

ANEXO III
DECLARACIÓN RESPONSABLE DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

En el caso de obtener autorización para la instalación una actividad que dispensa, manipula alimentos o desarrolla actividades de restauración (prestación al público de servicios de comidas y bebidas), me comprometo a cumplir las siguientes normas:

1. Manipuladores de alimentos.

Obligaciones:

- Garantizar la correcta formación en manipulación de alimentos de los trabajadores
- El uniforme de trabajo deberá estar en correcto estado de limpieza. Adicionalmente, dispondrá de protector para el cabello en las zonas de elaboración de alimentos.
- Deberá lavarse las manos con agua caliente y jabón apropiado tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia, y haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.

Está terminantemente prohibido:

- Fumar, comer, beber, o masticar chicle durante el trabajo o la manipulación.
- Estornudar o toser sobre los alimentos y bebidas.
- Manipular los alimentos si se padece enfermedad contagiosa o lesiones de piel (cutáneas).

2. Condiciones de puestos, áreas de comida y requisitos técnicos.

- Dispondrán de toma de agua potable, fría y caliente, en cada uno de los puestos conectada a la red de abastecimiento municipal en cantidad suficiente para el ejercicio de la actividad, así como desagües conectados a la red de saneamiento, adecuados para evacuar aguas sucias con diámetro suficiente para garantizar la no acumulación de balsas de agua en las zonas colindantes de los fregaderos.
- En el caso de puestos con alimentos pero que no precisen procesado posterior, únicamente corte para separar en porciones, pesado, etc (como encurtidos, dulces y empanadas, quesos y embutidos), se podrá sustituir la conexión a la red de abastecimiento con un bidón de agua potable, provisto de grifo, vaciado y rellenado diariamente con agua procedente de la red de abastecimiento.
- Deberán estar situados a suficiente distancia de los puntos de recogida de basura o contaminación.
- Los alimentos y bebidas ofrecidos serán de primera calidad y serán servidos en las máximas condiciones de higiene para su consumo.
- El agua empleada será siempre potable.
- Los utensilios e instrumentos utilizados en la manipulación, preparación y servicio de los alimentos deberán ser higienizados con la regularidad suficiente con el fin de evitar contaminaciones.
- Los materiales en contacto con los alimentos (platos, vasos, cubiertos...) serán de un solo uso o el puesto dispondrá de lavavajillas para la correcta desinfección de los mismos.
- En ningún caso se podrán utilizar huevos ni mayonesa casera
- Dispondrán de capacidad de frío suficiente para la conservación y exposición de los alimentos que requieran temperatura controlada.
- Las salsas, cremas y pasteles serán conservadas "EN FRÍO" y se servirán como muy tarde a las 24 horas de su preparación.
- Los alimentos perecederos deberán conservarse "EN FRÍO" hasta su utilización, así como aquellos que lo indique el fabricante.
- Las materias primas, alimentos y bebidas no se depositarán NUNCA en el suelo, no se ubicarán cerca de focos de contaminación y se evitará el contacto entre alimentos crudos y preparados. Las materias primas en las cámaras de refrigeración deberán estar etiquetadas, separadas los productos cárnicos, pescados y verduras para evitar la contaminación cruzada.
- Está terminantemente prohibida la reutilización de la comida elaborada de un día para otro.
- Está terminantemente prohibido recongelar los productos descongelados parcialmente o ya descongelados.
- Los productos de limpieza se almacenarán separadamente de los alimentos para evitar confusiones y accidentes.
- Queda prohibido tener alimentos sin proteger, ni al alcance del público, cuando no se encuentren envasados, siendo obligatorio el uso de vitrinas.
- Todos los puestos (con excepción de puestos de alimentos envasados) deberán estar dotados de pila y grifo, con conexión a toma de agua potable y desagüe.
- El suelo de la zona de elaboración, almacenaje y exposición de alimentos será de fácil limpieza y no directamente sobre el suelo de arena.

En Alcalá de Henares, a _____ de 2025

Firmado:

NOTA: Deberá contar con:

- Una copia debidamente cumplimentada junto con la solicitud de participación.
- Una copia debidamente cumplimentada junto con la documentación existente en la actividad, para su comprobación por los servicios municipales competentes, en el caso de que sea requerida.