

➡ Osasun eranskina / Anexo Sanidad 1-b

Erantzunkizunpeko adierazpena / Declaración responsable

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

HIGIENE ETA OSASUN BETEBEHARRAK / REQUISITOS HIGIÉNICO-SANITARIOS

<p>Jan-edanak Sanitateak baimendutako establezimenduetakoak izango dira, eta higie baldintza egokietan garraiatuko dituzte, hotz katea apurtu gabe eta bitarteko manipulatzeko lanik egin gabe.</p> <p>Garraiatzeko ibilgailuak ezin hobeto garbituta egon behar du.</p>	<p>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.</p> <p>El vehículo de transporte se encontrará en perfecto estado de limpieza.</p>
<p>Janariak saltzeko asmoz halakoak manipulatzeko dituzten lokalen kokaleku, diseinu, eraikuntza eta neurriek, ezaugarrien aldetik, erraz manipulatzeko erraztu ez ezik, kutsadura eta kutsadura iturriak ere eragotzi behar dituzte.</p>	<p>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.</p>
<p>Elikagaiekin kontaktuan egongo diren gainazalak egoera onean eta garbitzeko eta desinfektatzeko errazak izango dira; material leun, iragazgaitz, herdoilgaitz eta ez-toxikoz eginak.</p>	<p>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.</p>
<p>Publikoari aurkezten zaizkion elikagaiek jendearengatik bereizita egon behar dute, eta ontzi edo bilgarri bidez kutsaduratik babestuta.</p> <p>Elikagai bat ere ezin da lurra ukitzen duela izan (apalak eta horrelakoak izan behar dira).</p>	<p>Los alimentos expuestos estarán debidamente aislados del público y protegidos de la contaminación mediante envases, envolturas, vitrinas...</p> <p>Ningún alimento podrá estar en contacto con el suelo. Se instalarán estanterías, baldas...</p>
<p>Jan-edan guztiak behar bezala identifikatuta izan behar dira, beren etiketa, faktura edota albaranen bidez.</p> <p>Albaranak eta fakturak osasun publikoko ikuskarien eskura eduki behar dira (jarduera egiten den lekuan bertan).</p>	<p>Todos los alimentos y bebidas estarán debidamente identificados con sus etiquetas, facturas y/o albaranes.</p> <p>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).</p>
<p>Nahitaezkoa da etiketatze, aurkezpen eta iragarpen araudi nagusiak agintzen duena betetzea.</p>	<p>Se cumplirá con lo establecido en la norma general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios.</p>
<p>Zerbaiten probaketa txikiren bat eginez gero (gazta, hestebeteak...), eskuak eta erabili behar diren tresnak garbitzeko behar adina ur edangarri izateko hargune bat izan behar da, xaboiz eta higie lehertzeko</p>	<p>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</p>

materialez hornituta.	manos y otros útiles, dotados de jabón y material de secado higiénico.
Elikagaiak manipulatzeko aritzen diren pertsonen elikagaien higielean izan behar den prestakuntza izan behar dute.	El personal manipulador contará con la debida formación en materia de higiene alimentaria.
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 ELIKAGIAK MANEIAZTEN 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:
<ul style="list-style-type: none"> Elikagai galkorrak (okela, arraina, esnekiak eta deribatua) kontsumituko diren egun berean erosi behar 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Lehengaiak prestatzean, beste elikagai batzuekin kutsadura 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Manipulatzeko eremuek NEURRIKOAK izan behar dute (elikagai gordinak eta kozinatua bereizteko), eta haietatik hurbil, eskuak eta erabili behar diren tresnak garbitzeko behar adina ur edangarri izateko hargune bat izan behar da, xaboiz eta higiezen lehortzeko materialez hornituta. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<ul style="list-style-type: none"> Instalazioetan ez dago berdurak garbitu eta moztu egiterik, behar bezala moztuta eta garbituta erosi behar dira (4. gamako berdurak). 	<ul style="list-style-type: none"> En las instalaciones no se realizarán labores de limpieza y corte de verduras, se comprarán debidamente cortadas y limpias (vegetales de 4ª gama).
<ul style="list-style-type: none"> Okela, arraina eta haien deribatua ezin dira xerretan moztu. Adibidez: solomoa, txorizoa, urdaiazpikoa, eta abar. Dena aldez aurretik moztuta eta kozinatzeko edo kontsumitzeko prest erosi behar da, ospakizuneko / jarduerako instalazioetan inolako aldez aurreko ezerekin 	<ul style="list-style-type: none"> 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

manipulaziorik egin gabe.	instalaciones del evento / actividad.
<ul style="list-style-type: none"> • Produktu izoztuak beti hotzean desizoztu behar dira, eta kutsaduraren aurka egoki babestuta, betiere. 	<ul style="list-style-type: none"> • Los productos congelados deberán descongelarse siempre en refrigeración y debidamente protegidos de la contaminación.
<ul style="list-style-type: none"> • Produktu talde bakoitzerako (haragia, arraina...) hotz instalazioak BEHAR ADINAKOAK eta EGOKIAK izango dira. 	<ul style="list-style-type: none"> • Deberán existir instalaciones frigoríficas SUFICIENTES y ADECUADAS para cada grupo de productos: pescado separado de carne etc.
<p>BEROTAN PRESTATUAK: Ondo eta bero-bero kozinatu behar dira. Janariak kontsumitu behar diren unean bertan prestatu behar dira: “hozkailek atera eta berehala kozinatu eta zerbitzatu”. Horrela ez bada, berotan (> 65° zentigradutan) iraunarazteko gauza diren instalazioetan gorde behar dira, presta eta kontsumitu arte.</p>	<p>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.</p>
<p>HOTZETAN PRESTATUAK: Errefrigerazio tenperaturan (8° C-tik behera) eduki behar dira beti.</p> <p>Hozkailu, arasa errefrigeratu eta abarrek tenperatura irakurtzeko gailu bat izan behar dute.</p>	<p>PREPARADOS FRÍOS: se mantendrán en todo momento a temperatura de refrigeración (8°C máximo).</p> <p>Neveras, vitrinas refrigeradas, etc. contarán con lector de temperatura.</p>
<p>Edariak jatorrizko ontzietan eduki behar dira, zerbitzatu arte.</p> <p>Edalontziek berrerabilgarriak izan behar dute beti. Ekitaldi zehatzetan, Udalak edalontziak fidantza bidezko mailegatzeko sistema bat eta itzultzeko aukera eskatu ahal izango ditu.</p> <p>Gainerako baxera ere, ahal bada, berrerabilgarria izango da, eta, ezin bada, erabilera bakarreko material konpostagarriaz eginda izango da.</p>	<p>Las bebidas se mantendrán en sus envases originales hasta su servicio.</p> <p>Los vasos deben ser siempre reutilizables. En eventos concretos, el Ayuntamiento podrá exigir un sistema de préstamo de vasos con fianza y posterior devolución.</p> <p>El resto de la vajilla, si es posible, será también reutilizable, y si no, será de un solo uso de material compostable.</p>
<p>Nolanahi ere, material berrerabilgarria erabiltzen bada, behar adinako edukiera duen ontzi-garbigailua eduki beharko da.</p>	<p>En cualquier caso, si se usa material reutilizable se deberá contar con LAVAVAJILLAS con suficiente capacidad.</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>Komun publikoak jarri edo erabilera publikoko batzuk izan behar dira gertu.</p>	<p>Se instalarán aseos públicos o deberán contar con servicios higiénicos para uso público en un lugar cercano.</p>
<p>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 alkoholuen horniduraren, salmentaren eta kontsumoaren mugei dagokienez, arreta berezia jarrita 18 urtetik beherakoei dagozkien kontsumo mugei.</p>	<p>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.</p>

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:
<ul style="list-style-type: none"> • Arrautza freskoa (tortillak, saltsak, nahasiak) • Haragi pikatua 	<ul style="list-style-type: none"> • Huevo fresco (tortillas, salsas, revueltos...) • Carne picada
Erabat debekatuta dago etxe partikularretan egin edo gordetako elikagaiak banatzea.	Queda terminantemente prohibido distribuir alimentos elaborados o almacenados en domicilios particulares.
Debekatuta dago erabilera bakarreko plastikozko edalontzi, plater eta mahai-tresnak erabiltzea.	Está prohibido utilizar vasos, platos y cubiertos de plástico de un solo uso.

ADIERAZPENA / DECLARACIÓN

Adierazten dut irakurri ditudala eta beteko ditudala goian adierazitako betebeharrak, 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.

Tokia eta eguna / Lugar y fecha

Sinadura / Firma

Datu babesari buruzko oinarrizko informazioa Información básica sobre protección de datos	
Arduraduna Responsable	Donostiako Udala Ayuntamiento de San Sebastián
Helburua Finalidad	Espazio publikoa eta bide publikoa erabiltzeko edo okupatzeko baimen-eskaerei buruzko informazio pertsonala kudeatzea. Gestión de la información personal relativa a solicitudes de autorización de uso u ocupación del espacio público y vía pública.
Legitimazioa Legitimación	DBEOren 6.1.e) artikulua, Interes publikoa edo esleitutako botere publikoen egikaritzea. Art 6.1.e) RGPD, Misión realizada en interés público o ejercicio de poderes públicos.
Hartzaileak Personas destinatarias	Legeak ezarritakoak eta tratamendu honen esparruan aplikagarri direnak. Las establecidas legalmente y que sean de aplicación en el ámbito de este tratamiento.
Eskubideak Derechos	Datuak eskuratzeko, zuzentzeko eta ezabatzeko eskubidea duzu, bai eta informazio gehigarrian zehaztutako beste eskubide batzuk ere. Tiene derecho a acceder, rectificar y suprimir los datos, así como otros derechos detallados en la información adicional