



madrid
salud

**Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública**

Consulta

Número: Cons 10010

Zonas auxiliares de manipulación y cintas transportadoras en restaurantes japoneses

Informe de fecha 07/04/2010 modificado en abril 2018

Número:	
Cons 10010	
Asunto:	
Zonas auxiliares de manipulación y cintas transportadoras en restaurantes japoneses	

TEXTO CONSULTA

“Se está comprobando en algunos restaurantes japoneses del Distrito, la realización prácticas de manipulación en zonas de uso público, próximo a las mesas de consumidores, de tal forma que éstos puedan observar cómo se efectúa la elaboración del plato.

En dichas zonas se ubican uno o dos manipuladores que van elaborando los platos y los depositan en una cinta transportadora a la que tienen acceso los consumidores, que recogen el plato de su elección a su paso.

Los platos no son elaborados a demanda, por lo que el tiempo que están en la cinta es indeterminado.

De conformidad con el protocolo de condiciones técnicas sanitarias para la instalación de bares, cafeterías, restaurantes y similares, se define:

A/ Cocinas:

- 1. Cocina o zona de elaboración o manipulación de alimentos, de uso exclusivo, diferenciada y aislada. El método y los materiales utilizados para su aislamiento evitarán la circulación incontrolada del aire como posible causa de contaminación. No se instalará en tabernas, bares especiales o actividades sin manipulación de alimentos (artículos 6.2 ORCYB y 2. a) del C.I. del Anexo II del R (CE) 852/2004.*
- 2. Estarán convenientemente aislados y diferenciados de otros ajenos a estos cometidos específicos (artículo 7 ORCYB).*
- 3. Deberán diseñarse de forma higiénica, de manera que la actividad fluya progresivamente, se eviten los cruces de flujos entre zonas sucias y limpios/as, y se facilite la limpieza de las instalaciones. En la cocina existirán lugares diferenciados para la entrada o recepción de productos, almacenamiento, preparación de alimentos y lavado de útiles.*
- 4. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales serán adecuados al uso que se destinan y estarán situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad e independizadas de otras salas o locales ajenos a su cometido (artículo 7 ORCYB).*
- 5. La cocina estará aislada y diferenciada. Excepcionalmente se admitirá la sectorización de la zona en función de las manipulaciones que se realicen y, siempre que se justifique que no existe circulación incontrolada del aire (artículo 7 ORCYB).*

6. *Instalación de al menos pilas de tamaño adecuado, destinadas a la limpieza de útiles dotadas de agua potable fría y caliente, siendo instalaciones independientes de los lavamanos (artículos 13.8 ORCYB y 4 del C.I. del Anexo II del R (CE) 852/2004.*

B/ Maquinaria

1. *Serán construidos e instalados de manera que se permita su correcta limpieza y desinfección, y estarán autorizados para uso alimentario (artículo 17 ORCYB y 3.2 RD 3484/2000).*
2. *Serán de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, y no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas ni cambiarán sus características organolépticas (artículos 17 y 18 ORCYB).*
3. *Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entren en contacto con los alimentos, estarán construidas de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, además cumplirán lo establecido en la normativa de materiales en contacto con los alimentos.*

Por lo tanto, el motivo de la presente consulta es aclarar las siguientes cuestiones:

1. *¿Las zonas de manipulación auxiliar en zona de uso público deben ser consideradas cocinas y por tanto exigir las mismas condiciones que a estas?*
2. *¿Se deben considerar zonas sectorizadas y exigir un aislamiento adecuado y completo de la zona de uso público?*
3. *¿Dado que se manipula y elabora, se debe exigir la instalación de pila independiente de lavamanos en dichas zonas?*
4. *¿Es autorizable la instalación de una cinta transportadora en la que no existen medios para garantizar la temperatura del producto que transporta, dado que el tiempo de permanencia en las cintas es indeterminado?*
5. *¿Es exigible un aislamiento de dicha cinta cuando el plato no está servido en un recipiente cerrado?*

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El artículo 7 de la hoy derogada Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas del Ayuntamiento de Madrid de fecha 28/02/1990, establecía que los comedores y zonas destinadas a la manipulación y almacenamiento de alimentos, estarían convenientemente aisladas y diferenciadas de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos.

Al hablar específicamente de la cocina o zona de elaboración de alimentos, incidía en la necesidad de que estuvieran diferenciadas y fueran de uso exclusivo.

Sin embargo, los nuevos modelos de establecimientos (showcooking, comida rápida), que se basan en una mayor interacción y transparencia entre el/la cocinero/a y los consumidores, y en los que el hecho de que éstos vean como se prepara la comida es un valor añadido para el restaurante, han hecho que se tienda cada vez más a abrir las cocinas al público, para que éste pueda ver las operaciones, bien a través de un cristal, una cortina de aire u otros métodos que garanticen una separación para evitar contaminaciones, pero sin necesidad de que la misma sea de suelo a techo.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) en su disposición derogatoria única ha derogado la Ordenanza de Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas.

Este planteamiento fue recogido, en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), de fecha 28/05/2014 que deroga la anterior, y que, sin menoscabo de lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/ 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su artículo 19 en lo referente a las dependencias, lo siguiente:

*“Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:
(...)*

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 o zona de degustación, para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.

h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos”.

Por tanto:

1. Para los establecimientos en los que exista elaboración de alimentos, cocina u obrador, éste ha de ser **aislado y de uso exclusivo**.

2. En los casos que exista una zona de manipulación de alimentos, el requisito es la **diferenciación**.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad en la Ciudad de Madrid, define los siguientes conceptos, en el artículo 18 apartados f), g) y h):

- **Uso exclusivo:** Uso no compartido con ningún otro.
- **Zona aislada:** Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue

a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

- **Zona diferenciada:** *Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos”.*

Los conceptos de elaboración y manipulación de alimentos, que vienen a colación en este supuesto a la hora de determinar las condiciones de aislamiento o diferenciación, están recogidos en la vigente ordenanza municipal, artículo 18. c) y d), en los siguientes términos:

- **Elaboración de alimentos:** *Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.*
- **Manipulación de alimentos:** *Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado”.*

Asimismo, el Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo determina:

“4.- Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.”

En virtud de lo expuesto y en relación a la primera, segunda y tercera cuestión planteada en la consulta se indica:

- Si en la zona de uso público se ejerce la **manipulación de alimentos**, tipo partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado, actividades que no dan lugar a un producto transformado, **deberá existir una zona de manipulación diferenciada**, ubicando un espacio sin que necesariamente tenga que existir un medio físico, pero situada de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos. El establecimiento deberá disponer de un lavabo situado convenientemente destinado a la limpieza de las manos. (Anexo II. 4. Rgto. 852/2004).
- Si en la zona de uso público se instala una cocina u obrador para la **elaboración de alimentos** que dan lugar a un producto transformado, incluyendo los tratamientos

térmicos (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado, marinado, ésta deberá estar **aislada mediante separación física**.

Próximos a los puestos de trabajo existirán lavamanos de acción no manual en número adecuado a la superficie y a la actividad que se ejerce. (Art. 28.3 OPSP).

- Si en la zona de uso público existe **una zona de barra** estaría permitido **la elaboración de alimentos en una zona auxiliar**, pero las elaboraciones quedan limitadas a las que se puedan realizar mediante planchas, parrillas, hornos y similares. Cualquier otro tipo de elaboración deberá realizarse en una cocina aislada.
En esta zona se deberá disponer de un lavamanos de accionamiento no manual. (Art. 27.2c) OPSP)

Debemos señalar respecto a la higienización de útiles, que el artículo 3.6 del Real Decreto 3484/2000 de 29 de diciembre, por el que se establecen las Normas de Higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas establece lo siguiente:

“Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados con métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección.”

Para concluir y dando respuesta a las dos últimas cuestiones que se plantean en la consulta, éstas se resuelven visto lo establecido en el artículo 7.1 del citado Real Decreto 3484/2000 en los siguientes términos:

“1.- Las temperaturas de almacenamiento, conservación, transporte, venta y, en su caso, servicio de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada serán las siguientes:

- Comidas congeladas ≤ -18º C.*
- Comidas refrigeradas con un período de duración inferior a 24 horas ≤ 8º C.*
- Comidas refrigeradas con un período de duración superior a 24 horas ≤ 4º C.*
- Comidas calientes ≤ 65º C.*

No obstante, lo previsto en el párrafo anterior, los responsables de los establecimientos podrán fijar unas temperaturas distintas, siempre que estén basadas en evidencia científica o técnica y hayan sido verificadas por la autoridad competente.”

En consecuencia, los alimentos contenidos en platos o recipientes, que se encuentran en la cinta transportadora han de mantenerse a las temperaturas legalmente establecidas, a no ser que justifiquen otras mediante bibliografía científica o técnica que hayan sido verificadas por la autoridad competente, teniendo en cuenta que no es una mera instalación a efectos de acercar el alimento al consumidor, sino que los productos alimenticios permanecen un tiempo indeterminado circulando por la cinta a temperatura ambiente por tiempo indeterminado según se indica en el texto de la consulta.

Así mismo el art. 31.6 de la OPSP establece que, aunque los alimentos se deben mantener a temperaturas que no produzcan riesgos para la salud, *“no obstante, se*

permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud”.

En este sentido, hay que indicar que también se puede utilizar el parámetro tiempo para garantizar la seguridad de las elaboraciones y no sólo la temperatura. Así lo recoge la bibliografía científica de organismos internacionales de reconocido prestigio como el Codex Alimentarius (FAO-OMS), el Food Code (FDA), Food Standards Australia New Zealand (ANZFA), que pueden ser fuentes válidas para justificar la gestión segura de las preparaciones.

El criterio de seguridad que adopte la empresa deberá estar indicado y debidamente justificado en el Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria (SGSA) que aplique.

Si el alimento se mantiene en la citada cinta transportadora en un recipiente cerrado, no es necesario el aislamiento de la citada cinta transportadora, pero en caso contrario se tendrá en consideración el artículo 31.5 a) de la OPSP que establece que en el caso de venta de alimentos en régimen de autoservicio o mediante bufé “*los alimentos se expondrán con medios que eviten su contaminación*”

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1. Si en la zona de uso público se ejerce la manipulación de alimentos, tipo partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado, actividades que no dan lugar a un producto transformado, éstas podrán realizarse en una zona de manipulación diferenciada, ubicando un espacio sin que necesariamente tenga que existir un medio físico, pero situada de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos.

El establecimiento deberá disponer de un lavabo situado convenientemente destinado a la limpieza de las manos.

2. Si en la zona de uso público se instala una cocina u obrador para la elaboración de alimentos que dan lugar a un producto transformado, incluyendo los tratamientos térmicos (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado, marinado, ésta deberá estar aislada mediante separación física.

Próximos a los puestos de trabajo existirán lavamanos de acción no manual en número adecuado a la superficie y a la actividad que se ejerza.

3. Si en la zona de uso público existe una zona de barra está permitido la elaboración de alimentos en una zona auxiliar, pero las elaboraciones quedan limitadas a las que se puedan realizar mediante planchas, parrillas, hornos y similares. Cualquier otro tipo de elaboración deberá realizarse en una cocina aislada.

En esta zona se deberá disponer de un lavamanos de accionamiento no manual.

4. Se debe garantizar que los alimentos, que durante el servicio de comidas se depositan en las cintas transportadoras, se mantienen a temperatura regulada conforme establece la normativa vigente, permitiéndose periodos de tiempo limitados no sometidos a control de temperatura por necesidades prácticas de exposición, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud.
5. Se puede utilizar el parámetro tiempo para garantizar la seguridad de las elaboraciones y no solo la temperatura. Así lo recoge la bibliografía científica de organismos internacionales de reconocido prestigio consideradas como fuentes válidas para justificar la gestión segura de las preparaciones. En tal caso, deberá recogerse y justificarse en su Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria.
6. En el supuesto de que las cintas transportadoras contengan alimentos en platos o envases sin protección individual, han de estar protegidas mediante vitrinas o sistema similar para evitar la contaminación de los productos alimenticios.