

NORMATIVA ESPECÍFICA PELS TERRENYS D'ACAMPADA DE LA GUINGUETA D'ÀNEU

Per tal de poder garantir unes acampades de qualitat al municipi de La Guingueta d'Àneu és necessari que llegiu amb atenció la següent normativa.

La persona responsable de l'acampada ha de presentar-se a l'Ajuntament de La Guingueta d'Àneu per entregar aquesta normativa signada durant el primer o segon dia de l'acampada. D'aquesta manera es confirma que esteu d'acord i que accepteu aquestes normes durant la vostra estada.

Ajuntament de La Guingueta d'Àneu

Carretera s/n

25597- La Guingueta d'Àneu

Telf.: 973626067

Fax: 973626711

ajuntament@guingueta.ddl.net

Horari: de 8h a 15h

NORMATIVA:

- No és permesa l'acampada sense el permís corresponent de *Campaments i Més* (MEG), ni els permisos obligatoris com són comunicació a l'ajuntament i permís de foc (si heu fet la reserva a *Campaments i Més* amb més de 30 dies d'antel·lació, tots aquests permisos se us tramitaran des del servei).
- Les activitats d'acampada només és realitzaran amb entitats de lleure infantil i juvenil, on els participants siguin menors de 18 anys.
- Recordeu que l'aigua dels campaments no és potable, només s'utilitzarà per usos de neteja, ... per al consum humà caldrà utilitzar aigua embotellada.
- És important mantenir les normes bàsiques per a la manipulació i el consum d'aliments (veure annex I).
- Mantingueu netes i respecteu les instal·lacions del terreny.
- No envaïu les propietats col·lindants i limiteu-vos a utilitzar els espais propis.
- Caldrà respectar el silenci nocturn a partir de les 23:00h.
- Recordeu que les deixalles del campament s'hauran de tirar als contenidors habilitats que teniu en cada un dels campaments.
- Queda totalment prohibida la realització de raids, activitats de supervivència i/o similars.
- Queda prohibida la pernoctació en qualsevol espai del municipi que no sigui el terreny d'acampada.
- És obligatori l'ús de les instal·lacions existents (latrines) i queda prohibida la realització de defecacions descontrolades.
- Durant l'estada, caldrà fer un manteniment periòdic dels camins, finques veïnes i del terreny d'acampada i deixar-ho en bones condicions una vegada finalitzada l'activitat.
- Totes les acampades cal que compleixin la normativa del Decret 267/2016, de 5 de juliol, que regula les activitats de lleure, en especial pel que fa a les titulacions de l'equip de monitors.

Jo _____ amb DNI _____ com a
representant del grup _____, accepto i em comprometo
a complir les normes establertes pel municipi de La Guingueta d'Àneu durant la nostra
estada _____ al _____ terreny
_____ dels _____ dies

• Número d'infants durant l'acampada: _____

• Telèfon de contacte durant l'acampada: _____

Signatura:

ANNEX I

Normes bàsiques per a la manipulació i el consum d'aliments (extret de la publicació *Anem preparats*, editat per la Secretaria de Joventut).

1. Per a les persones que manipulen els aliments:

- **Manteniu la higiene personal** i la de la roba que es fa servir.
- **Tingueu cura de rentar-vos les mans** amb aigua i sabó o detergent tantes vegades com calgui, sobretot després d'anar al servei i de mocar-vos.
- **En cas d'afectació cutània** cal protegir-la amb un embenatge impermeable, que s'ha de mantenir sempre net.
- **No fumeu ni mengeu xiclet, ni esternudeu o tossiu** sobre els aliments.
- **No apliqueu insecticides** sobre els aliments, els estris de cuina i altres materials que puguin estar en contacte amb els aliments.

2. Per a la preparació i l'emmagatzematge dels aliments:

- **Feu servir aigua potable.** Si l'aigua no prové d'un sistema de subministrament públic, desinfecteu-la abans d'utilitzar-la.
- **Netegeu les superfícies de treball i els estris de cuina abans i després de fer-los servir,** especialment en el cas de manipular aliments crus.
- **Protegiu els aliments dels insectes,** rosegadors i d'altres animals.
- **Abstenu-vos d'utilitzar maionesa** d'elaboració pròpia.
- **El menjar que sobri** confeccionat amb ou o llet s'ha de llençar.
- **Consumiu els aliments** immediatament després de cuinar-los.
- **La llet ha de ser envasada** i s'ha de llençar la que sobri. Es pot fer servir també llet condensada o en pols, utilitzant sempre aigua potable.
- **La carn i el peix** s'han de conservar sempre en fred.
- **La carn i el peix congelats** han d'estar completament descongelats abans de cuinar-los. Cal començar a descongelar-los el dia abans de la cocció, la qual ha de fer-se sempre al frigorífic a 4° C; si això no fos possible, cal, com a mínim, fer-ho en un lloc fresc, ombrejat i protegit.
- **Les verdures congelades** es couen sense descongelar.
- **La verdura i la fruita** s'han de rentar amb aigua potable abans del consum i, si s'han de consumir crues, cal submergir-les en una solució d'aigua amb lleixiu apte per a la desinfecció d'aigua per beure durant 5 minuts (per a cada litre d'aigua, 4 gotes de lleixiu, si és de 50 g/l). Finalment, s'han d'esbandir bé amb aigua potable.
- **Els aliments continguts en llaunes** o envasos que estiguin rovellats, abonyegats o bombats o que en obrir-se desprenguin gas o mala olor s'han de llençar. Cal vigilar les dates de caducitat.
- **No s'han d'emmagatzemar** els aliments en llocs que siguin molt calorosos, assolellats o excessivament humits.