



DECLARACIÓN RESPONSABLE DE ACTIVIDAD ALIMENTARIA TEMPORAL VELADA Y FIESTAS 2026

DECLARACIÓN RESPONSABLE		
TITULAR:		
DIRECCIÓN:		
LOCALIDAD:		PROVINCIA:
NIF:	TLFN:	CORREO
ACTIVIDAD ALIMENTARIA SOLICITADA		
UBICACIÓN DONDE SE REALIZA LA ACTIVIDAD:		
ACTIVIDAD A DESARROLLAR:		
DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS A LA VENTA:		TIPO DE PRODUCTOS: PRODUCTOS AL CORTE <input type="checkbox"/> PRODUCTOS ENVASADOS <input type="checkbox"/> ELABORACIÓN IN SITU <input type="checkbox"/>
<p>D. _____ con DNI: _____</p> <p>Actuando en nombre y representación de la entidad FIRMA Y DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD. Que esta Delegación de Salud le ha trasladado los REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS PARA EFECTUAR DICHA ACTIVIDAD, comprometiéndose fielmente a su cumplimiento, asumiendo las responsabilidades que pudieran derivarse del incumplimiento de estas condiciones municipales y de la normativa en vigor.</p>		
En La Línea a _____ de _____ de 2026		FIRMA _____



DOCUMENTACIÓN A PRESENTAR

FORMACIÓN EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE TODOS LOS PRESENTES EN LA ACTIVIDAD **(solo para nuevas contrataciones de personal para ese evento o colectivos que no sean establecimientos con licencia).**

DECLARACIÓN RESPONSABLE FIRMADA

RELACIÓN DE PERSONAL PRESENTE EN LA ACTIVIDAD		
Nº	NOMBRE Y APELLIDOS	DNI
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
SOLO PODRÁN ESTAR PRESENTES EN LA ACTIVIDAD AQUELLAS PERSONAS Y PRODUCTOS DESIGNADOS EN ESTA SOLICITUD		

REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

Condiciones Generales del Establecimiento

- Locales diseñados y contruidos de forma que previenen el riesgo de contaminación de los alimentos y la presencia de insectos y otros animales indeseables.
- Adecuado estado de limpieza y conservación de paredes, suelos y techos, en especial en cocinas y zonas de manipulación, evitando que el suelo sea de madera o albero.
- Toda actividad relacionada con alimentos y bebidas (almacenamiento, manipulación, elaboración.) debe hacerse dentro de la instalación.
- Superficies en contacto con los productos a la venta deben ser fáciles de lavar y desinfectar
- Suministro de agua potable caliente y fría de red de agua municipal.
- Contenedores, vajilla y cubiertos higienizados con métodos mecánicos que aseguren su correcta limpieza y desinfección siempre que no sean de un solo uso.
- Lavamanos para operarios de accionamiento no manual y dotación higiénica completa.
- La barra será de superficie lisa de material no absorbible, de forma que se garantice su limpieza y desinfección con materiales inocuos y resistentes a la corrosión.
- Se acreditará el origen de los productos servidos en el establecimiento.



- Los productos envasados estarán adecuadamente etiquetados y serán de fabricantes o distribuidores autorizados.
- Deberá de disponer de listado de bebidas o comidas que contengan alérgenos y/o sustancias que puedan provocar intolerancias alimentarias.
- Dispondrá de botiquín de urgencias y libro de reclamaciones.
- Se prohíbe fumar o vapear en el establecimiento salvo en las zonas permitidas en la legislación vigente actual.
- Es obligatorio ofrecer siempre a los consumidores la posibilidad de consumir agua del grifo de manera gratuita según normativa actual que es de aplicación.
- Quedará prohibida la elaboración y/o preparación de alimentos que incorporen huevo crudo. Únicamente podrá emplearse huevo pasteurizado o productos ovoproductos autorizados conforme a la normativa vigente, especialmente en la elaboración de salsas, cremas, mahonesas y demás preparaciones de consumo directo.
- Los vegetales crudos que se sirvan deberán ser desinfectados con lejía alimentaria u otro desinfectante sanitario.

Almacenamiento

- Condiciones generales de almacenamiento de utillaje adecuados.
- Disponer de un sistema de control de temperaturas, tanto en su medición como en su registro de los diferentes equipos de refrigeración/congelación.
- Disponer de suficiente capacidad frigorífica siempre que dispongan de productos que necesiten refrigeración.
- Los productos químicos peligrosos como detergentes, lejías, etc., deberán estar separadas de las zonas donde se sitúan los productos alimentarios.

Residuos y aguas residuales

- Los residuos sólidos (basuras), se depositarán en depósitos estancos con tapa de accionamiento no manual, protegido en su interior con bolsa de plástico impermeable, que serán retirados a diario.
- Evacuación de aguas residuales correcta.
- Se contará además con depósitos separados que permitan el reciclaje de elementos como el plástico o vidrio.

Condiciones de los Servicios Higiénicos

- Disponer de un número adecuado de servicios higiénicos.
- Presentará un estado de limpieza adecuado.
- Aislados de la zona de manipulación o almacén.
- Disponer de lavabo, dosificador de jabón, toallas de un solo uso o dispositivo de secado automático.

Condiciones Generales del Personal

- Todo el personal estará en poder del certificado de formación en manipulación de alimentos.
- Mantener máxima pulcritud en el aseo personal.
- Utilizar en el trabajo vestuario exclusivo y adecuado a su función.
- Vestuario en correcto estado de limpieza.
- No se comerá, fumará, masticará u cualquier otra práctica no higiénica en el establecimiento.
- Los manipuladores enfermos (con diarrea, fiebre, dolor de garganta) debe ser apartados de su puesto de trabajo de forma inminente.