

**ERANTZUNKIZUNPEKO ADIERAZPENA**

**DECLARACIÓN RESPONSABLE**

**Higiene eta sanitare betebeharrak**

**Requisitos higiénico-sanitarios**

Jan-edanak eskabidean adierazitakoak izango dira, higie baldintza egokietan garraiatuko dira, hotz katea apurtu gabe, eta bitarteko manipulatzeko lanik egin gabe.	Los alimentos y bebidas serán los citados en la solicitud; se transportarán en condiciones adecuadas de higiene, manteniéndose la cadena de frío, y no se llevarán a cabo manipulaciones intermedias.
Jan-edan guztiak behar bezala identifikatuta egongo dira, beraien etiketa, faktura edota albaranen bidez eta horiek. Osasun Publikoko ikuskarien eskura egon beharko dute, jarduera egiten den lekuan bertan.	Todos los alimentos y bebidas estarán debidamente identificados con sus etiquetas, facturas y/o albaranes, los cuales estarán a disposición de los/las inspectores/as de Salud Pública en el mismo lugar en el que se realice la actividad).
Nahitaezkoa da betetzea elikagaien etiketatze, aurkezpen eta publizitate araudi nagusiak eta produktu alergenoen araudiak agintzen dutena.	Se cumplirá con lo establecido en la normativa general de etiquetado presentación y publicidad de los productos alimenticios así como en la correspondiente a los productos alérgenos .
Tokia garbi eta egoera onean mantenduko da. Instalazioaren eraikuntza, diseinu eta kokalekuak egokiak izango dira kutsadura arriskua ekiditeko.	El espacio se mantendrá limpio y en buen estado. La instalación estará situada, diseñada y construida de forma que se impida el riesgo de contaminación,
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.
Beharrezkoa denean, produktuak tenperatura egokian mantentzeko eta kontrolatzeko bitartekoak eduki beharko dira (hozkaile-ekipamenduak).	En caso necesario se contará con medios para el mantenimiento y el control de la temperatura de los productos alimenticios (cámaras frigoríficas).
Publikoari aurkezten zaizkion elikagaiak lurretik nahiz jendearengandik bereizita egon behar dute, eta ontzi edo bilgarri bidez kutsaturatik babestuta.	Los alimentos expuestos estarán debidamente aislados del suelo, del público, y protegidos de la contaminación mediante envases, envolturas, etc.
Elikagaiak ezin izango dira lurrian egon; apalak eta horrelakoak jarri beharko dira.	Ningún alimento podrá estar en contacto con el suelo. Se instalarán estanterías, baldas, etc.
Zaborra tapa duten ontzietan utziko da.	La basura se depositará en cubos con tapa.
<b>ELIKAGAIK MANEATZEN BADIRA:</b>	<b>SI HAY MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:</b>
Manipulatzeko ari diren pertsonen elikagaien higiearen gaineko prestakuntza izan beharko dute.	El personal manipulador contará con la debida formación en materia de higiene alimentaria.
Behar beste edateko ur korrante hotz eta beroa (edo biak, burutzen den jardueraren arabera) izango da. Xaboi likidoaren dosifikatzailea eta paporezko toallak ere izango dira.	Se contará con un suministro suficiente de agua potable fría, caliente o ambas en función de la actividad, así como dispositivos de aseo (jabón dosificador y toallas desechables).
Beharrezko neurriak hartuko dira elikagaien maneiatzea modu higienikoan burutu dadin.	Se adoptarán las medidas precisas para que la manipulación de alimentos se realice higiénicamente.



<p>Egunean bertan erositako eta osasun arrisku baxuko elikagaiak soilik egingo dira. Egingo diren lanketak berehala kontsumitu ahal izateko tratamendu termiko edo kozinatzena mugatuko dira. Kozinatutako elikagaien soberakinak ez dira gordeko.</p>	<p>Sólo se elaborarán alimentos de bajo riesgo sanitario, comprados el mismo día. La elaboración se limitará a su cocinado o tratamiento térmico para consumo inmediato.</p> <p>No se guardarán sobras de alimentos ya cocinados</p>
<p>Ontzi-garbigailurik ez bada, ontziteria erabili eta botatzekoa izango da. Ontzi berrerabilgarriak erabili ahal izango dira.</p>	<p>La vajilla será de uso desechable en caso de no disponer de lavavajillas. Se admitirá el uso de vasos reciclables.</p>
<p>Lan tresnak eta makinak garbitzeko eta desinfektatzeko material egokia izango da.</p>	<p>Se contará con material adecuado para la limpieza y desinfección del equipo y los utensilios de trabajo.</p>
<p>Toxikoak izan daitezkeen gaiak (detergenteak, desinfektatzaileak, eta abar) behar bezala identifikatuta egongo dira eta elikagaiak kutsatzeko arriskurik ez dagoen leku alden du batean gordeko dira.</p>	<p>Las sustancias potencialmente tóxicas (detergentes, desinfectantes, etc.) estarán debidamente identificadas y se almacenarán en un lugar separado donde no exista riesgo de contaminación de los alimentos.</p>
<p><b>BERARIAZ GALARAZITAKOAK:</b></p>	<p><b>PROHIBICIONES EXPRESAS:</b></p>
<p>Erabat debekatuta dago etxe partikularretan egin edo gordetako elikagaiak banatzea.</p>	<p>Queda terminantemente prohibido distribuir alimentos elaborados o almacenados en domicilios particulares.</p>
<p><b>ADIERAZPENA:</b></p>	<p><b>DECLARACIÓN:</b></p>
<p><b>Adierazten dut</b> irakurri ditudala eta beteko ditudala goian adierazitako betebeharrak, kontsumitzaileei eskainiko dizkiedan janariak eta/edo edariak seguruak eta osasungarriak direla bermatzeko.</p>	<p><b>Declaro</b> 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.</p>

**Tokia eta eguna** / Lugar y fecha

**Sinadura** / Firma