



PARA ELABORACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS EN MERCADILLOS, FERIAS,  
EVENTOS DE CARÁCTER TEMPORAL, CAMIONES Y REMOLQUES TIENDA.

<b>TITULAR DE LA INSTALACIÓN:</b>			
Dirección:			
Teléfono:		NIF/CIF:	
Solicitante (representante legal):		Nombre:	
DNI/ pasaporte		Domicilio:	
Municipio:		Teléfono:	

**Declaro** que voy a iniciar la actividad de \_\_\_\_\_ en las instalaciones situadas en \_\_\_\_\_ durante el período comprendido entre las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_ y las \_\_\_\_\_ horas del día \_\_\_\_\_. Que la fecha de inicio de las tareas de montaje será el día \_\_\_\_\_.

Que mis instalaciones **reúnen las condiciones establecidas** en el Cap. III del Anexo del Reglamento 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y demás requisitos establecidos en la normativa reguladora del producto o productos objeto de la venta en mi establecimiento, que dispongo de la documentación que así lo acredita a partir del inicio de la actividad y me comprometo a mantener su cumplimiento durante todo el periodo de ejercicio de la actividad.

**Declaro disponer o estar en condiciones de cumplir los siguientes requisitos :**

- Suministro suficiente de agua potable fría y caliente.
- Instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las adecuadas condiciones de temperatura de los productos alimenticios.
- Vitrinas o expositores protegidos del público donde se expondrán las materias primas o alimentos preparados, que en caso de ser perecederos serán frigoríficas.
- Instalaciones adecuadas para la limpieza y secado de manos.
- Material adecuado si fuera necesaria la limpieza y desinfección de alimentos, equipo y utensilios de trabajo.
- Medios o instalaciones adecuadas para el almacenamiento y eliminación de residuos.
- Que el personal utilizará ropa adecuada a su trabajo, con la debida pulcritud e higiene. Y que el personal dedicado al proceso de elaboración estará obligado a llevar el pelo correctamente recogido con una prenda de cabeza. Que dispone de la documentación acreditativa de formación en materia de seguridad alimentaria de todos los manipuladores.
- Contrato de gestión de aceites (si procede).
- Los recipientes, máquinas y utensilios destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características del producto ni la de ellos mismos.
- Dispone de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenen, suministren o comercialicen.
- Respetar la normativa vigente en materia de venta de bebidas alcohólicas, especialmente en relación con menores.

En Tres Cantos, a

Fdo: