

<b>Codi fitxa</b>  <b>00.07</b>	<b>CONDICIONS TECNICOSANITÀRIES GENERALS</b>
	<b>MÀQUINES EXPENEDORES D'ALIMENTS</b>
<b>Normativa sanitària</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <a href="#">Reial Decret 640/2006, de 26 de maig</a>, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i la comercialització dels productes alimentaris (BOE núm. 126 de 27/05/2006), deroga el Reial Decret 2207/1995.</li><li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004</a>, relatiu a la higiene dels productes alimentaris (DOCE L 139, 30/04/2004)</li><li>▪ <a href="#">Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer</a>, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45 de 21/02/2003)</li><li>▪ <a href="#">Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002</a>, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària</li></ul>	
<b>Condicions tècniques sanitàries</b>	
<p>Segons el <a href="#">Reglament 852/2004</a> Cap. III Annex II:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Les màquines expenedores, en la mesura del possible, hauran de mantenir-se netes i en bon estat. I estar situades, dissenyades i construïdes de manera que impedeixin el risc de contaminació, en particular per part d'animals i organismes nocius.</li><li>– En particular, quan sigui necessari:<ul style="list-style-type: none"><li>○ Les superfícies que estiguin en contacte amb els productes alimentaris hauran d'estar en bon estat i ser fàcils de netejar i, en cas necessari, de desinfectar, la qual cosa requerirà que els materials siguin llisos, rentables, resistents a la corrosió i no tòxics, llevat que els operadors d'empresa alimentària puguin convèncer les autoritats competents de la idoneïtat d'altres materials utilitzats.</li><li>○ S'haurà de comptar amb material adequat per a la neteja i, quan sigui necessari, la desinfecció de l'equip i els estris de treball.</li><li>○ Haurà de comptar amb un subministrament suficient d'aigua potable calenta, freda o ambdues.</li><li>○ S'haurà de comptar amb mitjans o instal·lacions adequats per a l'emmagatzematge i l'eliminació higiènics de substàncies i residus perillosos i / o no comestibles, ja siguin líquids o sòlids.</li><li>○ S'haurà de comptar amb instal·lacions o mitjans adequats per al manteniment i el control de les condicions adequades de temperatura dels productes alimentaris.</li><li>○ Els productes alimentaris s'hauran de col·locar de manera que s'eviti el risc de contaminació en la mesura del possible.</li></ul></li></ul>	