UE) 1169/2011, Real Decreto 126/2015 y demás legislación de aplicación), especialmente los siguientes:

1. Documentación y Sistema de Autocontrol:

Dispone de la documentación que acredita el cumplimiento de los requisitos expuestos, especialmente el documento relativo al Sistema de Autocontrol, basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC). Requisitos simplificados de higiene.



2. Condiciones del establecimiento:

- Dispone de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene personal incluidas instalaciones para la limpieza y secado higiénico de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y, en su caso, vestuarios.
- Cuenta con suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- El sistema de evacuación de aguas residuales deberá evitar cualquier riesgo de contaminación de los alimentos y las zonas limpias, ya sea mediante una manguera con conexión a la red general o con un depósito de recogida de aguas.
- Cuenta con cubos de basura, contenedores e instalaciones (preferentemente de accionamiento no manual) para el depósito de residuos con tapa y protegidas de plagas. Los residuos se eliminarán de forma higiénica y con la mayor rapidez posible.
- Los materiales de los equipos son lisos, lavables y resistentes.
- Las superficies sobre las que se van a manipular los alimentos están en buen estado y son de materiales lisos, lavables y desinfectables.
- Los productos alimenticios se almacenarán de modo que se evite su contaminación.

3. Productos alimenticios:

- Todos los alimentos procederán de empresas autorizadas y estarán debidamente identificados con etiquetas, facturas o albaranes que justifiquen su procedencia.
- Los puestos o vehículos estarán cubiertos, protegidos 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 alejados de cualquier foco de suciedad, contaminación e insalubridad.
- Todos los productos que lo requieran deben permanecer en expositores o vitrinas refrigeradas, a la temperatura adecuada.
- La totalidad de los productos expuestos al público debe de estar aislada de la contaminación, de los insectos y de la manipulación directa por parte de los/as clientes. Los productos que no necesiten refrigeración se presentarán envasados o bien protegidos mediante vitrinas o pantallas que los protejan.
- Los sistemas de iluminación estarán protegidos para que en caso de rotura no haya riesgo de contaminación de alimentos.
- Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
- Los productos y sus cajas o embalajes no estarán nunca en contacto directo con el suelo, debiendo estar la zona de manipulación y preparación de los alimentos en zona independiente, diáfana, limpia y debidamente protegida de las condiciones ambientales adversas (exposición al sol, lluvia, etc.).
- Las comidas cocinadas que vayan a mantenerse en frío se refrigerarán enseguida.
- Las comidas preparadas se elaborarán con la menor antelación posible al tiempo de su consumo, salvo las que vayan a ser congeladas o refrigeradas.
- Dispone de equipos adecuados de refrigeración y congelación con termómetro para controlar su temperatura y con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y



productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan que así lo requieran.

- Los productos congelados se mantendrán a menos 18°C o menos. La descongelación se realizará en refrigeración hasta su utilización y no se volverán a congelar productos descongelados.
- Las comidas preparadas refrigeradas que se conserven menos de 24 horas estarán a 8°C o menos. Las comidas preparadas refrigeradas que se conserven más de 24 horas estarán a 4°C o menos.
- Las comidas calientes alcanzarán 65°C o más en el centro del producto y se servirán a esa temperatura.
- Se almacenarán independientemente las materias primas de las comidas elaboradas y todas estarán adecuadamente identificadas y protegidas y no entrarán en contacto con otro tipo de productos alimenticios (se evitará que goteen unos sobre otros, que se rocen, etc.).

4. Manipuladores/as de alimentos:

- Recibirán una formación adecuada que deberá estar acreditada en cada una de las personas que vayan a realizar esa tarea de acuerdo con lo indicado en el Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Asimismo será obligatorio el cumplimiento de la normativa sobre seguridad alimentaria, específicamente en lo referente al almacenamiento, conservación, transporte e higiene de los productos alimenticios a consumir por el público con ocasión de la actividad.
- Realizarán prácticas de higiene correctas, como:
 - Se limpiarán las manos con agua y jabón frecuentemente y siempre que se incorporen al trabajo, vayan al servicio o cambien de actividad (de manipular alimentos crudos a cocinados, de cocinar a limpiar, de cobrar dinero a manipular alimentos, etc.).
 - Usarán ropa limpia y exclusiva de trabajo y, en cocina, ropa protectora del cabello.
 - No llevarán objetos personales como relojes, anillos, pendientes, pulseras, piercings, etc.
 - En caso de síntomas de enfermedad (como fiebre, vómitos, diarreas, etc.) lo pondrán en conocimiento del/de la responsable para que decida si pueden continuar en su puesto de trabajo.
 - No podrán fumar, comer, masticar chicle, toser o estornudar mientras manipulen alimentos.

5. Limpieza:

- Dispone de medios mecánicos para la limpieza y desinfección de vajillas, cubiertos y contenedores de alimentos.
- Las superficies, equipos y utensilios de trabajo deben estar elaboradas con materiales que permitan una correcta limpieza y desinfección.
- Los productos de limpieza y desinfección deben ser de uso alimentario y se tienen que mantener separados de cualquier producto alimenticio.
- Los utensilios (tablas de corte, cuchillos, etc.) se limpiarán cada vez que se cambie de actividad. No se usará el mismo utensilio para alimentos crudos y cocinados sin lavarlo previamente.
- El local se mantendrá limpio y en buen estado. Se limpiará con la frecuencia necesaria.
- Los útiles y productos de limpieza se mantendrán en un lugar separado de la zona de elaboración de



alimentos y estarán debidamente identificados. Se realizará diariamente una desinfección de todas las máquinas y utensilios que estén en contacto con los alimentos.

6. Tabaco:

- Se prohibirá fumar en el establecimiento, excepto en los espacios al aire libre, entendiéndose como tal todo espacio no cubierto o todo espacio que estando cubierto esté rodeado lateralmente por un máximo de dos paredes, muros o paramentos.
- En las dependencias en las que exista prohibición legal de fumar deberán colocarse en su entrada, en lugar visible, carteles que anuncien la prohibición del consumo de tabaco y los lugares, en los que en su caso, se encuentren las zonas habilitadas para fumar.

7. Información a las personas consumidoras:

- Debe estar disponible y fácilmente accesible la información alimentaria de los ingredientes o coadyuvantes tecnológicos que causen alergias o intolerancias.

TERCERO: Que actúa en su nombre o dispone de poder suficiente para actuar como representante, en su caso, de la empresa solicitante.

Y se **COMPROMETE:**

PRIMERO: A mantener su cumplimiento durante el tiempo que se desarrolle el ejercicio de la actividad.

SEGUNDO: A comunicar a la Administración competente todos aquellos cambios de domicilio a efectos de notificaciones o de localización de establecimiento durante el período de tiempo inherente a dicho reconocimiento o ejercicio u otras modificaciones que afecten a los datos obligatorios.

TERCERO: A someterse a las actuaciones de comprobación a efectuar por los servicios de control sanitario oficial dependientes de la Administración competente, aportando cuanta información y documentos les sean requeridos en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

III. TRATAMIENTO DE DATOS DE CARÁCTER PERSONAL

En cumplimiento de la Ley Orgánica 3/2018 de protección de datos de carácter personal y garantía de los derechos digitales y del Reglamento Europeo 679/2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales le informamos de que sus datos serán tratados por el Departamento de Vía Pública del Ayuntamiento de Córdoba con la finalidad de gestionar las solicitudes de autorización para el uso de la vía pública. Para ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión, limitación de tratamiento, portabilidad, oposición y a no ser objeto de decisiones automatizadas, debe enviar un correo a delegadodeprotecciondedatos@cordoba.es indicando en el asunto "Derechos Ley Protección de Datos" y adjuntando copia de su documento nacional de identidad. Puede obtener más información sobre el tratamiento de sus datos solicitando información adicional a través de la dirección electrónica autorizaciones.viapublica@ayuncordoba.es.

Córdoba, ____ de _____ de 20__

Fdo.- _____