

Higiene alimentaria

Producción y dispensación de bebidas calientes preparadas por aparatos productores de bebidas calientes

Requisitos de higiene, ensayo de migración

Esta norma ha sido elaborada por el comité técnico CTN 317 *Maquinaria para la industria agroalimentaria*, cuya secretaría desempeña UNE.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 16889

UNE-EN 16889

Higiene alimentaria

Producción y dispensación de bebidas calientes preparadas por aparatos
productores de bebidas calientes

Requisitos de higiene, ensayo de migración

Food hygiene. Production and dispense of hot beverages from hot beverage appliances. Hygiene requirements, migration test.

Hygiène alimentaire. Production et distribution de boissons chaudes par des appareils de préparation de boissons chaudes. Exigences sanitaires, essai de migration.

Esta norma es la versión oficial, en español, de la Norma Europea EN 16889:2016.

EXTRACTO DEL DOCUMENTO UNE-EN 16889

Las observaciones a este documento han de dirigirse a:

Asociación Española de Normalización

Génova, 6

28004 MADRID-España

Tel.: 915 294 900

info@une.org

www.une.org

Depósito legal: M 4448:2017

© UNE 2017

Prohibida la reproducción sin el consentimiento de UNE.

Todos los derechos de propiedad intelectual de la presente norma son titularidad de UNE.

Índice

Prólogo europeo	5
1 Objeto y campo de aplicación.....	6
2 Normas para consulta.....	6
3 Términos y definiciones.....	6
4 Requisitos.....	8
4.1 Generalidades.....	8
4.2 Manipulación apropiada de productos	8
4.3 Equipo.....	8
4.3.1 Materiales y superficies	8
4.3.2 Construcción	9
4.4 Requisitos para el funcionamiento	9
4.4.1 Limpieza, desincrustado y desinfección del dispositivo	9
4.4.2 Realización de un ensayo de migración en aparatos productores de bebidas calientes	9
5 Instrucciones de funcionamiento y comprobaciones individuales.....	11
Anexo A (Informativo) Ensayo de máquinas productoras de bebidas calientes ya en funcionamiento.....	13
Bibliografía	15

1 Objeto y campo de aplicación

Esta norma europea especifica los requisitos de higiene que establecen los prerrequisitos para la producción de bebidas calientes, tales como café y especialidades de café, té, cacao y bebidas calientes lácteas por aparatos productores de bebidas calientes para uso comercial y doméstico de acuerdo con las normativas de higiene alimentaria y para su disposición en el mercado. Los aparatos de auto-servicio están dentro del objeto y campo de aplicación de esta norma.

Para este propósito, esta norma especifica los requisitos generales de higiene para la construcción, los materiales y el funcionamiento de los aparatos concernidos. Contiene, en particular, los requisitos para la higiene y operaciones profesionales, para la limpieza, desinfección y desincrustación así como los requisitos para un ensayo de migración.

Esta norma europea se aplica a los aparatos antes de su entrada en el mercado (máquinas nuevas) y también tiene un anexo informativo para aparatos ya en uso (véase el anexo A).

Esta norma europea no trata ningún requisito relativo a la seguridad del trabajo. Esta norma europea no trata con la seguridad eléctrica ni con los requisitos de ejecución. Las Normas EN 60335-2-15 y EN 60335-2-75 han de utilizarse para los aparatos utilizados comercialmente. Los métodos para la medida de prestaciones de las cafeteras eléctricas domésticas se proporcionan en la Norma EN 60661.

2 Normas para consulta

Los documentos indicados a continuación, en su totalidad o en parte, son normas para consulta indispensables para la aplicación de este documento. Para las referencias con fecha, sólo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición (incluyendo cualquier modificación de ésta).

EN 1672-2, *Maquinaria para procesado de alimentos. Conceptos básicos. Parte 2: Requisitos de higiene.*

EN 60335-2-15, *Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 2-15: Requisitos particulares para aparatos de calentamiento de líquidos.*

EN 60335-2-75:2004, *Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 2-75: Requisitos particulares para dispensadores comerciales y máquinas de venta.*¹⁾

EN ISO 12100, *Seguridad de las máquinas. Principios generales para el diseño. Evaluación del riesgo y reducción del riesgo (ISO 12100).*

1) Esta norma está modificada por las Normas EN 60335-2-75:2004/A1:2005, EN 60335-2-75:2004/A2:2008, EN 60335-2-75:2004/A11:2006 y EN 60335-2-75:2004/A12:2010.