



**DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN**

Osasun Publikoa eta Animalien Ongizatea
Salud Pública y Bienestar Animal

Easo, 43 | Tel. 010 - 943483878 | osasuna@donostia.eus | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

Declaración responsable Erantzukizunpeko adierazpena

Adierazpen egilea / Declarante	
NAN-AIZ / DNI-NIE:	
Jarduera / Actividad	
Jardueraren egunak / Días de actividad	

HIGIENE ETA OSASUN BETEBEHARRAK REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

Jan-edanak Sanitateak baimendutako establezimenduetakoak izango dira, eta higiene baldintza egokietan garraiatuko dituzte, hotz katea apurtu gabe eta bitarteko manipulatzeko lanik egin gabe. Garraiatzeko ibilgailuak ezin hobeto garbituta egon behar du.	Los alimentos y bebidas procederán de establecimientos autorizados por sanidad, se transportarán en condiciones adecuadas de higiene, manteniéndose la cadena de frío y no se llevarán a cabo manipulaciones intermedias. El vehículo de transporte se encontrará en perfecto estado de limpieza.
Janariak saltzeko asmoz halakoak manipulatzeko dituzten lokalen kokaleku, diseinu, eraikuntza eta neurriak, ezaugarrien aldetik, erraz manipulatzeko erraztu ez ezik, kutsadura eta kutsadura iturriak ere eragotzi behar dituzte.	La localización, el diseño, la construcción y las dimensiones de los locales donde se manipulen alimentos serán de tales características que favorezcan unas adecuadas prácticas de manipulación y que dificulten la contaminación y sus posibles fuentes.
Elikagaiekin kontaktuan egongo diren gainazalak egoera onean eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira; material leun, iragazgaitz, herdoilgaitz eta ez-toxikoz eginak.	Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios estarán en buen estado y serán fáciles de limpiar y desinfectar, lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos.
Publikoari aurkezten zaizkion elikagaiek jendearengatik bereizita egon behar dute, eta ontzi edo bilgarri bidez kutsaduratik babestuta. Elikagai bat ere ezin da lurra ukitzen duela izan (apalak eta horrelakoak izan behar dira).	Los alimentos expuestos estarán debidamente aislados del público y protegidos de la contaminación mediante envases, envolturas, vitrinas... Ningún alimento podrá estar en contacto con el suelo. Se instalarán estanterías, baldas...
Jan-edan guztiak behar bezala identifikatuta izan behar dira, beren etiketa, faktura edota albaranen bidez. Albaranak eta fakturak osasun publikoko ikuskarien eskura eduki behar dira (jarduera egiten den lekuan bertan).	Todos los alimentos y bebidas estarán debidamente identificados con sus etiquetas, facturas y/o albaranes. Facturas y albaranes estarán a disposición de los/las inspectores/as de Salud Pública (en el mismo lugar en el que se realice la actividad).
Derrigorra da etiketatze, aurkezpen eta iragarpen araudi nagusiak agintzen duena betetzea.	Se cumplirá con lo establecido en la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios.
Zerbaiten probaketa txikiren bat eginez gero (gazta, hestebeteak...), eskuak eta erabili behar diren tresnak garbitzeko behar adina ur edangarri izateko hartune bat izan behar da, xaboiz eta higiekin lehortzeko materialez hornituta.	En el supuesto de llevar a cabo algún tipo de pequeña degustación: cortar quesos o embutidos se instalará una toma de agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza correcta de manos y otros útiles, dotados de jabón y material de secado higiénico.
Elikagaiak manipulatzeko aritzen diren pertsonen elikagaien higiekin izan behar den prestakuntza izan	El personal manipulador contará con la debida formación en materia de higiene alimentaria.



**DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN**

◆ Osasun Publikoa eta Animalien Ongizatea
Salud Pública y Bienestar Animal

Easo, 43 | Tel. 010 - 943483878 | osasuna@donostia.eus | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

behar dute.	
Zaborra pedalaz eragiteko tapadun baldeetan utziko da.	La basura se depositará en cubos con tapa de acción a pedal.
Toxikoak izan daitezkeen gaiak (detergenteak, desinfektatzaileak, eta abar) eta garbiketako tresnak leku aldendu batean gordeko dira, elikagaiak kutsatzeko arriskurik ez dagoen leku batean, eta behar bezala identifikatuta izango dira.	Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes, etc.) y los útiles de limpieza se almacenarán en un lugar separado donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos y estarán debidamente identificados.
Lan egiteko eta janariak manipulatzeko baldintza orokorrak ELIKAGAIK MANEIAITZEN BADIRA:	Condiciones generales de trabajo y manipulación SI HAY MANIPULACIÓN:
OSASUN ARRISKU TXIKIA duten janari gordinak (lehengaiak) erabiliko dituzte, prestatu bezain laster zerbitzatu ahal izateko, tarteko manipulaziorik egin gabe:	Se proveerán de materias primas o ingredientes DE BAJO RIESGO SANITARIO listas para cocinarse y servirse inmediatamente, sin manipulaciones intermedias:
• Elikagai galkorrak (okela, arraina, esnekiak eta deribatuak) kontsumituko diren egun berean erosiko dira eta hoztuta gordeko dira, kozinatuko diren unera arte. Beti errespetatu behar da elikagai bakoitzari dagokion araudian jarritako mantentze tenperatura. Hotzaren katea ez da inoiz ere hautsiko.	• Los alimentos perecederos (carnes, pescados, lácteos y derivados) se comprarán el mismo día que vayan a ser consumidos y se mantendrán en refrigeración hasta el momento exacto de su cocinado. En todo momento se respetará la temperatura de mantenimiento que establece la normativa para cada uno de ellos. En ningún caso se romperá la cadena de frío.
• Lehengaiak prestatzean, beste elikagai batzuekin kontaminazio gurutzatua ez sortzeko aukerak erabat saihestu behar da. Produktu desberdinek elkarrengandik behar bezala bananduta egon behar dute, nola gordeta edukitzeko orduan hala prestatzeko orduan ere.	• La preparación de las materias primas se realizará de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada con otros alimentos. Los productos de distinta naturaleza deberán estar correctamente separados, tanto el proceso de almacenado como de elaboración.
• Manipulatzeko eremuek NEURRIKOAK izan behar dute (elikagai gordinak eta kozinatuak bereizteko), eta haietatik hurbil, eskuak eta erabili behar diren tresnak garbitzeko behar adina ur edangarri izateko hartune bat izan behar da, xaboiz eta higieenez lehortzeko materialez hornituta.	• Las superficies de manipulación deberán ser SUFICIENTES (separación entre alimentos crudos y cocinados) y próximo a éstas se instalará una toma de agua corriente potable en cantidad suficiente para la limpieza correcta de manos y otros útiles; dotados de jabón y material de secado higiénico.
• Instalazioetan ez dago berdurak garbitu eta moztu egiterik, behar bezala moztuta eta garbituta erosi behar dira (4. gamako berdurak).	• En las instalaciones no se realizarán labores de limpieza y corte de verduras, se comprarán debidamente cortadas y limpias (vegetales de 4ª gama).
• Okela, arraina eta haien deribatuak ezin dira xerretan moztu. Adibidez: solomoa, txorizoa, urdaiazpikoa, eta abar. Dena alde aurretik moztuta eta kozinatzeko edo kontsumitzeko prest erosi behar da, ospakizuneko / jarduerako instalazioetan inolako alde aurreko ezeren manipulaziorik egin gabe.	• No se realizarán labores de fileteado de carnes, pescados ni sus derivados. Ejemplo: filetes de lomo, chorizo, jamón, etc. Todo deberá comprarse previamente fileteado y listo para su cocinado o su consumo, sin previa manipulación en las instalaciones del evento / actividad.
• Produktu izoztuak beti hotzean desizoztu behar dira, eta kontaminazioaren aurka egoki babestuta, betiere.	• Los productos congelados deberán descongelarse siempre en refrigeración y debidamente protegidos de la contaminación.



**DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN**

◆ Osasun Publikoa eta Animalien Ongizatea
Salud Pública y Bienestar Animal

Easo, 43 | Tel. 010 - 943483878 | osasuna@donostia.eus | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

• Produktu talde bakoitzerako (haragia, arraina...) hotz instalazioak BEHAR ADINAKOAK eta EGOKIAK izango dira.	• Deberán existir instalaciones frigoríficas SUFICIENTES y ADECUADAS para cada grupo de productos: pescado separado de carne etc.
BEROTAN PRESTATUAK: Ondo eta bero-bero kuzinatu behar dira. Janariak kontsumitu behar diren unean bertan prestatu behar dira: "hozkailek atera eta berehala kuzinatu eta zerbitzatu". Horrela ez bada, berotan (> 65° zentigradotan) iraunarazteko gauza diren instalazioetan gorde behar dira, presta eta kontsumitu arte.	PREPARADOS CALIENTES: El cocinado será muy intenso. Los alimentos se prepararán en el mismo momento en el que vayan a consumirse: "sacar del frigorífico, cocinarlo de inmediato y servirlo". De no ser así, las instalaciones contarán con dispositivos que garanticen el mantenimiento de estos alimentos a una temperatura superior a 65°C desde su cocinado hasta su consumo.
HOTZETAN PRESTATUAK: Errefrigerazio tenperaturan (8° C-tik behera) eduki behar dira beti. Hozkailu, arasa errefrigeratu eta abarrek tenperatura irakurtzeko gailu bat izan behar dute.	PREPARADOS FRÍOS: se mantendrán en todo momento a temperatura de refrigeración (8°C máximo). Neveras, vitrinas refrigeradas, etc. contarán con lector de temperatura.
Edariak jatorrizko ontzietan eduki behar dira, zerbitzatu arte. Edalontziek berrerabilgarriak izan behar dute beti. Ekitaldi zehatzetan, Udalak edalontziak fidantza bidezko mailegatzeko sistema bat eta itzultzeko aukera eskatu ahal izango ditu. Gainerako baxera ere, ahal bada, berrerabilgarria izango da, eta, ezin bada, erabilera bakarreko material konpostagarriaz eginda izango da.	Las bebidas se mantendrán en sus envases originales hasta su servicio. Los vasos deben ser siempre reutilizables. En eventos concretos, el Ayuntamiento podrá exigir un sistema de préstamo de vasos con fianza y posterior devolución. El resto de la vajilla, si es posible, será también reutilizable, y si no, será de un solo uso de material compostable.
Nolanahi ere, material berrerabilgarria erabiltzen bada, behar adinako edukiera duen ontzi-garbigailua eduki beharko da.	En cualquier caso, si se usa material reutilizable se deberá contar con LAVAVAJILLAS con suficiente capacidad.
Ezin da ezer erosi egun batetik besterako. Dena erabiliko den egunean bertan erosiko da. Kozinatu ondoren, kontsumitu egingo da edo, bestela, bota. Ezin da egun batetik bestera instalazioetan gorde.	No se permite guardar ningún alimento de una jornada para otra: todo se comprará el mismo día de su uso y una vez cocinado se consumirá o se tirará, no se puede guardar en las instalaciones de una jornada a otra.
Komun publikoak jarri edo erabilera publikoko batzuk izan behar dira gertu.	Se instalarán aseos públicos o deberán contar con servicios higiénicos para uso público en un lugar cercano.
Jaiak irauten duen bitartean, Adikzioen eta Droga Mendekotasunaren gaineko Arreta Integralari buruzko apirilaren 7ko 1/2016 Legea betetzen dela bermatu beharko da, batez ere edari alkoholduen horniduraren, salmentaren eta kontsumoaren mugei dagokienez, arreta berezia jarrita 18 urtetik beherakoei dagozkien kontsumo mugei.	Durante el evento festivo deberá garantizarse el cumplimiento de la ley 1/2016, de 7 de abril, de Atención Integral de Adicciones y Drogodependencias, particularmente en cuanto a las limitaciones al suministro, venta y consumo de bebidas alcohólicas indicadas en dicha norma, con especial atención a las relacionadas con los menores de 18 años.
BERARIAZ GALARAZITA DIREN GAUZAK:	PROHIBICIONES EXPRESAS:
Arau orokor gisa, elikagai hauek ez dago erabiltzerik, sanitate arrisku handia dakarte-eta:	Como norma general no se autorizará el uso de los siguientes alimentos por implicar un elevado riesgo sanitario:
• Arrautza freskoa (tortillak, saltsak, nahasiak)	• Huevo fresco (tortillas, salsas, revueltos...).
• Haragi pikatua	• Carne picada
Erabat debekatuta dago etxe partikularretan egin edo	Queda terminantemente prohibido distribuir alimentos



DONOSTIA
SAN SEBASTIÁN

◆ Osasun Publikoa eta Animalien Ongizatea
Salud Pública y Bienestar Animal

Easo, 43 | Tel. 010 - 943483878 | osasuna@donostia.eus | www.donostia.eus
20006 Donostia / San Sebastián

gordetako elikagaiak banatzea.	elaborados o almacenados en domicilios particulares.
Debekatuta dago erabilera bakarreko plastikozko edalontzi, plater eta mahai-tresnak erabiltzea.	Está prohibo utilizar vasos, platos y cubiertos de plástico de un solo uso.
Adierazten dut irakurri ditudala eta beteko ditudala goian adierazitako betebeharroriek, kontsumitzaileei eskainiko dizkiedan janariak eta/edo edariak seguruak eta osasungarriak direla bermatzeko jarritakoak.	Declaro que he leído y que cumpliré los requisitos arriba establecidos para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos y/o bebidas que voy a ofrecer.

.....(ea)n, sinadura elektronikoaren egunean
(Tokia/lugar)