

Sector	POLIVALENTS		
Activitat	MAQUINES EXPENEDORES		
Codi	ME 01	Data d'actualització:	Juliol 2023

Denominació comercial/activitat assimilable

Màquines expenedores de menjars preparats (entrepanes, brioxeria, llet pasteuritzada, fruita, etc.).

Definició de l'activitat

Maquines que subministren, previ pagament, menjars preparats.

Condicions tecnicosanitàries

- Les màquines han d'assegurar la **qualitat i l'aptitud** per al consum dels aliments que expedeixin.
- Les màquines expenedores han de mantenir les **temperatures de conservació** dels menjars que expedeixin (disposar de lector de temperatures):
 - Menjars preparats congelats, inferior o igual a -18°C.
 - Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores, inferior o igual a 8°C.
 - Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores, inferior o igual a 4°C.
 - Menjars calents, superior o igual a 65°C.
- **Autocontrols**
 - S'haurà de disposar dels autocontrols: Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de temperatures, Pla de control de proveïdors i traçabilitat i Registre general d'incidències.

Per a la seva elaboració podeu consultar els següent enllaç :

http://www.diba.cat/web/salutpublica/guies_de_practiques_correctes_higiene

Altres consideracions

- L'empresa subministradora dels menjars han d'estar inscrita al **Registre Sanitari d'Aliments**.
- Els menjars preparats han d'estar **etiquetats i amb el número de Registre Sanitari d'Aliments**.
- A l'exterior de la màquina expenedora ha d'indicar **nom i adreça** de la persona o empresa responsable del proveïment i manteniment.

Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

Reial Decret 3/2023, de 10 de gener, pel qual s'estableixen els criteris tècnic-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum, el seu control i subministrament.

Reial Decret 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments del comerç minorista.

Reial Decret 487/2022, de 21 de juny, pel qual s'estableixen els requisits sanitaris per a la prevenció i control de la legionel·losi.

CAC/RCP 57/2004, codi de pràctiques d'higiene per a la llet i els productes làctics.

Reglament (CE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentàries i aliments.

Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

L'especifica de cadascun dels productes que es comercialitzin.