

<b>Sector:</b>	<b>POLIVALENTS</b>		
<b>Activitat:</b>	<b>MÀQUINES EXPENEDORES</b>		
<b>Codi:</b>	<b>ME01</b>	<b>Data d'actualització:</b>	<b>Març 2017</b>

#### 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.

#### Normativa sanitària bàsica que li és d'aplicació

- Reial decret 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre general sanitari d'empreses alimentaries i aliments.
- Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- CAC/RCP 57/2004, codi de pràctiques d'higiene per a la llet i els productes làctics.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de 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
- 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.

Autocontrols: Pla de neteja i desinfecció, Pla de control de temperatures i Pla de control de proveïdors i traçabilitat.