

SOL·LICITUD D'INSCRIPCIÓ FIRA DE SANT JOSEP

Lloc: Plaça d'El Mirador

Data i horari: 19 de març de 2026.

Horari d'atenció al públic: 10 a 20 h

Horari de muntatge: A partir de les 07:00 h

DECLARO RESPONSABLEMENT

1. En qualitat de titular o representant legal de l'establiment alimentari no sedentari, declaro, sota la meua responsabilitat que, conec els requisits sanitaris que s'han de complir i que:
 - 1.1. Estic inscrit/a al Registre Sanitari corresponent al tipus d'establiment (RSIPAC, Registre municipal establiments alimentaris minoristes).
 - 1.2. Els equips, els estris (ganivets, pinces, pales...) i les superfícies que puguin entrar en contacte amb els aliments seran llises, resistent a la corrosió i fàcils de netejar. Disposaré del material necessari per assegurar-ne la seva neteja i els mantindré nets durant tota la fira o mercat. També els desinfectaré al finalitzar la jornada.
 - 1.3. Els vehicles de transport, els equipaments, els estris utilitzats per al manteniment, exposició i venda d'aliments i totes les superfícies que puguin entrar en contacte amb els aliments, estaran en bon estat de manteniment, seran resistent i no deixaran anar òxids, estelles, tòxics, greixos, etc., que puguin provocar contaminacions en els aliments.
 - 1.4. Disposaré de mitjans per:
 - a. Mantenir i exposar els aliments no envasats de forma protegida, és a dir, tindrè la parada dissenyada amb expositors, vitrines o situada de manera que es previngui el risc de contaminació dels productes, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa pels clients.
 - b. Evitar el contacte directe dels productes alimentaris, o dels envasos que els contenen, amb el terra o amb qualsevol altre focus de contaminació.
 - c. Evitar el manteniment o l'exposició d'aliments en condicions ambientals que els puguin alterar (ex. exposició directa al sol, a la pluja, a fums...).
 - d. Garantir la conservació a temperatura de refrigeració o congelació, si escau, per evitar el trencament de la cadena de fred.
 - e. Per a manipular aliments garantiré un sistema que permeti la neteja de mans dels manipuladors/es, estris i aliments si escau:
 - Per a manipulacions simples d'aliments (producte no envasat, fraccionament, trossejat...) necessitaré un punt d'aigua proper, o utilitzaré tovalloles humides, polvoritzadors que continguin una solució sabonosa, desinfectant d'ús alimentari o gels d'alcohol.
 - Per a processats d'aliments complexos: (per ex. en elaboració de menjars, pa, pastissos) disposaré obligatòriament d'un punt d'aigua propi.
 - 1.5. En cas que sigui necessari facilitar vaixel·la (plats, gots...) als clients/es, seran d'un sol ús.
 - 1.6. L'origen dels productes alimentaris exposats per a la venda serà autoritzat, és a dir, en tot moment podré acreditar les dades d'identificació del productor mitjançant el seu Registre General Sanitari (RGS), documents comercials i/o la informació inclosa a l'etiquetatge del producte.

1.7. Estic informat/da que:

- a. Com a titular de la concessió del punt de venda haig de demostrar que el personal que estarà en contacte amb els aliments disposa de la formació adequada en higiene i seguretat dels aliments.
- b. Per a la venda a doll cal que utilitzi rètols que especifiquin la denominació del producte i l'origen.
- c. Haig de fer una correcta gestió dels residus: no llençar-los a terra, proveir-me d'una galleda amb tapa d'accionament no manual i mantenir-los lluny dels aliments.