



**madrid**  
**salud**

Servicio de Coordinación  
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Cons09014

Consulta:

**Local para celebraciones privadas  
donde los clientes elaboran o llevan la comida  
que consumen**

Consulta de fecha 05/03/09 modificada 01/02/2021

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 01/02/2021

<b>Número:</b>	
Cons 09014	
<b>Asunto:</b>	
Local para celebraciones privadas donde los clientes elaboran o llevan la comida que consumen	

**TEXTO CONSULTA**

*“Se consulta sobre los requisitos, en caso de ser necesarios, que debería cumplir un local que se alquilaría por horas para realizar fiestas, trayendo los clientes los alimentos y las bebidas, teniendo en cuenta que se ofrecería a los clientes la posibilidad de cocinar en el local”.*

**INFORME**

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

En relación con el texto consulta en primer lugar transcribiremos las definiciones de cafetería, bares, cafés-bares y restaurantes previstos en el Anexo II del Decreto 184/1998, de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos. Actividades Recreativas. Establecimientos. Locales e Instalaciones. III. Otros establecimientos abiertos al público.

Apartado 10.2. Cafeterías, bares, café-bares y asimilables:

*“Se definen estos establecimientos a los efectos de este Reglamento, **sin perjuicio de lo establecido en otras normas sectoriales** que disciplinen aspectos de los mismos distintos de los regulados en el mismo.*

*Cafeterías: establecimientos de pública concurrencia cerrados y cubiertos, **donde se sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas y comidas a cualquier hora en las que permanezca abierto el establecimiento, confeccionados normalmente a la plancha o cualquier otro método que permita servir una comida rápida.***

*Bares y café-bares: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia, cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos **donde se sirve al público de manera profesional y permanente, mediante precio, principalmente en la barra o mostrador, aunque también puede servirse en mesas, bebidas. Se permite servir tapas, bocadillos, raciones y similares, siempre que su consumo se realice en las mismas condiciones que el de las bebidas y no implique la actividad de restauración”.***

Así mismo en su artículo 10.4 define los restaurantes, autoservicios de restauración y asimilables:

“Se definen estos establecimientos a los efectos de este Reglamento, **sin perjuicio de lo establecido en otras normas sectoriales** que disciplinen aspectos de los mismos distintos de los regulados en el mismo:

*Restaurantes: establecimientos fijos o desmontables de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, que **sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en servicio de mesas en el mismo local.** En este epígrafe se comprende, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita”*

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) incluye en su ámbito de aplicación los establecimientos definidos en el Decreto 184/1998, estableciendo en su artículo 19 las dependencias obligatorias de estos establecimientos

*“Artículo 19*

- a) Zona de uso público*
- b) Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a su cometido y de uso exclusivo...*
- c) Cuarto de basuras aislado comunitario o propio*
- d) Vestuarios aislados o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso general*
- e) Servicios higiénicos del personal y servicios higiénicos de uso público, cuando proceda*
- f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos*
- g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra...se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas*
- h) Cocina....de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos*

Según el texto consulta, al parecer, la actividad se limitaría a la utilización por parte del público de las instalaciones de un bar, cafetería o restaurante, y no la elaboración y servicio al público de manera profesional y permanente mediante precio de comidas y bebidas para ser consumidas en servicio de mesas de la propia actividad. La peculiaridad consiste en que es el propio público el que elabora o manipula los alimentos que va a consumir en el propio local, no existiendo elaboración y servicio de comidas por parte del establecimiento o incluso podría darse el caso de traer los alimentos y sólo consumirlos en la actividad.

No obstante, cabe significar que, si a la actividad objeto de consulta se simultaneara con la propia de restaurante por servir comidas y bebidas elaboradas culinariamente en el establecimiento y servidas al público mediante precio, la cocina y la zona de manipulación y zona auxiliar de elaboración de alimentos de esta actividad, tendría que ser de uso exclusivo y no cabe el que sea utilizada por los clientes, es decir, que a dicha dependencia no podría acceder el público.

Por tanto, si coexiste la actividad de restaurante con la relatada en el texto consulta, consistente en que el público elabora o lleva los alimentos que consume, deben instalarse dos cocinas o zonas de manipulación o elaboración de alimentos distintas para cada una de las actividades (elaboración por el público y elaboración/manipulación profesional en el establecimiento). Si el público se limita a consumir las comidas que trae, no es necesario la instalación de cocina o zona de manipulación de alimentos ya que las consumiría directamente en la sala de comedor o zona de uso público.

Igualmente, los locales de almacenamiento, servicios higiénicos del personal y vestuarios del personal serían propios de la actividad de bar, cafetería o restaurante, sin embargo, los servicios higiénicos de uso público y cuarto de basuras podrán ser utilizados por ambas actividades.

Aunque no se menciona en el texto consulta, en el caso en que la actividad también estuviera destinada a fiestas infantiles, además de los servicios higiénicos para uso del público será obligatoria la instalación de servicios higiénicos con separación de sexos y con sanitarios para uso infantil, como establecen el artículo 53 c) de la OPSP:

*“Artículo 53:*

*Los centros de recreo infantil, además de las dependencias o zonas comunes establecidas en el artículo 51, dispondrán de las siguientes:*

.....

*c) Servicios higiénicos con separación de sexos, pudiendo ser comunes para niños y adultos. Al menos uno de ellos debe ser accesible, de forma que pueda ser usado por personas con discapacidad, salvo en los locales existentes en los que pueda establecer un itinerario accesible de entrada al mismo. De ser comunes estarán dotados al menos de dos cabinas, una con inodoro de tamaño infantil y otra con inodoro de adultos”.*

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes

## CONCLUSIONES

1.- La actividad de alquiler de un local para celebraciones privadas donde los usuarios consumen comidas que ellos mismos llevan o elaboran en el propio establecimiento, no puede encuadrarse en las definiciones de bar, cafetería o restaurante.

2.- Si la actividad citada en el párrafo anterior se simultanea con la de servir al público comidas o bebidas de manera profesional y permanente, mediante precio, en barra, mostrador o mesas, sería una actividad sujeta, en cuanto a condiciones técnicas e higiénico sanitarias se refiere a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

En ese caso, se instalarán dos cocinas o dos zonas auxiliares de elaboración o manipulación, exclusivas para cada actividad, cuando el público manipule o prepare comidas que posteriormente consume y a la vez se ejerce la actividad de bar, cafetería o restaurante, pudiendo compartir los servicios higiénicos de público y cuarto de basuras.

3.- La actividad de bar, cafetería o restaurante, debe disponer de las dependencias obligatorias para la actividad establecidas en el artículo 19 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.