

**REGISTRO SANITARIO AUTONÓMICO DE NAVARRA
COMUNICACIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS EN LOCALES UTILIZADOS
PRINCIPALMENTE COMO VIVIENDA PRIVADA (Art.13 RD 1021/2022)**

(1) DATOS DEL TITULAR DE LA VIVIENDA

APELLIDOS Y NOMBRE O RAZÓN SOCIAL		NIF/NIE	
DOMICILIO (Calle, plaza)		Nº	Piso
LOCALIDAD/MUNICIPIO		PROVINCIA	CÓDIGO POSTAL
Teléfono 1	Teléfono 2	e-mail (para recibir las notificaciones)	

DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (marcar la documentación que aporta)

Fotocopia NIF/NIE	Plano de la zona utilizada	Horario en que se va a operar	Productos que se van a elaborar
-------------------	----------------------------	-------------------------------	---------------------------------

DECLARACIÓN RESPONSABLE:

Declaro bajo mi responsabilidad que son ciertos y exactos los datos reseñados en la presente comunicación, que conozco y que cumplo con lo dispuesto en la legislación alimentaria vigente referente a la actividad.

Declaro así mismo:

- que cumplo con los requisitos establecidos en el artículo 13 del RD 1021/2022 de 13 de diciembre “por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor”, en relación a las condiciones exigidas para el suministro directo de alimentos preparados en locales utilizados principalmente como vivienda privada:
 - Mis instalaciones cumplen los requisitos establecidos en el Anexo II, Capítulo III del Rto. 852/2004. En concreto estos requisitos son los siguientes:
 - Los locales deberán, en la medida de lo posible, mantenerse limpios y en buen estado y estar situados, diseñados y contruidos de forma que impidan el riesgo de contaminación, en particular por parte de animales y organismos nocivos.
 - Contará con un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas.
 - Las superficies que estén en contacto con los productos alimenticios deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar (lo que requerirá que los materiales sean lisos, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos). Deberá contarse con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.
 - Contará con instalaciones o medios adecuados para el mantenimiento y el control de las condiciones adecuadas de temperatura de los productos alimenticios.
 - Los productos alimenticios deberán colocarse de modo tal que se evite el riesgo de contaminación en la medida de lo posible.
 - Contará con medios o instalaciones adecuados para el almacenamiento y la eliminación higiénicos de sustancias y desechos peligrosos y/o no comestibles, ya sean líquidos o sólidos.

DIRECTORA GERENTE DEL INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA



- Los productos que voy a elaborar siempre estarán limitados a los relacionados en el punto 8 del art. 13 del RD 1021/2022:
 - COMIDAS PREPARADAS sometidas a un tratamiento térmico suficiente para garantizar su seguridad.
 - PRODUCTOS DE PANADERÍA Y REPOSTERÍA ESTABLES a temperatura ambiente
 - MERMELADAS, CONFITURAS Y JALEAS, siempre que tras el envasado se sometan a un tratamiento térmico que garantice su seguridad
 - CONSERVAS DE FRUTAS, HORTALIZAS Y VEGETALES, siempre que tengan un pH inferior a 4,5.
- **Asumiré la obligación de someterme a los controles oficiales llevados a cabo por las autoridades competentes.**
- El volumen total de alimentos preparados no superará la cantidad de 100 kg. semanales y contaré con la justificación documental que lo acredite.
- El suministro lo realizaré a la persona consumidora final directamente en mercados ocasionales o periódicos o mediante el reparto a domicilio en el mismo municipio.
- No serviré alimentos preparados:
 - por internet
 - in situ o en el propio establecimiento.
 - a colectividades ni eventos
 - a otros establecimientos de comercio al por menor.
- No congelaré los alimentos preparados ni las materias primas utilizadas para ello.
- Tendré una separación temporal en caso de elaborar alimentos destinados al consumo privado en las mismas instalaciones.
- Mantendré las materias primas y alimentos destinados a la venta claramente identificados y separados de los destinados al uso doméstico privado.
- No permitiré el acceso a las instalaciones de elaboración a personas ajenas a la actividad durante la elaboración.
- No permitiré el acceso de animales domésticos a las instalaciones.
- Etiquetaré los alimentos de acuerdo con la normativa vigente (listado de ingredientes, sustancias que causan alergias, fecha de consumo preferente, modo de conservación...), indicando la mención “Elaborado en vivienda particular” y la fecha de elaboración.
- Que conozco que la inexactitud o falsedad en cualquier dato o documento que acompaña a esta declaración responsable implicará la nulidad de lo actuado, impidiendo el ejercicio del derecho o actividad afectada, sin perjuicio de la obligación de restituir la situación jurídica al momento previo al reconocimiento del derecho y de las responsabilidades penales o de otro orden que en Derecho procedieren.

INFORMACIÓN DE LA LEY DE PROTECCIÓN DE DATOS

Los datos de carácter personal contenidos en el impreso podrán ser incluidos en un fichero para su tratamiento por este órgano administrativo, como titular responsable del fichero, en el uso de las funciones propias que tiene atribuidas y en el ámbito de sus competencias. Así mismo, se le informa de la posibilidad de ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición; todo ello de conformidad con lo dispuesto en la Ley Orgánica 3/2018, de Protección de Datos Personales y garantía de los derechos digitales (BOE nº 294, de 06/12/2018).

En _____, a _____ de _____ de 202__

(Firma del titular o representante legal)

DIRECTORA GERENTE DEL INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA Y LABORAL DE NAVARRA