



AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

DECLARACIÓ RESPONSABLE PER A ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS AMB ELABORACIÓ I/O SERVEI DE MENJAR

DADES DE LA PERSONA RESPONSABLE DE L'ACTIVITAT

Nom i cognoms*		DNI / Passaport/NIF/NIE*	
Adreça*		Codi Postal*	Municipi*
Província*	Telèfon mòbil*	Telèfon fix	Adreça electrònica*

DADES DE LA PERSONA REPRESENTANT

Nom i cognoms*		DNI / Passaport/NIF/NIE*	
Raó social			
Adreça*		Codi Postal*	Municipi*
Província*	Telèfon mòbil*	Telèfon fix	Adreça electrònica*

D'acord amb la Llei 39/2015, de procediment administratiu comú de les administracions públiques i altra legislació vigent, AUTORITZO l'Ajuntament de la Garriga que m'enviï notificacions electròniques en relació amb aquesta sol·licitud.

Se m'ha informat que aquest Ajuntament tractarà i guardarà les dades aportades en la instància i en la documentació que l'acompanya per a la tramitació i gestió d'expedients administratiu

*Camps que s'han d'emplenar de manera obligatòria

Declaro sota la meva responsabilitat:

1. Haver llegit el document annex "Requisits higienicosanitaris per als esdeveniments esporàdics d'alimentació".
2. Complir amb la normativa vigent en seguretat alimentària.
3. Fer-me responsable de la correcta manipulació dels aliments, per tal de minimitzar el risc per a la salut de les persones derivat de la possible contaminació dels aliments

DADES DE L'ESDEVENIMENT

Esdeveniment: _____

Dates i horari: _____

Direcció de l'emplaçament: _____



AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

Nombre de comensals aproximat: _____

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

- Aliments envasats i/o begudes
- Paella
- Plats combinats
- Tapes, pinxos
- Entrepans freds i/o calents per a consum immediat
- Barbacoa/botifarrada
- Pastissos i altres productes de pastisseria
- Creps, gofres o similars
- Xocolatada
- Altres (especificar): _____

NOMBRE DE CADA PLAT I INGREDIENTS UTILITZATS EN CADA PLAT (caldrà guardar els tiquets o factures dels aliments utilitzats)**DADES DEL SERVEI**

Qui elabora el menjar (ells mateixos, contracten una empresa, etc.): _____

- Disposeu de nevera per guardar els ingredients fins al moment de la seva elaboració?
 - Sí No cal
 - No (especificar quina alternativa s'utilitza) _____
- Disposeu de nevera per guardar el menjar elaborat fins el moment del seu consum a temperatura correcta (0 - 4° C)?
 - Sí No cal
 - No (especificar quina alternativa s'utilitza) _____
- Disposeu de pica per al rentat de mans?
 - Sí Quantes? _____
 - No (especificar quina alternativa s'utilitza) _____



AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

- Disposeu de superfície per a la manipulació i/o preparació dels aliments?
- Sí Quantes? _____
- No
- Disposeu d'un lloc per guardar els estris de cuina (cullerot, olles, paelles, etc.) ?
- Sí No

PROTECCIÓ DE DADES DE CARÀCTER PERSONAL

D'acord amb l'article 13 del Reglament europeu 2016/679, de 27 d'abril, relatiu a la protecció de les persones físiques pel que respecta al tractament de dades personals i la lliure circulació d'aquestes dades i 6 (tractament basat en el consentiment de la persona afectada) de la llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, i amb la finalitat d'atendre la sol·licitud i de gestionar i tramitar aquesta sol·licitud d'acord amb els principis de seguretat i confidencialitat que la normativa sobre protecció de dades estableix, i conforme preveu el títol III de la llei 19/2014, de 29 de desembre, de transparència, accés a la informació pública i bon govern, s'informa:

Responsable del tractament	Ajuntament de la Garriga Plaça de l'Església, 2 08530 La Garriga Tel. 93 860 50 50 oac@ajlagarriga.cat
Delegat de protecció de dades	dpd@ajlagarriga.cat
Finalitat del tractament	Declaració responsable per a esdeveniments esporàdics amb elaboració i/o servei de menjar
Base jurídica	Tractant-se d'una activitat no regulada específicament per la normativa, la legislació aplicable vindrà determinada per les lleis 7/1985, de 2 d'abril, de Bases del Règim Local i 39/2015, d'1 d'octubre, del Procediment Administratiu Comú de les Administracions Públiques.
Persones destinatàries de cessions o transferències	Les dades facilitades no es comunicaran a tercers ni es transferiran fora de la Unió Europea
Termini de conservació de les dades	Les dades seran conservades durant el temps previst a la normativa vigent.
Drets de les persones interessades	Es poden exercir els drets d'accés, rectificació, supressió i portabilitat de les seves dades, i la limitació o oposició al seu tractament a través de la seu electrònica https://www.lagarriga.cat/seu-electronica/informacio-oficial/proteccio-de-dades/ o presencialment a les oficines de la Oficina d'Atenció a la Ciutadania. Sense perjudici de qualsevol altre recurs administratiu o acció judicial, tota persona interessada tindrà dret a presentar una reclamació davant d'una autoritat de control, en particular en l'Estat membre en què tingui la seva residència habitual, lloc de treball o lloc de la suposada infracció, si considera que el tractament de dades personals que el concerneixen infringeix el RGPD, essent a Catalunya l'APDCAT l'autoritat de referència https://seu.apd.cat/ca/tramits/denuncia https://seu.apd.cat/ca/tramits/reclamacions



AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

El/la Sr./a
Signatura:

La Garriga, de/d' de 20



AJUNTAMENT DE LA GARRIGA

REQUISITS HIGIENICOSANITARIS BÀSICS PER ALS ESDEVENIMENTS ESPORÀDICS D'ALIMENTACIÓ

NORMATIVA SANITÀRIA: *Reglament (CE) n° 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell relatiu a la higiene dels aliments.*

Requisits de l'equip en contacte amb els aliments

- Cal que els materials i les superfícies en contacte amb els aliments siguin resistents, inalterables, i de neteja i desinfecció fàcils.
- Els estris i productes de neteja i desinfecció s'han de guardar en un lloc separat dels aliments i hauran de ser d'ús alimentari en els casos que s'hagin de netejar equips o superfícies en contacte amb els aliments.

Gestió dels residus

- Realitzar una recollida adequada dels residus, mitjançant recipients que disposin de tapa d'accionament no manual, allunyats dels productes alimentaris.

Higiene del personal

- Pràctiques correctes d'higiene dels manipuladors.
- Roba neta i d'ús exclusiu per a l'activitat.

Tractament tèrmic i Requisits d'envasament i embalatge dels productes alimentaris

- Evitar l'exposició dels productes alimentaris als factors ambientals que els poden alterar (sol, pluja, pols, organismes nocius, ...).
- Mantenir, exposar i manipular els aliments en condicions adequades, a la temperatura correcta evitant el trencament de la cadena del fred, i protegits de la contaminació, la presència d'insectes i/o animals indesitjables i la manipulació directa per part de persones alienes a la manipulació de l'aliment.
- Evitar el contacte directe dels productes alimentaris o dels envasos amb el terra o qualsevol altre focus de contaminació.
- Identificar els productes alimentaris correctament i acreditar-ne l'origen, conservar les factures, albarans, etc. i la informació inclosa a l'etiqueta original dels productes alimentaris.

Formació

- Tenir actualitzada la formació en higiene alimentària (curs de manipuladors).