

Codi fitxa	Sector	Activitat
16.9	RESTAURACIÓ I MENJARS PREPARATS	MÀQUINES EXPENEDORES
Definició de l'activitat		
Maquines que subministren previ pagament, menjars preparats		
Normativa sanitària horitzontal		
▪ Reial Decret 640/2006 ▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell ▪ Reial Decret 140/2003		
Normativa sanitària específica		
▪ Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, capítol III de l'annex II (DOCE L 139, 30/04/2004). - o I les seves afectacions ▪ Reial Decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm.11 de 12/01/2001). - o I les seves afectacions ▪ Reial Decret 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com a ingredient (BOE núm. 185 de 03/08/1991). ▪ Ordre del 9 de febrer de 1987, sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproducció (DOGC núm. 804 de 16/02/1987).		
Condicions tecnicosanitàries		
▪ Les màquines expenedores hauran de mantenir-se netes i en bon estat i estaran situades dissenyades, construïdes i conservades de forma que es previngui el risc de contaminació, en particular, per la presència d'animals i altres organismes nocius per a la salut. ▪ La temperatura de conservació dels menjars preparats ha de ser d'acord amb les temperatures de conservació dels menjars que expedeixi ▪ Les màquines expenedores mantindran les temperatures: - o Menjars preparats congelats ≤ 18°C.		

- o Menjars refrigerats amb duració inferior a 24 hores $\leq 8^{\circ}\text{C}$.
- o Menjars refrigerats amb duració superior a 24 hores $\leq 4^{\circ}\text{C}$
- o Menjars calents $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

Altres consideracions

- L'empresa subministradora dels menjars han d'estar inscrita al RGS si procedeix (veure document "Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya v.2", aprovats pel Consell d'Administració de l'Agència de Salut Pública de Catalunya el 20 de febrer de 2012. Modificació aprovada el 20/09/2012).
- Els menjars preparats han d'estar etiquetats i amb el número de RGS en el que cas que procedeixi la seva inscripció en el RGS.
- Clarament identificades en l'exterior de la màquina expenedora: s'ha d'indicar nom i adreça de la persona o empresa responsable del proveïment i manteniment

Número de registre municipal: Codi sector (PNPC) i codi activitat

Descripció: Establiment en que es ven menjar preparat per emportar

Sector PNPC: Menjars preparats i cuines centrals

Activitat: Establiment de venda de menjars per emportar

Codis PNCP i Activitat: 11 05