

## REQUISITOS SANITARIOS PARA LA CELEBRACIÓN DE UN EVENTO

**DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR EN EL SERVICIO DE SALUD PÚBLICA DEL AYUNTAMIENTO antes de la fecha prevista del inicio 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 N° de Registro de Actividad alimentaria (R.A.A.L.)**
- **Memoria Técnica 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 al inicio de la actividad, aportarse al Servicio.
- Aportar **los certificados de formación de manipuladores de alimentos**

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"- "REGISTRO"  
TELEFONO 980548700 EXT. 341-340.  
Correo electrónico:( Técnico de Sanidad): [esteban.gonzalez@zamora.es](mailto:esteban.gonzalez@zamora.es) / [saludpublica@zamora.es](mailto:saludpublica@zamora.es)

**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/O 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 evitará 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 higiénico-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 valorará 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 depósito 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 elaborarán 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 almacenarán 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.-Deberán disponer de un cartel de Información sobre Alérgenos

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

14.-Albaranes o facturas con número 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 201

Fdo: D/Dª.....( titular/ Representante/ solicitante)..

D.N.I. nº.....

## MEMORIA TECNICA SANITARIA

SOLICITANTE Y TITULAR				DNI	
EN REPRESENTACION				CIF	
DIRECCION(sede fiscal)				CP	
MUNICIPIO		PROVINCIA		TELEFONO	
A.S.F n°: Autorización sanitaria de funcionamiento		RGSA n°: Registro General sanitario		R.A.A.L. n°: Registro de Actividad Alimentaria	
UBICACIÓN					
PRODUCTOS PARA EL CONSUMIDOR	RELACION DE LOS PRODUCTOS:			<input type="checkbox"/> ENVASADOS	
				<input type="checkbox"/> SIN ENVASAR	
				<input type="checkbox"/> ELABORADOS	
	*CONTINUAR ABAJO.....				
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 CON GRIFO			<input type="checkbox"/> RED GENERAL MUNICIPIO	
OTROS APARATOS	<input type="checkbox"/> PLANCHA-MATERIAL			<input type="checkbox"/> MICROONDAS	<input type="checkbox"/> HORNO
PERSONAS QUE VAN A MANIPULAR LOS PRODUCTOS					
PROVEEDORES					

\* CONTINUACION:

RELACION DE LOS PRODUCTOS (ELABORADOS O SIN ELABORAR, ENVASADOS, ALMACENADOS...):

.....

.....

.....

.....