



REQUISITOS SANITARIOS PARA LA CELEBRACION DE UN EVENTO

DOCUMENTACION A PRESENTAR EN EL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA DEL AYUNTAMIENTO Antes de la fecha prevista de la inspección o del inicio de montaje de la actividad

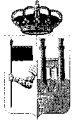
- Fotocopia del nº **Autorización Sanitaria de Funcionamiento (A.S.F) o del Registro sanitario de alimentos (R.G.S.A.). o de la Comunicación Previa del Inicio de la Actividad y su Nº Registro de Actividad alimentaria (R.A.A.L.)**
- **Memoria Sanitaria** para la autorización del puesto (documento adjunto)
- **Declaración responsable** de las condiciones sanitarias de la actividad (documento adjunto)
- Si se dispone de **albaranes o facturas de los productos alimentarios** con antelación a la visita de inspección, aportarse al Servicio.
- Aportar **los certificados de formación de manipuladores de alimentos** con antelación a la cita de inspección.

DIRECCION DE ENTREGA DE DOCUMENTOS
CALLE DE SANTA ANA ESQUINA CON RONDA DE SAN TORCUATO Nº 15
EDIFICIO MUNICIPAL PLANTA BAJA . "SERVICIO DE SALUD PUBLICA"
TELEFONO 980548700 EXT. 341-340

REQUISITOS SANITARIOS DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA LA CELEBRACION DE FERIAS O EVENTOS AMBULANTES CON CASETA O INSTALACION PROVISIONAL PARA LA VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS Y ACTIVIDAD HOSTELERA O SIMILAR.

En el momento de la visita de inspección sanitaria, según la hora determinada por el servicio Municipal de Comercio, Ferias y Mercados, el puesto ambulante provisional deberá estar en condiciones de revisión, con los materiales, útiles y mobiliario perfectamente limpios e instalados, cumpliendo los siguientes requisitos:

- 1.-El suelo sobre el que se ubique la caseta o instalación estará pavimentado o en su defecto colocación de un material que lo aisle directamente del suelo y que cubra todo el mobiliario y enseres dedicados a la actividad, los cuales se apoyaran en dicho material.
- 2.-Se evitara el contacto directo de los productos alimentarios con el suelo.
- 3.-En el momento de la inspección el mobiliario, enseres, equipos o útiles para la preparación, elaboración, y dispensación de alimentos, estarán en perfectas condiciones higienico-sanitarias, perfectamente higienizados con desinfectantes autorizados, teniendo que ser materiales anticorrosivos (acero inoxidable), no tóxicos y de fácil limpieza y desinfección.
- 4.-En lo posible disponer de vajilla de un solo uso (platos, vasos, cubiertos, etc.)
- 5.-Si hay elaboración de productos alimentarios, o perecederos, o alto riesgo sanitario, disponer de agua potable suficiente que sea fría y caliente con fregadero o



dispositivo de lavado y grifo, pudiendo compensar la caliente con un lavavajillas. En el caso de que no se elaboren productos alimentarios se podrá utilizar un depósito homologado de agua potable con capacidad de unos 50 litros con grifo en la parte baja, necesaria para la correcta higienización de manos y utensilios. Se valorara la prohibición de aquellos alimentos con alto riesgo sanitario, según tipo de evento y circunstancias.

Si la elaboración es con plancha u otro sistema generador de humos, disponer de un extractor de humos cuando el lugar lo requiera y/o se generen molestias al usuario o ciudadano (recinto cerrado, instalación con escasa ventilación, etc..)

6.-Disponer de cubo de basura con cierre a pedal y bolsa impermeable de retirada de residuos, así como deposito para el aceite usado, que se llevara a contenedor especial.

7.-Disponer de vitrinas u otros sistemas para la protección ambiental de los alimentos y productos no envasados expuestos al público, y si necesitan refrigeración se dispondrá de un dispositivo térmico regulador.

8.-Los alimentos se elaboraran con la menor antelación posible a su consumo, permaneciendo a temperatura ambiente el mínimo tiempo posible, ya que en caso contrario se mantendrán en refrigeración.

9.-Colocación de cámaras de refrigeración y congelación para la conservación de los productos, con registro térmico mediante termómetro.

10.-Si hay temperatura elevada en el ambiente será necesaria la disposición de un sistema de protección contra insectos, teniendo en cuenta la estructura de la instalación.

11.-Tener materiales para la limpieza y desinfección y secado de los útiles y equipos, que se almacenaran separados de los productos alimentarios., así como toallitas de un solo uso y jabón higiénico para el aseo personal. Indicar el plan de limpieza a realizar.

12.-Deberan disponer de un cartel de Informacion sobre Alérgenos

13.- Se indicaran los medios de transporte a utilizar para los alimentos, productos, etc

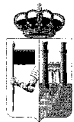
14.-Albaranes o facturas con numero de documento que acrediten el origen y el proveedor de los productos (R.G.S.A.), así como su etiquetado correcto si es necesario.

15.-Acreditación de la formación del personal manipulador

16.-Si hay aseos públicos, estarán en perfectas condiciones higiénicas, con lavamanos, así como papel y jabón higiénico adecuado.

Declaro cumplir los requisitos sanitarios obligatorios expuestos en el presente documento

Y para que conste, a los efectos oportunos, se firma el presente documento,
En Zamora, a..... de..... de 2.01



DECLARACION RESPONSABLE DE LA ACTIVIDAD

D/D^a....., con N.I.F./C.I.F./D.N.I
nº....., en calidad de..... de la empresa
alimentaria/ establecimiento sanitario con sede en.....

con motivo de la realización:.....

En Representación:.....

DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD:

1.-Que se han respetado en todo momento las condiciones apropiadas para la conservación, manipulación, elaboración y servicio de alimentos y productos alimentarios, cumpliendo la legislación vigente reguladora de esta actividad.

2.-Que esta acreditado el origen de las materias primas y alimentos que se van a utilizar durante la realización del evento, estando aptos para su consumo.

3.-Que se tiene conocimiento por parte del personal encargado de la manipulación de alimentos de buenas practicas de higiene, siendo responsable de su cumplimiento.

4.-Que el estado de las infraestructuras, equipamientos, instalaciones y demás requisitos en cuanto a salubridad es aceptable y favorable para la realización del evento.

ASUMO: Todas las consecuencias de las que resulte civilmente responsable por los daños que en su caso se irroguen, tanto al Ayuntamiento de Zamora, como a terceros por el desarrollo de la actividad autorizada.

OBSERVACIONES:.....
.....

Los productos puestos a la venta del consumidor para su autorización son:

.....
.....
.....
.....
.....

(o adjuntar anexo con la relación, o en Declaración Responsable de Comercio)

Y para que conste, a los efectos oportunos, se firma el presente documento,
En Zamora, a..... de..... de 2.01

**MEMORIA TÉCNICA SANITARIA**

**DIRECCION DE ENTREGA DE DOCUMENTOS
CALLE DE SANTA ANA ESQUINA CON RONDA DE SAN TORCUATO Nº 15
EDIFICIO MUNICIPAL PLANTA BAJA ."SERVICIO MUNICIPAL DE SALUD PUBLICA"
TELEFONO 980548700 EXT. 341-340**

SOLICITANTE O TITULAR			DNI	
EN REPRESENTACION			CIF	
DIRECCION(sede fiscal)			CP	
POBLACION		CIUDAD		TELEFONO
A.S.F nº: Autorización sanitaria de funcionamiento		RGSA nº: Registro sanitario		R.A.A.L. nº: Registro de Actividad Alimentaria
UBICACIÓN				
PRODUCTOS	<input type="checkbox"/> ENVASADOS	<input type="checkbox"/> A GRANEL		
MATERIAL DE EXPOSITORES DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> ACERO INOXIDABLE.	<input type="checkbox"/> OTROS	<input type="checkbox"/> PLASTICO, MADERA	
TIPO DE VITRINAS EN SU CASO	<input type="checkbox"/> DE FRIO		<input type="checkbox"/> DE CALOR	
CAMARAS FRIGORIFICAS	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO	
DISPOSITIVOS DE AGUA	<input type="checkbox"/> DEPOSITO 50 L. CON GRIFO		<input type="checkbox"/> RED GENERAL MUNICIPIO	
OTROS APARATOS	<input type="checkbox"/> PLANCHA-MATERIAL		<input type="checkbox"/> MICROONDAS	
PERSONAS QUE VAN A MANIPULAR LOS PRODUCTOS				
PROVEEDORES				

En Zamora a de de 201

Fdo.



MEMORIA TÉCNICA SANITARIA

DIRECCION DE ENTREGA DE DOCUMENTOS
CALLE DE SANTA ANA ESQUINA CON RONDA DE SAN TORCUATO Nº 15
EDIFICIO MUNICIPAL PLANTA BAJA ."SERVICIO MUNICIPAL DE SALUD PUBLICA"
TELEFONO 980548700 EXT. 341-340

SOLICITANTE O TITULAR				DNI	
EN REPRESENTACION				CIF	
DIRECCION(sede fiscal)				CP	
POBLACION		CIUDAD		TELEFONO	
A.S.F nº: Autorización sanitaria de funcionamiento		RGSA nº: Registro sanitario		R.A.A.L. nº: Registro de Actividad Alimentaria	
UBICACIÓN					
PRODUCTOS	<input type="checkbox"/> ENVASADOS		<input type="checkbox"/> A GRANEL		
MATERIAL DE EXPOSITORES DE ALIMENTOS	<input type="checkbox"/> ACERO INOXIDABLE.		<input type="checkbox"/> OTROS <input type="checkbox"/> PLASTICO, MADERA		
TIPO DE VITRINAS EN SU CASO	<input type="checkbox"/> DE FRIO		<input type="checkbox"/> DE CALOR		
CAMARAS FRIGORIFICAS	<input type="checkbox"/> SI		<input type="checkbox"/> NO		
DISPOSITIVOS DE AGUA	<input type="checkbox"/> DEPOSITO 50 L. CON GRIFO		<input type="checkbox"/> RED GENERAL MUNICIPIO		
OTROS APARATOS	<input type="checkbox"/> PLANCHA-MATERIAL		<input type="checkbox"/> MICROONDAS		
PERSONAS QUE VAN A MANIPULAR LOS PRODUCTOS					
PROVEEDORES					

En Zamora a de de 201