

ANEXO II g)

**DECLARACIÓN RESPONSABLE DEL TITULAR DE LA BARRA EN LA QUE SE SIRVEN/REPARTEN BEBIDAS Y ALIMENTOS MANUFACTURADOS/PREPARADOS (no requieren elaboración in situ")**

Nombre y Apellidos o Razón Social			NIF/CIF
Calle	N.º	Piso	Código Postal
Localidad	Municipio		Provincia
Correo electrónico			Teléfono
Representante en su caso			DNI

**EXPONE** que **siendo titular del establecimiento cuyos datos figuran a continuación:**

Nombre del bar-cafetería/restaurante.....  
Dirección.....  
Autorización sanitaria/inscripción censo autonómico CARM (N.º y fecha).....  
Lugar de instalación de la barra.....  
Fecha y horario **de funcionamiento**.....  
Alimentos/Bebidas que sirven:.....

**DECLARO BAJO MI RESPONSABILIDAD**

*(art. 69.1 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre)*

**CONOCER Y CUMPLIR** durante el periodo de vigencia de la autorización con los requisitos de seguridad alimentaria establecidos en la normativa vigente reguladora de los productos objeto de venta y, de forma particular, los siguientes, así como **DISPONER** de la documentación que así lo acredita:

1. Los productos alimenticios procederán de establecimientos de alimentación que cuenten con registros o autorización sanitaria en vigor. Se dispondrá de la documentación comercial que acredite el origen de los productos.
2. El suelo sobre el que se sitúe las mesas/mostradores estará pavimentado, asfaltado o cubierto con material de fácil limpieza (no será de tierra).
3. Se contará con cubiertas o toldos que impidan la exposición de los productos alimenticios a contaminación ambiente/rayos del sol.
4. La sala/emplazamiento donde se almacenen/manipulen los alimentos tendrá paredes y suelos lisos y de fácil limpieza y desinfección.
5. Los alimentos se conservarán a temperaturas que no entrañen riesgo para la salud de los consumidores y de forma que se garantice su protección frente al sol, el público, u otras fuentes de contaminación. Se evitará depositar los alimentos directamente sobre el suelo, aún estando embalados.
6. Los útiles de reparto y la superficie de la barra y/o de las mesas de servicio serán de material liso, inoxidable, de fácil limpieza y desinfección y se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza.
7. En su caso, la vajilla y los cubiertos de servicio al público serán de un solo uso, salvo que se disponga de máquina lavavajillas para su limpieza y desinfección.
8. Se dispondrá de cubos para residuos sólidos con tapadera de accionamiento a pedal.
9. Durante el evento, los manipuladores tendrán acceso a un lavamanos dotado de agua potable corriente, jabón líquido y toallas de un solo uso para higiene de las manos. En el caso de que no dispongan de acceso a lavamanos, este podrá ser sustituido por una garrafa de agua potable con grifo y una palangana con jabón líquido y toallas de papel, dispuestos de forma que se mantengan higiénicos y permitan un lavado adecuado de las manos de los manipuladores.
10. Los manipuladores dispondrán de formación actualizada en materia de higiene de alimentos, vestirán ropa de uso exclusivo y, si utilizan guantes, éstos **no** serán de látex.
11. Se contará por escrito con la información obligatoria sobre sustancias que pueden provocar alergias o intolerancias alimenticias presentes en los alimentos que se sirvan (Reglamento CE 1169/2011). Se dispondrá de carteles que anuncien al público que puede solicitar esa información.

*La inexactitud, falsedad u omisión, de carácter esencial, en cualquier dato, manifestación o documento que se acompañe o incorpore a una declaración responsable o a una comunicación previa, o la no presentación ante la Administración competente de la declaración responsable o comunicación previa, determinará la imposibilidad de continuar con el ejercicio del derecho o actividad afectada desde el momento en que se tenga constancia de tales hechos, sin perjuicio de las responsabilidades penales, civiles o administrativas a que hubiera lugar.*

En Murcia a, **(fecha)**

Fdo.....