

Comunicación Sanitaria de Establecimientos y/o Actividades No permanentes o Ambulantes de Alimentación o de Establecimientos de Temporada

Este documento debe presentarse en el Servicio municipal que tramite la autorización, concesión o licencia y **mantener una copia en el establecimiento**.

☐ Los datos contenidos en este documento serán incorporados al registro sanitario municipal de acuerdo con el **Decreto 8/2024, de 10 de enero, del Gobierno de Aragón, por el que se regula el Registro Sanitario de Establecimientos Alimentarios de Aragón y se establece el procedimiento de inscripción y autorización de los establecimientos alimentarios**. La firma del impreso nos autoriza a tratar sus datos para la finalidad o función legales indicadas. (Marcar con una aspa). Los DATOS PERSONALES aportados por usted serán objeto de protección al amparo de lo establecido en el **Reglamento General Europeo de Protección de Datos (RGPD)** de abril de 2016, y en la **Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los derechos digitales (LOPD-GDD)**, pudiendo ejercer los derechos personales que le otorga la citada normativa ante el **Servicio de Salud Pública**, o a través de esta dirección electrónica: saludpublica@zaragoza.es. Los impresos o formularios puede descargarlos en el siguiente enlace: http://www.zaragoza.es/ciudad/encasa/detalle_Tramite?id=23680

ACTIVIDAD A DESARROLLAR:

Actividad No permanente o Ambulante (Ver Anexo I) ☐	Bar de Temporada (Ver Anexo II) ☐	Comedor colectivo de Temporada (Ver Anexo III) ☐
Fecha inicio actividad:		Fecha fin actividad: :
Horario:		

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO:

Nombre	
Ubicación	
Feria / Actividad (Para no permanentes)	

DATOS DEL TITULAR / EMPRESA:

NIF/CIF	Primer apellido/Razón social	Segundo apellido	Nombre
Domicilio			
Municipio		Provincia	
Teléfono / E-mail			

DATOS DEL REPRESENTANTE:

NIF/CIF	Primer apellido/Razón social	Segundo apellido	Nombre
Domicilio			
Municipio		Provincia	
Teléfono / E-mail			

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO I: ACTIVIDAD NO PERMANENTE O AMBULANTE

TIPO DE ACTIVIDAD (MARQUE UNA O VARIAS)	
1. VENTA DE BEBIDAS ☐	
TIPOS DE BEBIDAS (ESPECIFICAR):	
2. VENTA MENOR DE ALIMENTACIÓN ☐	
TIPOS DE ALIMENTOS (ESPECIFICAR):	
☐ SIN MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (ENVASADOS)	
☐ CON MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS (NO ENVASADOS)	
SIN ELABORACIÓN DE ALIMENTOS	CON ELABORACIÓN DE ALIMENTOS
☐ Con fraccionamiento ☐ Venta a granel ☐ Venta roscones y dulces tradicionales en festividades (Actividades circunstanciales) ☐ Horneado de masas congeladas sin elaboración de la masa (masas ya elaboradas)	☐ Maíz asado ☐ Castañas asadas ☐ Goffres ☐ Harinas y derivados (pan, y bollería) ☐ Crêpes dulces ☐ Masas fritas (churros, buñuelos, rosquillas...) ☐ Dulces (Algodón de azúcar, Manzanas de caramelo, garrapiñadas...) ☐ Patatas fritas ☐ Otros:.....
3. COMIDAS PREPARADAS ☐	
SIN ELABORACIÓN (SOLO SIRVEN)	CON ELABORACIÓN Y/O MANIPULACIÓN
☐ Comidas preparadas suministradas por industria autorizada de catering o cocina central • Empresa: • RGSEAA. ☐ Comidas preparadas procedentes de comercio minorista (incluidos establecimientos de hostelería). • Establecimiento: • RSEAA.	☐ Ensaladas ☐ Comidas preparadas en plancha ☐ Tapas de elaboración en frío ☐ Comidas preparadas a la parrilla o brasa ☐ Bocadillos fríos ☐ Comidas preparadas en horno ☐ Bocadillos calientes ☐ Pizzas ☐ Tapas cocinadas ☐ Crêpes salados.
4. VENTA AMBULANTES EN CAMIONES TIENDA / FOOD TRACK ☐	
CON ELABORACIÓN	SIN ELABORACIÓN
☐ Comidas preparadas ☐ Churrería ☐ Otros:	☐ Polivalentes ☐ Carnicería ☐ Frutas y Verduras ☐ Pescadería ☐ Heladería ☐ Panadería / Repostería

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos portados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO II: BARES DE TEMPORADA

☐ SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INICIAL	☐ MODIFICACIÓN DE DATOS	☐ BAJA
☐ COMUNICACIÓN RENOVACIÓN NUEVA TEMPORADA (Solo en caso de estar ya inscrito en el registro de establecimientos de temporada).		Nº I.M.S.P. (Rellenado por administración)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO:	
TITULAR:	
EMPLAZAMIENTO:	

☐ BAR EN PISCINAS, CENTROS DEPORTIVOS, PABELLONES	MUNICIPALES ☐	NO MUNICIPALES ☐	
☐ BAR EN QUIOSCOS	MUNICIPALES ☐	NO MUNICIPALES ☐	
Indicar con una X donde proceda		SI	NO
Tiene cocina		☐	☐
Tiene cuarto de manipulación sin puntos de calor (oficce)		☐	☐
Tiene horno		☐	☐
Tiene horno microondas		☐	☐
Elaboran alimentos:			
• Bocadillos fríos y/o tapas frías		☐	☐
• Bocadillos calientes y/o tapas calientes		☐	☐
• Alimentos a la parrilla o brasa		☐	☐
• Alimentos fritos		☐	☐
• Pizzas		☐	☐
• Ensaladas		☐	☐
• Salsas		☐	☐
• Otros (especificar):		☐	☐
Método de conservación de los alimentos una vez elaborados (especificar):		☐	☐
Sólo sirven (no elaboran) alimentos procedentes de industrias autorizadas (marcar el producto en listado abajo).		☐	☐
Sólo sirven (no elaboran) alimentos procedentes de otro establecimientos inscritos en el Registro autonómico (marcar el producto en listado abajo).		☐	☐
• Establecimiento:			
• RSEAA.			
• Bebidas • Bocadillos (tipos.....) • Tapas de elaboración en caliente • Conservas (tipos.....) • Aperitivos en bolsa • Pizzas industriales previo calentamiento • Salsas • Otros (especificar).....		☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

ANEXO III: COMEDORES COLECTIVOS DE TEMPORADA

☐ SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN INICIAL	☐ MODIFICACIÓN DE DATOS	☐ BAJA
☐ COMUNICACIÓN RENOVACIÓN NUEVA TEMPORADA (Solo en caso de estar ya inscrito en el registro de establecimientos de temporada).		Nº I.M.S.P. (Rellenado por administración)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO	
TITULAR:	
EMPLAZAMIENTO:	

TIPO DE ESTABLECIMIENTO		
☐ Restaurante o cafetería		
☐ Comedor colectivo		
¿Sirve comida a menores?	SI ☐	NO ☐
- Colonias infantiles sin pernocta - Acampadas infantiles - Campos de trabajo	☐ ☐ ☐	Nº DE PLAZAS:.....
	SI	NO
Tiene cocina	☐	☐
Tiene oficce (cuarto de manipulación sin puntos de calor)	☐	☐
- con horno - con horno microondas	☐ ☐	☐ ☐

CARACTERÍSTICAS DEL ESTABLECIMIENTO/ ACTIVIDAD
Características de conservación de los productos una vez recibidos o elaborados:
☐ Conservación en refrigeración con un periodo de duración inferior a 24 horas ($\leq 8^{\circ}\text{C}$) ☐ Conservación en refrigeración con un periodo de duración superior a 24 horas ($\leq 4^{\circ}\text{C}$) ☐ Conservación en caliente ($> 65^{\circ}\text{C}$) ☐ Congelación ($\leq -18^{\circ}\text{C}$). Solo si dispone de maquina que permita alcanzar -18°C en menos de dos horas
En caso de suministro de comidas preparadas por industria autorizada (catering o cocina central):
- Empresa: - RGSEAA:.....
Descripción del contenedor de transporte de los alimentos recibidos:
- Materiales: - Sistema de cierre: - Sistema de mantenimiento de la temperatura:

D/Dña....., con DNI/CIF....., en representación del establecimiento cuyos datos figuran en este escrito, **DECLARA BAJO SU RESPONSABILIDAD** que los datos aportados son ciertos, y que ha leído y se compromete a cumplir las condiciones técnico-sanitarias e higiénicas establecidas en la legislación de seguridad alimentaria vigente y a llevar a cabo un programa de Autocontrol basado en las prácticas higiénicas correctas.

En Zaragoza, a de de 20

FIRMA DEL TITULAR O REPRESENTANTE

BORRAR

IMPRIMIR