**COMUNICACIÓN PREVIA DE INICIO DE ACTIVIDAD Y DECLARACIÓN RESPONSABLE DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTICIOS EN LAS CASETAS FERIA NTRA. SRA. SALUD 2022**

| 1 | DATOS DEL ESTABLECIMIENTO | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRE DEL TITULAR O RAZÓN SOCIAL | | | | CIF/NIF |
| DOMICILIO SOCIAL | | | | |
| LOCALIDAD | PROVINCIA | COD POSTAL | TELÉFONO | FAX |
| NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO | | | | |
| DOMICILIO DEL ESTABLECIMIENTO | | | | |
| LOCALIDAD | PROVINCIA | COD POSTAL | TELÉFONO | FAX |

| 2 | DATOS DEL/LA SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL | | | |
|---|---|---|---|---|
| NOMBRE Y APELLIDOS | | | | DNI/NIF |
| EN CALIDAD DE | | | | |
| DOMICILIO A EFECTOS DE NOTIFICACIÓN | | | | |
| LOCALIDAD | PROVINCIA | COD POSTAL | TELÉFONO | FAX |

**DECLARACIÓN RESPONSABLE, LUGAR, FECHA Y FIRMA**

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 vestuarios.
- Cuenta con suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
- Contará con cubos de basura, contenedores e instalaciones 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. Temperaturas de los productos alimenticios:

- 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, almacene, suministren y vendan que así lo requieran.
- Los productos congelados se mantendrán a menos 18ºC o menos. La descongelación se realizará en refrigeración hasta su utilización y no se recongelarán productos descongelados.
- Las comidas preparadas refrigerados que se conserven menos de 24 horas, estarán a 8ºC o menos.
- Las comidas preparadas refrigeradas que se conserven más de 24 horas, estarán a 4ºC o menos.

- Las comidas calientes alcanzarán 65ºC 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 identificados y protegidas y no entrarán en contacto con otro tipo de productos alimenticios (se evitará que goteen unos sobre otros, que se rocen,...).

4. Manipuladores de alimentos:

- Recibirán una formación adecuada que deberá estar acreditada.
- Realizarán practicas 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;...)
- Usarán ropa limpia y exclusiva de trabajo y, en cocina, ropa protectora del cabello.
- No llevarán objetos personales como relojes, anillos, pendientes, pulseras, piercings...
- En caso de síntomas de enfermedad (como fiebre, vómitos, diarreas,...) lo pondrán en conocimiento del 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.
- Los utensilios (tablas de corte, cuchillos,...) 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.

6. Uso de huevo y pescado crudo:

- Se prohíbe terminantemente el uso de huevo crudo en todas las comidas que no vayan a cocinarse posteriormente a más de 75 ºC (especialmente en mayonesas, salsas y cremas de elaboración propia).
- Las comidas preparadas que contengan huevo se conservarán como máximo 24 horas y a menos de 8ºC.
- Los pescados servidos crudos o prácticamente crudos (en vinagre, marinados, sushi, sashimi,...) serán previamente congelados al menos durante 24 horas y a -20ºC (para la prevención de parasitosis por Anisakis). Se avisará de esta medida en el menú.

7. 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 habilitas para fumar.

8. Información al consumidor:

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

TERCERO: Que dispone de poder suficiente para actuar como representante de la citada entidad. (Sólo en caso de representación de personas jurídicas).

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 en la materia, 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 dicha Administración competente, aportando cuanta información y documentos les sean requeridos en el ejercicio de las actuaciones anteriores.

LA PERSONA SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL

Fdo ….....……..

**PROTECCIÓN DE DATOS**

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 Ferias y Festejos del Ayuntamiento de Córdoba con la finalidad de gestionar las solicitudes de admisión al concurso, teniendo por finalidad la gestión del control sanitario de industrias alimentarias.

Podrán ejercitarse los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición en los términos previstos en la citada Ley Orgánica dirigiéndose por escrito al Ayuntamiento de Córdoba