



PERSONA INTERESSADA

Nom i cognoms / Raó social

DNI / NIE / NIF

PERSONA QUE ACTUA COM A REPRESENTANT

Nom i cognoms

DNI / NIE

☐ Poders inscrits en el
Registre d'apoderaments

DADES A EFECTES DE NOTIFICACIÓ

- i** Informació sobre la forma de notificació:
- Les persones jurídiques i les obligades legals d'acord amb l'art. 10.3 de l'Ordenança d'Administració Electrònica estan obligades a relacionar-se electrònicament amb l'Administració i han de comunicar les dades del punt 2.
 - Les persones físiques no obligades poden escollir, voluntàriament, la notificació electrònica com a forma de relació amb l'Administració, en aquest cas hauran de seleccionar aquesta opció i comunicar les dades del punt 2.

☐ Notificació postal [1]

Domicili

Número Pis Porta Municipi Codi postal

☐ Notificació electrònica [2]

Correu electrònic

Mòbil

DADES GENERALS

Esdeveniment

Dades celebració

Titular de la parada

DNI / NIF / CIF

Nom d'establiment fix (si no es disposa: Restaurant, forn de pa, bar, etc.)

Tipus d'instal·lació

☐ Paradeta / caseta

☐ Remolc

☐ Food truck

Adreça

Municipi

Codi postal

Núm. registre o sol·licitud d'inscripció

Si no en disposeu, poseu-vos en contacte amb el Servei de Salut

TIPUS DE MENJARS ELABORATS I/O SERVITS (Marqueu tantes caselles com calgui)

☐ Aliments envasats i/o begudes

☐ Entrepans per a consum immediat

☐ Freds

☐ Calents

Descriviu quins

Utilitzeu maionesa?

☐ Sí

☐ No

Utilitzeu ou fresc per preparar-la?

☐ Sí

☐ No

☐ Creps

☐ Grofres

☐ Xurros

☐ Pa

☐ Pastissos i altres productes de pastisseria

Descriviu quins

☐ Tapes

Descriviu quins

☐ Plats combinats

Descriviu quins

☐ Menjars preparats

Descriviu quins

☐ Batuts

☐ Gelats

☐ Orxates

☐ Granissats

☐ Embotits, formatges, patés

☐ Pesca salada (bacallà, moixama, seitó, tonyina, etc.)

☐ Fruites i verdures

☐ Xocolatada

☐ Cafè, te, infusions

☐ Llaminadures

☐ Mel, pollen, melmelada, etc.

☐ Torrons

☐ Fruits secs i derivats

☐ Ous

☐ Llet i/o derivats

☐ Oli

☐ Bolets

☐ Altres:



DADES DEL SERVEI

Quina quantitat de producte voleu dispensar?

Horari de preparació

Horari de servei

Disposeu de nevera per guardar el menjar elaborat fins el moment del seu consum a temperatura correcta (0-4°C)?

☐ Sí ☐ No ☐ No cal

Disposeu de termòmetre per controlar la temperatura correcta dels aliments (0-4°C)?

☐ Sí ☐ No ☐ No cal

Disposeu de sistema de manteniment en calent del menjar elaborat fins al moment del seu consum amb lector de temperatura (>65°C)?

☐ Sí ☐ No ☐ No cal

Disposeu de pica per al rentat de mans?

☐ Sí ☐ No Quantes?

Disposa d'aigua calenta?

☐ Sí ☐ No En cas negatiu, quina alternativa utilitzen? ☐ Gels d'alcohol ☐ Tovallolletes

Disposeu de pica per al rentat d'estrís i aliments?

☐ Sí ☐ No Disposa d'aigua calenta? ☐ Sí ☐ No

Disposeu de taula de manipulació?

☐ Sí ☐ No Quantes?

Disposeu d'un lloc per guardar els estrís de cuina (cullerot, olles, paelles, etc)?

☐ Sí ☐ No

AUTOCONTROLS

Tots els treballadors disposen de formació en manipulació d'aliments?

☐ Sí ☐ No Quantes?

Disposeu del Pla de proveïdors?

☐ Sí ☐ No

Disposeu del Pla de control de temperatures?

☐ Sí ☐ No

Disposeu del Pla de neteja i desinfecció?

☐ Sí ☐ No

Disposeu del Pla de control d'allèrgens?

☐ Sí ☐ No

Disposeu del Pla de control de plagues?

☐ Sí ☐ No

DECLARACIÓ RESPONSABLE

La inexactitud, falsedat o omissió, de caràcter essencial, de qualsevol dada o informació pot determinar la impossibilitat de continuar amb l'exercici del dret o activitat afectada des del moment en què es tinguin constància d'aquests fets, sense perjudici de les responsabilitats penals, civils o administratives que pertoquin.

En qualitat de persona responsable de l'activitat declaro que són certes i exactes totes les dades especificades en aquesta comunicació i que tinc coneixement que els serveis municipals podran requerir la documentació necessària per comprovar el compliment de la normativa sanitària vigent.

SIGNATURA

Badalona, de de

F0010



INFORMACIÓ SOBRE EL TRACTAMENT DE DADES

De conformitat amb el Reglament General de Protecció de Dades (UE) 2016/679, us informem que:

Responsable:	Ajuntament de Badalona
Finalitat:	Salut Pública. Exercir les competències municipals en matèria de protecció, vigilància i promoció de la salut prevenció de les malalties.
Legitimació:	Tractament per obligació legal, interès públic o exercici de poders públics. Art. 8 de la LO 3/2018, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals.
Cessions:	Administració Pública: Agència de Salut Pública de Catalunya Llei 18/2009, de salut pública, art. 17.
Drets:	Té dret a accedir a les seves dades personals, així com a demanar la rectificació de les dades inexactes o, en el seu cas, demanar la seva supressió o limitació del tractament.
Informació addicional:	Pot consultar informació addicional en la seu electrònica. https://seu.badalona.cat

RECOMANACIONS SANITÀRIES PER A LA MANIPULACIÓ D'ALIMENTS EN FIRES I JORNADES

FORMACIÓ

La persona titular de la parada és responsable de garantir la formació adequada en matèria d'higiene i seguretat alimentària del personal al seu càrrec, i ha de disposar dels certificats de formació.

HÀBITS HIGIÈNICS I PREPARACIÓ SEGURA D'ALIMENTS

Tot el personal de la parada ha de practicar els hàbits higiènics següents per garantir uns aliments segurs:

- Cal protegir els aliments exposats per evitar la manipulació directa de la clientela, del contacte amb insectes, etc.
- Cal protegir-se ferides, cal portar les ungles curtes, netes i sense pintar; no es poden portar joies, i cal portar indumentària neta i exclusiva.
- Cal rentar-se les mans després d'esternudar, mocar-se, tossir o menjar, després d'utilitzar els serveis higiènics; després de manipular escombreries, i sempre que es consideri necessari.
- S'ha de disposar de paper d'un sol ús per eixugar-se les mans i netejar o assecar, les superfícies i els estris
- S'han de manipular els aliments amb utensilis (pinces, culleres o forquilles, etc.) i no amb les mans. Es desaconsella l'ús de guants, i si es decideix utilitzar-los no han de ser de làtex perquè pot produir al·lèrgies.
- Els animals no estan permesos a les parades.
- Els productes alimentaris o els envasos que els contenen no poden estar en contacte directe amb el terra.
- Els materials que continguin aliments (cistelles, coves, caixes, etc.) han de ser aptes per a ús alimentari.
- Les parades que realitzin manipulacions complexes d'aliments (entrepans calents, tapes, menjars preparats, etc.) han de disposar de suficient ventilació natural o mecànica (campanes extractores) per eliminar fums i vapors.
- Els llums han d'estar protegits per evitar que en cas de trencament puguin contaminar els aliments i les superfícies.
- Es recomana utilitzar fruites i verdures de quarta gamma (netes i higienitzades, cal conservar-les en refrigeració) o higienitzar-les amb lleixiu d'ús alimentari.
- No està permès l'ou cru en l'elaboració de salses, maioneses, cremes, etc.
- Està prohibit descongelar a temperatura ambient.
- Els aliments crus no poden estar en contacte amb els aliments cuinats.
- Els menjars s'han de preparar amb antelació mínima abans de servir-los i, quan això no sigui possible s'han de mantenir refrigerats.

NETEJA DE MANS, ESTRIC I ALIMENTS

Totes les parades que manipulin aliments han de disposar d'aigua potable. Diferenciarem:

- Manipulacions simples d'aliments: productes envasats, sense envasar sotmesos a fraccionament i/o envasat (embotits i formatges, productes de pa i pastisseria, llaunadures, herbes i infusions, etc.) Cal disposar d'un punt d'aigua proper. Si no és possible es pot substituir per gels d'alcohol o tovalloletes antisèptiques.
- Manipulacions complexes d'aliments: elaboració de productes a partir de matèries primeres on s'afegeixen ingredients (entrepans fred i calents, tapes, amanides, menjars preparats, creps i gofres, etc.) Cal disposar d'una pica rentamans amb aixeta d'accionament no manual (no s'accepta el colze) amb aigua freda i calenta, sabó en un dosificador i paper d'un sol ús per assecar les mans, disposat dins d'una bobina. També s'ha de tenir un altra pica per netejar aliments i estris, amb aigua freda i calenta. Per a aquestes dues finalitats s'haurà de rentar i desinfectar la pica entre l'acció de rentat d'aliments i rentat d'estris i a l'inrevés, per evitar contaminacions creuades.

Els plats gots i coberts que s'utilitzin per servir aliments i begudes han de ser preferiblement d'un sol ús; en el cas que sigui vaixel·la reutilitzable caldrà disposar d'un rentavaixel·les.



Neteja i desinfecció de la parada

- Els equips, els estris (ganivets, pinces, paelles, etc.) i les superfícies que entrin en contacte amb els aliments han de ser de materials de neteja i desinfecció fàcils (és a dir, llises, no poroses i, resistent a la corrosió). Convé evitar la fusta i es comanen les superfícies d'acer inoxidable o de plàstic.
- Cal utilitzar paper d'un sol ús, sempre que sigui possible, per a totes les accions de neteja i assecat. Quan s'hagin de portar a terme accions de neteja que inevitablement necessitin fer-se amb draps tèxtils, aquests han de ser de microfibra i han de rentar-se al finalitzar la tasca.
- Cal evitar netejar i desinfectar en presència d'aliments.
- Els envasos amb productes de neteja han d'estar etiquetats per evitar confusions i s'han de guardar de manera aïllada, com ara en caixes de plàstic amb tapa.
- Cal recordar que per netejar no estan permeses les serradures.

Control de temperatura

L'augment de la temperatura dels aliments facilita el creixement bacterià; per tant, és important complir els requisits següents:

- S'ha d'evitar l'exposició solar directa de qualsevol tipus d'aliment.
- Els equips de fred (vitrines, neveres, congeladors, etc.) i de manteniment en calent (banys maria, armaris calents, etc.) han de disposar de termòmetre.
- Les temperatures òptimes dels equips són: refrigeració de 0 a 4º C. i en calent superior a 65 ºC.
- Els productes que es comprin envasats s'han de mantenir en les condicions i temperatures indicades a l'etiquetatge.
- No s'ha de trencar la cadena de fred dels aliments: s'han de conservar a la temperatura adient des del lloc d'origen (proveïdor/magatzem), durant el temps d'exposició i fins al retorn al magatzem.

Control de traçabilitat i proveïdors

- Les parades han de poder acreditar l'origen de tots els productes que tenen a la venda, mitjançant el rebut o la factura de compra, i mantenir l'etiquetatge fins al moment de la venda o fi de la vida útil del producte.
- Per a la venda al detall cal utilitzar rètols on s'indiqui la informació de l'etiqueta del producte original.

Gestió de residus

Les parades han de disposar d'un cubell amb tapa i pedal per a la gestió correcta dels residus.

CONTROL D'ALLÈRGENS

S'ha d'informar als clients dels catorze al·lèrgens que poden incloure els productes que es venguin a la parada. Segons el tipus de producte:

- Envasats: han de tenir una etiqueta que indiqui els al·lèrgens que contenen.
- Al detall: han de disposar d'un cartell amb la informació dels al·lèrgens del producte original.
- Elaborats: han de disposar d'un cartell que informi els consumidors que poden consultar els al·lèrgens dels productes elaborats. Aquesta informació es pot recollir de diferents maneres: carta amb els símbols dels al·lèrgens, fitxes de producció o taula d'al·lèrgens dels productes elaborats.

Transport segur

- El vehicle per transportar les mercaderies s'ha d'usar de manera exclusiva i ha de disposar d'un sistema de refrigeració amb indicador de temperatura o recipients isotèrmics (caixes, contenidors, etc.) per transportar els aliments.
- S'ha de mantenir el vehicle en un correcte estat de neteja.
- S'ha d'evitar que els aliments sense envasar estiguin en contacte directe amb superfícies brutes (terra, parets o sostre del vehicle) durant el transport.