

Badagokio, espedientea | Expediente, en su caso

ESKATZAILEA | SOLICITANTE

Izen-deiturak | Nombre y apellidos _____

NAN-AIZ-BTZ-PAS-IFK* | DNI-NIE-NTR-PAS-NIF* _____

Helbidea | Domicilio _____

Posta kodea | Cód. Postal _____ Herria | Población _____

Telefonoak | Teléfonos _____

E-posta | E-mail _____

NOREN IZENEAN | EN REPRESENTACIÓN DE

Izen-deiturak | Nombre y apellidos _____

NAN-AIZ-BTZ-PAS-IFK* | DNI-NIE-NTR-PAS-NIF* _____

Helbidea | Domicilio _____

Posta kodea | Cód. Postal _____ Herria | Población _____

Telefonoak | Teléfonos _____

E-posta | E-mail _____

JENDAURREKO IKUSKIZUN EDO JOLAS JARDUERAREN DESKRIBAPENA
DESCRIPCIÓN DEL ESPECTACULO PUBLICO O ACTIVIDAD RECREATIVA

Ekitaldiaren izena | Nombre del evento _____

KONPROMISUA

Goian aipatzen den Jendaurreko Ikuskizunaren/Jolas Jardueraren antolatzaileak, agiri hau eta bere eranskin-orri guztiak (kasu bakoitzean egoki direnak) sinatuz, **KONPROMISO HAU** hartzen du:jarduerak/ikuskizunak irauten duen bitartean, indarrean dagoen Legeko Osasun Arauak betetzea, eta bereziki, jarraian zehazten diren baldintzak.

Ikuskatzaileen bisita baten ondorioz, egiaztatuko balitz baldintza horiek betetzen ez direla, jardueraren/ikuskizunaren antolatzaileak

COMPROMISO

El/La organizador/a del Espectáculo Público / Actividad Recreativa arriba mencionada, mediante la firma del presente documento y de todas sus hojas anexas (las que para cada caso sean de aplicación), se **COMPROMETE** a cumplir durante el transcurso del mismo de las Normas Sanitarias señaladas en la Legislación vigente y, especialmente, las condiciones señaladas a continuación.

Si como consecuencia de una visita de inspección se comprobare que no se están cumpliendo estas

ONARTU EGITEN DU jarduera bertan behera uzteko agindua eman daitekeela, eta ezin izango diola Udalari ezer erreklamatu kalte ekonomikoengatik

condiciones, el organizador del Evento/Actividad **RECONOCE Y ASUME** que se podrá ordenar el cese de la actividad, sin que por parte de éste se pueda reclamar al Ayuntamiento perjuicio económico alguno.

Izenpea, lekua eta data | Firma, lugar y fecha

_____, ____/____/____

*

NAN: Nortasun Agiri Nazionala

AIZ: Atzerritarren Identifikazio Zenbakia

BTZ: Bizileku Txartelaren Zenbakia

PAS: Pasaporte

IFZ: Identifikazio Fiskaleko Zenbakia pertsona juridiko eta erakundeentzat

DNI: Documento Nacional de Identidad

NIE: Número de Identificación de Extranjeros

NTR: Número de la Tarjeta de Residencia

PAS: Pasaporte

NIF: Número de Identificación Fiscal para personas jurídicas y entidades.

Harremanetarako hizkuntza | Idioma de relación

Euskara

Castellano

DATUEN BABESA. Leioako Udalak, Datu Pertsonalak Babesteko abenduaren 13ko 15/1999 Lege Organikoak eta 2/2004 Euskal Legeak xedatutakoan araber, eskuratzen dituen datu pertsonalak Udalaren datu-fitxategietan tratatuko dituela jakinarazten dizu, bere eskuduntzen araberako udal kudeaketaren eginkizunak aurrera eramanez. Fitxategi hauek Datuak Babesteko Euskal Bulegoari jakinarazi zaizkio, segurtasun osoa bermatzeko ezinbestekoak diren segurtasun neurriak dituzte eta lagapenak legeak aurreikusitako kasuetan bakarrik burutuko dira. Datuak zerbitzua egoki emateko ezinbestekoak dira. Berauen egiazkotasunaren eta egunerapenaren aldeko konpromisoa azaltzen da. Datuen baten faltsutasunak edo utzikeriak zerbitzu egokia ematea galerazi dezake. Datuak atzitzeko, zuzentzeko, ezerezteko eta berauen aurka agertzeko aukera dago helbide honetan: Elexalde, 1. 48940 - Leioa (Bizkaia). Azkenik, beste pertsona fisiko batzuen datuak helarazten baldin badituzu aurreko guztiaren berri eman beharko diozu.

LEIOAKO UDALEKO ALKATEA

PROTECCIÓN DE DATOS. El Ayuntamiento de Leioa, en cumplimiento de la Ley Orgánica 15/1999, sobre Protección de Datos de Carácter Personal, y de la Ley Vasca 2/2004 le informa que los datos personales obtenidos, serán tratados en los ficheros de datos del Ayuntamiento, para la realización de tareas propias de la gestión municipal en el ámbito de sus competencias. Estos ficheros han sido notificados a la Agencia Vasca de Protección de Datos, cuentan con las medidas de seguridad necesarias y serán cedidos en los supuestos legales. Los datos son necesarios para prestar correctamente el servicio, se compromete a la veracidad de y actualización de los mismos, la falsedad u omisión de algún dato supondrá la imposibilidad de prestar correctamente el servicio. Puede acceder, rectificar, cancelar y oponerse en Elexalde, 1. 48940 - Leioa (Bizkaia). Por último, si facilita datos de otras personas físicas deberá, previamente informarles de los anteriores extremos

ALCALDESA DEL AYUNTAMIENTO DE LEIOA

IV. ERANSKINA: HIGIENE ETA OSASUN BALDINTZAK **BETETZEKO KONPROMISOA** **ANEXO IV: COMPROMISO DEL CUMPLIMIENTO DE** **CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS**

ver en CASTELLANO

ARAU OROKORRAK

1. Elikagai guztiak **kontsumitzeko moduko egoeran** egongo dira, eta jatorria **etiketa, faktura** edo bestelako merkataritza agirien bitartez egiaztatuko da, egoki denaren arabera.
2. Elikagai eta edariekin lotutako jarduerak (biltegiatzea, manipulatzeko edo salmenta) **teilatua behar bezala emanda duten txabola edo instalazioetan** egin beharko dira, **eguraldi txarretik babestuta**, eta publikoari elikagaien biltegi edo manipulazio guneetara sartzeko eragozten dioten sistemekin. Zikinkeria, kutsadura eta osasungaitzasuneko edozein gunetatik distantzia egokira egon beharko dute.
3. Ontziratutako gabeko elikagaiak manipulatzeko dituzten langileek elikagai higieneko **prestakuntza ziurtagiria** eduki beharko dute (lehenengo manipulatzailer txartela). Lanerako bakarrik den arropa erabiliko dute eta garbi egon beharko du arropa horrek.

4. Ur hornidurari dagokionez, hiru establezimendu mota ezartzen dira:

a. Udal sareko txorrotako ura duen konketa eduki behar duten establezimenduak, isurbidera konektatuak.

Hauxek egongo dira talde honen barruan:

- Elikagaiak edota edariak zerbitzatzeko dituzten establezimenduak (txosnak, jatetxeak, txurro-dendak, janari-dendak eta antzekoak).
- Poteratu gabeko elikagaiak saltzen dituzten establezimenduak.

b. Gutxienez, edukiera nahikoa duen ur edangarriko andela eduki behar duten establezimenduak, txorrotak, isurbide-ontzia eta garbiketarako tresnak (xaboia eta paperezko zapiak) barne. Talde honetan honako hauek sartzen dira:

- 48 ordu baino gutxiagorako instalatzen diren establezimenduak, honako jardura hauetarako:
 - Edariak bakarrik zerbitzatzeko dituzten txosnak edo antzekoak (sukalderik gabe).
 - Arrisku urriko edo manipulazio gutxiko elikagaiak egiten dituzten establezimenduak (gofreak, garrapiñatuak, krepeak, krispetak...).
 - Poteratu gabeko elikagaiak saltzen dituzten establezimenduak.
- Poteratu gabeko elikagaiak saltzen dituzten establezimenduak, aniztasun handirik gabeko elikagaiak eta arrisku urrikoak saltzen dituztenak (ogia, opilak, gazta, hestebeteak, fruitu lehorrak, ozpinetakoak...).

c. Gel desinfektatzaile edo garbitzeko zapiak eduki behar dituzten establezimenduak, manipulatzailearen higienarako eta mostradorea eta abar garbitzeko.

Honako hauek sartzen dira talde honetan:

- Elikagai poteratuak, frutak eta barazkiak saltzen dituzten establezimenduak.

5. Elikagaiak hotzean konterbatu behar direnean, hozteko instalazioak egon beharko dira (hozkailuak, hozteko beira-arakak...) egoki diren tenperaturak bermatzeko. Termometroa edukiko dute. Erreferentziako tenperaturak: 0° - 8° C hoztutako elikagaietarako; -18° C-tik behera, izoztutarako.

6. Jendaurrean dauden elikagaiak beira-arasa, ontzi edo bilgarriz babestuta egongo dira, frutak eta barazkiak izan ezik. Beira-arasa hoztekoa izango da egoki balitz.
7. Elikagaiekin kontaktuan egongo diren azalerak lauak izango dira, iragazgaitzak, eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak (altzairua, melamina, formika...).
8. Elikagaiak eta ontziak ezin izango dira zoruarekin kontaktuan egon biltegitate, manipulazio eta prestatze prozesuetan.
9. Behar den guztietan, eta lan jardunaldi bakoitzaren ondoren, gunea eta erabilitako tresnak garbituko dira, eta elikagaiak behar bezala babestuta utziko dira.
10. Erabiltzen ez diren epealdietan, establezimenduak kanpoaldetik isolatuta geratuko dira bektoreak sar ez daitezen (intsektuak, karraskariak edo bestelako animaliak).
11. Zabor eta hondakinatarako poltsadun baldeak dukiko beharko dituzte. Horiek aldizka bota beharko dira, poltsak ondo itxita.
12. Jarduerak garatzeko, edozein kasutan, ordena, begirune eta garbiketa baldintza zuzenak mantendu beharko dira.
13. Elikagaiak saltokietara garraiatzeko ibilgailu egokiak edo elikagaietarako diren edukiontzia erabiliko dira. Erraz garbitzekoak izan beharko dute eta tenperatura egokietan mantendu (hokailu edo isotermaok), eta kutsadura gurutzatuak ekidinez.
14. Salmentarako prezioak ikusgai jarriko dira.
15. Erreklamazio orriak eskuragarri egongo dira eskatzen dituzten bezeroentzat.

BEHIN-BEHINEKO JANTOKI KOLEKTIBOETARAKO OSASUN ARAUAK: TXOSNAK, JATETXEAK ETA ANTZEKOAK

1. Arau hauek aplikatuko zaizkie, behin behinean, 30 egun baino gutxiagorako instalatzen diren ostalaritza establezimenduei.
 2. Instalazio hauen artean, honako hauek bereiz daitezke:
 - a.- **TXOSNAK ETA ANTZEKOAK:** m anipulazio txikia eskatzen duten eta osasun arrisku baxua duten elikagai eta edariak egitera automugatzeko diren establezimenduak, hala nola:
 - Txorizo, txistorra, odoleste, hirugihar, solomo adobatu, hanburgesa, saltxitxa, zakote, urdaiazpiko ondu, hegaluze kontserba, atun, sardina, gazta ondu edo erio ondu eta antzeko elikagaiez egindako ogitartekoak eta pintxoak. Letxuga erabiliz gero, 4. gamakoa izango da (poltsaratua, garbitua eta zatitua).
 - Tortillak (arrautza pasteurizatuz eginak).
 - Jatorri industrialeko elikagaien zerbitzua.
- Jarraian zehazten diren baldintzak bete beharko dituzte, 10.a izan ezik.
- b. **BEHIN-BEHINEKO JANTOKI KOLEKTIBOAK:** beren elaborazioak mugatzen ez dituzten establezimenduak. Jarraian zehazten diren baldintzak bete beharko dituzte, 10.a barne.
3. Gutxienez, hiru lan-gune bereiziko dira: elikagaiak elaboratu eta manipulatzeko tokia (sukaldea), biltegia eta zerbitzu ematekoa (barra). Egin beharreko lanaren araberako tamaina izango dute, proportzionala.
 4. Elikagaiak elaboratzeko gunea (sukaldea) mugatuta egongo da eta honako hauek izango ditu, gutxienez:
 - Txorrotako ura eta isurbidea dituen harraska/konketa tresnak garbitzeko, garbiketa perrrtsonalerako eta lokala garbitzeko. Erabilerraza izan behar du eta garbiketarako tresnak edukiko ditu (xaboi likidoa eta paperezko zapiak).

- Lanerako azalerek garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izan behar dute (altzairua, melamina, formika...). Ezin da egurrik erabili.
 - Elikagaiak bakarrik kontserbatzeko hozkailuak (ez botilategiak).
5. Barran harraska egongo da trensak garbitzeko eta garbiketa pertsonalerako, txikiak diren eta sukaldera sarbide erraza duten txosnen kasuan izan ezik.
 6. Zoruak, elaborazio gunean bereziki, lauak eta jarraituak izango dira, erraz garbitu ahal izateko.
 7. Publikoari zerbitzatzeko edalontzi, plater eta mahai-tresnak erabili eta botatzekoak izango dira. Edalontzi, plater eta mahai-tresna berrerabilgarriak eduki ahal izango dira nahikoa handia den ontzi garbigailurik badago eta, kristalak apurtzearen ondorioz, ez badago publikoarentzako istripu arriskurik. Erabilera pertsonalerako berrerabilgarriak ere baimenduta daude.
 8. Elikagaiak lantzen dituzten establezimenduek honako hauek eduki beharko dituzte:
 - Elikagai gordin edo ez-higienizatuertarako hozkailua (solomo adobatua, hanburgesak, txorizo freskoa eta antzekoak).
 - Higienizatutako elikagaiertarako edo kontsumorako prest daudenertarako hozkailua (tortilla industrialak, uraza garbiko poltsak, gaztak...).
 - Edariertarako hozkailua, hala badagokio (botilategia).
 - Edozein kasutan ere, elikagai gordin eta prestatuekin kontaktua edukitzea ekidin behar da.
 - Elikagaiak gordetzeko ganberen tenperaturak egunero kontrolatu eta erregistratuko dira.
 9. Elikagaiak gorde eta manipulatzeko guneak higiene-zerbitzuetatik behar bezala isolatuta egongo dira eta ezin izango dira erabili lo egiteko edo bere xede zehatza ez den ezertarako.
 10. Aipatutakoez gain, 2b puntuko jantoki kolektiboen sukaldeek hauexek eduki beharko dituzte:
 - Zoru lau, iragazgaitz eta garbigarria.
 - Txorrotako ur hotz eta beroa harraskan.
 - Manipulatuzaileek bakarrik erabiltzeko konketa (harraska orokorretik aparte), pedal edo manuala ez dein veste edozein sistemarekin dabilena, eta garbitzeko tresnekin.
 - Elikagai eta edari biltegia, sukaldetik bereiz.
 - Aldagela egokia.
 - Sukaldeak aireztatze egokia izango du gehiegizko beroa, hezetasuna eta kondentsazioa ekiditeko.
 - Elikagaiak Ikuskatzeko zerbitzuak, erabakia arrazoituz, osasun arrisku bereziko elikagaiak elaboratzeko baimena uka dezakete.

TERRAZA ETA MAHAITXOETARAKO OSASUN ARAUAK

1. Sukalde, barra, biltegi eta komun publikoen instalazioek edukiera nahikoa izan beharko dute terrazak dakarren jardueraren hazkunderako.
2. Terrazek zikinkeria edo osasungaiztasuneko edozein gunetatik distantzia egokira egon beharko dute.
3. Lorzuruek garbitzeko errazak izan beharko dute.
4. Behar bezalako garbiketa, osasuna eta apaingarriak izango dituzte.

BEHIN-BEHINEKO TXURRO-DENDETARAKO OSASUN ARAUAK

Arau Orokorrez gain, honako hauek beteko dituzte:

1. Gutxienez, lanerako hiru gune bereiziko dira: elikagaiak manipulatu eta elaboratzekoa, biltegia eta zerbitzu-gunea.
 - Hirurak jolas-gunetik bereiz egongo dira.

2. Biltegiak, hozkailuak, manipulazio guneak, lan egiteko azalerak eta abar egin beharreko lan bolumenaren araberakoak izango dira, proportzionalak.
3. Zoruak lauak, jarraituak eta iragazgaitzak zango dira, erraz garbitzeko modukoak.
4. Edari hotzak zerbitzatzeko badira, edarietarako hozkailuak egongo dira, elikagaietarako hozkailuez gain.
5. Elikagaiak gorde eta manipulatzeko guneak higiene-zerbitzuetatik behar bezala isolatuta egongo dira eta ezin izango dira erabili lo egiteko edo bere xede zehatza ez den ezertarako.
6. Animalia- edo landare-koiperik erabiltzea debekatuta dago, Elaboratutako produktuak berriz frijitzea ere debekatuta dago.
7. Frijitzeko olioak behar beste aldiz aldatuko da.

IZOZKIAK SALTZEKO BEHIN-BEHINEKO ESTABLEZIMENDUETARAKO OSASUN ARAUAK

Arau Orokorrez gain, honako hauek beteko dituzte:

1. Postuak teiltua edukiko du eta itxi egin ahal izango da erabiltzen ez den orduetan. Postuko eta lanerako azalera orokorrak, baita erakustokiak ere, erraz garbitzeko moduko material hauskaltzekoak izango dira.
2. Ontziratu gabeko salmenten kasuetan:
 - Udal sareko txorrotako ura duen konketa edo harraska eduki behar du postuak barruan, tresnak eta postua garbitzeko, baita garbiketa pertsonalerako ere. Konketa, garbiketa pertsonalerako produktuak egongo dira (xaboi likidoa eta paperezko zapiak)
 - Aparteko izaeraz, txorrotakoa ez den ur edangarriko hornidura onartu ahal izango da, egokia den ur andeletik datorrena, edukiera nahikoa duena eta konketa irteten den txorrotarekin. Isurbidea bilketa-andel batera konektatuta egongo da.
 - % 1,5ean, azido zitriko edo tartarikoko soluzioa duen ontzia egongo da zerbitzua emateko tresnak mantentzeko.
3. Jendaurrean dauden barkillo edo olatak behar bezala babestuta egongo dira.
4. Kontsumitzaileek izozkien egilearen izen eta helbideari buruzko informazioa edukiko du, baita izozki horien ezaugarriei buruzkoa ere.

ELIKAGAIK MOTORDUN IBILGAILUETAN ELABORATU ETA SALTZEKO OSASUN ARAUAK

Arau Orokorrez gain, honako hauek beteko dituzte:

1. Elikagaiak elaboratu eta manipulatzeko guneak horiek zerbitzatzeko gunetik banatuta uzten saiatuko da, elikagaiak eta dirua aldi berean ez erabiltzeko.
2. Biltegiak, hozkailuak, manipulazio guneak, lan egiteko azalerak eta abar egin beharreko lan bolumenaren araberakoak izango dira, proportzionalak.
3. Elikagaiak elaboratzeko guneak, gutxienez, honako hauek izango ditu:
 - Txorrotako ura eta isurbidea duen harraska/konketa, tresnak eta loakla garbitzeko, eta garbiketa pertsonalerako. Eragingailua ez da manuala izango, irisgarria izango da eta garbitzeko tresnak edukiko ditu (xaboi likidoa eta paperezko zapiak). Ur-hornidura posible bada, udal sarearekin egingo da, edo bestela, ibilgailuak tamaina egokiko ur edangarriko andela izango du (gutxienez, 25 litro), harraskara konektatuta, eta isurbide-andelerako konexioa dueña, gutxienez, beste andelaren tamainakoa. Ur edangarriko andela behar beste aldiz higienizatuko da.
 - Lanerako azalerek (manipulazioa) garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izan behar dute (altzairua, melamina, formika...). Ezin da egurrik erabili.

- Elikagai gordin, elikagai prestatu eta edariak banatuta kontserbatzeko tamaina nahikoa duten hozkailuak.

- Gidatzeko espaziotik erabat banatuta egongo da.

4. Zoruak lauak, jarraituak eta iragazgaitzak zango dira, erraz garbitzeko modukoak.
5. Publikoari zerbitzatzeko edalontzi, plater eta mahai-tresnak erabili eta botatzekoak izango dira. Edalontzi, plater eta mahai-tresna berrerabilgarriak erabili ahal izango dira nahikoa handia den ontzi garbigailurik badago eta, kristalak apurtzearen ondorioz, ez badago publikoarentzako istripu arriskurik.
6. Elaborazio eta zerbitzu gunean, ibilgailua ezin izango da erabili lo egiteko edo bere xede zehatza ez den ezertarako.
7. Elikagaiak eta elaborazioak, edozein kasutan, osasun arrisku txikikoak izango dira.
8. 8. Ibilgailua lotuta egongo da legez ezarritako elikagai-jarduera batera, instalazio nahiko duena, eta base moduan erabil daitekeena. Hala ez bada, lokal egokia izango du, jarduera honetarako prestatuta.

NEKAZARITZA AZOKETARAKO OSASUN ARAUAK

Arau Orokorrez gain, honako hauek beteko dituzte:

1. Elikagai guztiak, fruta eta barazkiak izan ezik, behar bezala etiketatuta erosi, mantendu eta erakutsiko dira. Salmenta zatikatuen kasuan, jatorrizko ontzia gorde beharko du, etiketarekin, salmenta bukatu arte, salgaia beti identifikatuta eduki ahal izateko.
2. Elikagaiak zatikatuta salduz gero, nahitaez, postuak higiene egokirako instalazioak edukiko ditu: isurbidea duen harraska edo txorrotadun ur andela, edukiera nahikokoa, isurbiderako balio duen ontzi batekin, eta garbiketarako tresnak (xaboia eta paperezko zapiak).
3. Ikusgai dagoen kartelean, postuaren arduradunaren izena eta helbidea jarriko dira, eta hala badagokio, produktuaren jatorria.
4. Ogi eta pastel postuak:
 - Ogi eta gozogintzako produktu guztiak bilduta saldu beharko dira, eta bilgarrian, gutxienez, informazio hau agertuko da: enpresaren izena eta helbidea.
 - Arto- irina ontziratuta eta etiketatuta salduko da.
5. Txarkuteria-postuak: saltzen diren haragi-produktuak elikagai-industrietakoak (OEIrekin) izango dira, eta beraz, etiketatuta aurkeztuko dira, edo harategi-saltxitxa dendetekoak edo harategi-txarkuterietakoak izango dira. Azken kasu horretan, behin-behineko establezimenduaren titularra establezimendu elaboratzailearen berbera izango da. “Harakin saltxixagile” edo “Harakin txerriki-egile” baimena ikusgai egongo da.
6. Frutas eta barazki postuak: erakusten diren produktu guztiek osorik eta egoera onean egon beharko dute (kontsumorako desegoki egiten dituzten ustelkeria edo alteraziorik gabe), garbi, normala ez den kanpoko hezetasunik gabe, eta usain edota zapore arrarorik gabe.

7. Las superficies destinadas a estar en contacto con los alimentos serán lisas, impermeables y de fácil limpieza y desinfección (acero, melamina, formica etc).
8. Ningún tipo de alimento ni los recipientes que los contengan, podrá estar en contacto con el suelo en cualquiera de los procesos de almacenamiento, manipulación o preparación culinaria.
9. Siempre que se precise y después de cada jornada de trabajo se procederá a la limpieza del recinto y de los útiles empleados, quedando los alimentos debidamente resguardados.
10. Durante los periodos de inactividad los establecimientos quedarán aislados del exterior de forma que se pueda evitar el acceso de vectores (insectos, roedores u otro tipo de animales).
11. Deberán disponer de cubos con bolsa para basuras y desperdicios. La evacuación se realizará en dichas bolsas bien cerradas con la periodicidad necesaria.
12. El desarrollo de las actividades, estará sujeto, en todos los casos al mantenimiento de unas correctas condiciones de orden, decoro y limpieza.
13. El transporte de los alimentos hasta los puestos de venta se efectuará en vehículos adecuados para ello o en contenedores exclusivos para alimentos. Serán de fácil limpieza, manteniéndose las temperaturas adecuadas (frigoríficos o isoterms) y evitando contaminaciones cruzadas.
14. Se expondrán de forma visible los Precios de Venta.
15. Existirán Hojas de Reclamaciones a disposición de los clientes que lo soliciten.

NORMAS SANITARIAS PARA COMEDORES COLECTIVOS TEMPORALES: TXOSNAS, MESONES SIMILARES

1. Estas normas serán de aplicación para los establecimientos hosteleros que se instalen de forma temporal por un espacio tiempo inferior a 30 días.
2. Dentro de estas instalaciones se pueden distinguir:
 - a. **TXOSNAS Y SIMILARES:** Establecimientos autolimiten sus elaboraciones a a limentos y bebidas escasa manipulación y bajo riesgo sanitario , tales como:
 - Bocadillos o pinchos de chorizo, chistorra, morcilla, bacón o panceta, lomo adobado, hamburguesas,salchichas, fiambres, jamón curado, conservas bonito, atún, sardinas, quesos curados o semicurados alimentos similares. La utilización de lechuga será en caso de 4ª gama (embolsada, lavada y troceada).
 - Tortillas (hechas con huevo pasterizado).
 - Servicio de alimentos de procedencia industrial.Deberán cumplir las condiciones que a continuación señalan a excepción de la nº 10.
 - b. **COMEDORES COLECTIVOS TEMPORALES** Establecimientos que no autolimitan sus elaboraciones.
Cumplirán todos los aspectos que a continuación señalan, incluido el nº 10.
3. Se distinguirán, al menos, tres zonas de trabajo: elaboración-manipulación de alimentos (cocina) , almacenamiento y de servicio (barra), serán proporcionadas volumen de trabajo a desarrollar.
4. La zona de elaboración de alimentos (cocina) estará delimitada dispondrá , al menos, de:
 - Fregadero/ lavamanos con agua corriente y desagüe para limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local. Sera de fácil acceso y dispondrá de útiles de aseo (jabón líquido y toallas de papel).
 - Superficies de trabajo (manipulación) de fácil limpieza desinfección (acero, melamina, formica, etc), quedando excluido el uso de madera.
 - Aparatos frigoríficos (no botelleros) para la conservación exclusiva de alimentos.

5. La barra dispondrá de fregadero para las labores de limpieza personal y útiles, salvo en txosnas de pequeño tamaño y acceso fácil al de la cocina.
6. Los suelos, en especial en la zona de elaboración, serán lisos continuos de forma que se puedan barrer y fregar con facilidad.
7. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de único (desechables). Se permitirá el empleo de vasos, platos cubiertos reutilizables cuando se disponga de máquina lavavajillas con capacidad suficiente y no suponga, por rotura de cristales, peligro de accidentes para el público. También se admiten reutilizables de uso personal.
8. Los establecimientos que elaboren alimentos deberán disponer de:
 - Frigorífico para alimentos crudos o no higienizados (lomo adobado, hamburguesas, chorizo fresco y similares).
 - Frigorífico para alimentos higienizados o listos para consumo (tortillas industriales, bolsas de lechuga lavada, quesos etc)
 - En su caso, frigorífico para bebidas (botellero).
 - En todos los casos deberá evitarse el contacto directo entre los alimentos crudos y los preparados.
 - Se efectuará diariamente un control y registro de temperaturas de las cámaras de alimentos.
9. Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y podrán utilizarse como dormitorios u otras actividades ajenas sus cometidos específicos.
10. Además de los aspectos señalados, los Comedores Colectivos punto 2b, deberán disponer en sus cocinas de:
 - Suelo liso, impermeable, continuo y lavable.
 - Servicio de agua corriente fría y caliente en el fregadero.
 - Lavamanos de uso exclusivo para manipuladores independiente al fregadero general) accionado a pedal otro sistema no manual, dotado de útiles de aseo..
 - Almacén de alimentos y bebidas independiente del recinto de la cocina.
 - Vestuario adecuado.
 - El recinto de cocina dispondrá de la ventilación necesaria para evitar los excesos de calor, humedad y condensaciones.
 - Los servicios de Inspección Alimentaria podrán motivadamente desautorizar la elaboración de alimentos especial riesgo sanitario.

NORMAS SANITARIAS PARA TERRAZAS VELADORES

1. Las instalaciones de cocina, barra, almacén y aseos públicos deberán disponer de la capacidad suficiente para el incremento actividad que supone la terraza.
2. Las terrazas deberán estar situadas a conveniente distancia cualquier foco de suciedad o insalubridad.
3. Los suelos donde se instalen permitirán su limpieza eficaz.
4. Mantendrán las debidas condiciones de limpieza, salubridad ornato.

NORMAS SANITARIAS PARA CHURRERÍAS TEMPORALES

Además de las Normas de Generales cumplirán:

1. Se distinguirán, al menos, tres zonas de trabajo; elaboración-manipulación de alimentos, de almacenamiento servicio. Las tres estarán diferenciadas de la zona propia de ocio.

2. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
3. Los suelos serán lisos, continuos e impermeables de forma que puedan barrer y fregar con facilidad.
4. En caso de realizarse servicio de bebidas frías, los frigoríficos serán independientes de los destinados a la conservación alimentos.
5. Las zonas de almacenamiento y manipulación de alimentos estarán debidamente aisladas de los servicios higiénicos y podrán utilizarse como dormitorios u otras actividades ajenas su cometidos específicos.
6. Está prohibida la utilización de grasas animales o vegetales o mezclas con los aceites vegetales autorizados, así como el refrito de los productos elaborados.
7. Los aceites de fritura se renovarán con la frecuencia necesaria

NORMAS SANITARIAS PARA ESTABLECIMIENTOS TEMPORALES DE VENTA DE HELADOS

Además de las Normas de Generales cumplirán:

1. El puesto estará techado y se podrá mantener perfectamente cerrado en las horas fuera de uso. Las superficies generales puesto así como la del trabajo y expositores serán de materiales resistentes y de fácil limpieza.
2. En los casos de venta a granel:
 - Dispondrá en el interior del puesto de servicio de agua corriente de la red municipal conectada a fregaderos lavamanos, para la limpieza del utillaje, aseo personal y propio puesto. El lavabo estará provisto de útiles de (jabón líquido y toallas de papel)
 - Excepcionalmente se podrá admitir la dotación de agua potable que no sea corriente y que provenga de un depósito de agua adecuado, con capacidad suficiente y con grifo salida al lavabo. El desagüe estará conectado a un depósito de recogida.
 - Se dispondrá de un recipiente con solución de ácido cítrico o tartárico 1.5% para el mantenimiento de los útiles servicio.
3. Los barquillos u obleas expuestos al público estarán debidamente protegidos.
4. El público consumidor estará debidamente informado nombre y dirección del obrador de procedencia de los helados, así como de las características de los mismos.

NORMAS SANITARIAS PARA ELABORACIÓN VENTA DE ALIMENTOS EN VEHÍCULOS MOTORIZADOS

Además de las Normas de Generales cumplirán:

1. 1. Se procurará la separación de las zonas elaboración-manipulación de alimentos, de la del servicio de mismos, de tal forma que no se manipulen alimentos y dinero forma simultánea.
2. 2. Las zonas de almacenamiento, los aparatos frigoríficos, recintos de manipulación, superficies de trabajo, etc., serán proporcionados al volumen de trabajo a desarrollar.
3. 3. La zona de elaboración de alimentos dispondrá , al menos, de:
 - Fregadero/ lavamanos con agua corriente y desagüe para limpieza del utillaje, aseo del personal y del propio local.

Será de accionamiento no manual, de fácil acceso dispondrá de útiles de aseo (jabón líquido y toallas papel). Siempre que sea posible el abastecimiento de agua será mediante conexión a la red municipal, en su defecto vehículo dispondrá de depósito de agua potable en cantidad suficiente para la actividad (mínimo 25 litros) conectado fregadero y con conexión a depósito de desagüe

de, menos, el mismo tamaño que el anterior. El depósito agua potable se higienizará con la periodicidad necesaria.

- Superficies de trabajo (manipulación) de fácil limpieza desinfección (acero, melamina, formica, etc), quedando excluido el uso de madera.

- Aparatos frigoríficos con capacidad suficiente para conservación por separado de alimentos crudos, cocinados y bebidas.

- Estará totalmente aislada del espacio destinado conducción.

4. Los suelos serán lisos, continuos e impermeables de forma que puedan barrer y fregar con facilidad.
5. Los vasos, platos y cubiertos de servicio al público serán de único (desechables). Se permitirá el empleo de vasos, platos cubiertos reutilizables cuando se disponga de maquinas lavavajillas, con capacidad suficiente para las necesidades servicio y no suponga, por rotura de cristales, un peligro accidentes para el público.
6. El vehículo, en su zona de elaboración y servicio, no podrá utilizarse como dormitorio u otras actividades ajenas a cometidos específicos.
7. Los alimentos y las elaboración que se practiquen serán en todo caso de bajo riesgo sanitario.
8. El vehículo estará vinculado a una actividad alimentaria legalmente establecida, con instalaciones suficientes, que pueda ser utilizada como base. En su defecto dispondrá de un local adecuado habilitado para esta finalidad.

NORMAS SANITARIAS PARA FERIAS AGRÍCOLAS

Además de las Normas de Generales cumplirán:

1. Todos los alimentos, excepto las frutas y hortalizas, se adquirirán, mantendrán y expondrán debidamente etiquetados. En los casos de venta fraccionada deberá mantenerse el envase original con etiqueta hasta el final de la venta, de forma que siempre quede identificada la mercancía.
2. Si se realiza venta fraccionada de los alimentos, obligatoriamente el puesto dispondrá de instalaciones adecuadas para una correcta higiene: fregadero con desagüe o bien depósito de agua con grifo incorporado de capacidad suficiente con un recipiente que haga de desagüe y útiles de aseo (jabón y toallas de papel).
3. En cartel visible se expondrá el nombre y la dirección responsable del puesto, en su caso, también el origen procedencia de los productos.
4. Puestos de pan y pasteles:
 - El pan y todos los productos de pastelería deberán venderse envueltos, en el envoltorio figurará como mínimo siguiente información: Nombre de la empresa y dirección.
 - La harina de maíz se comercializará envasada y etiquetada.
5. Puestos de chacinería: Los productos cárnicos comercializados procederán de Industrias alimentarias (con R.S.I.) y por tanto presentarán etiquetados, o de Carnicerías-Salchicherías Carnicerías-Charcuterías. En este último caso el titular establecimiento temporal será el mismo que el establecimiento elaborador. Estará visible la Autorización “Carnicero Salchichero” o de “Carnicero Charcutero” elaborador.
6. Puestos de frutas y verduras: Todos los productos expuestos deberán estar enteros, sanos (no afectados por podredumbres alteraciones que las hagan no aptas para el consumo), limpios, exentos de humedad exterior anormal y de olores y sabores extraños.