



Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública

Consulta

Número: Cons 10015

**Idoneidad del uso de moqueta en zona
de uso público en restaurante**

Fecha del informe 15/03/2010 modificado el 9/05/2018

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 09/05/2018

Número:	
Cons10015	
Asunto:	
Idoneidad del uso de moqueta en zona de uso público en restaurante	

TEXTO CONSULTA

"Se adjunta documentación presentada porsobre las características de la moqueta que desearían aplicar en el comedor del RESTAURANTE, por si fuera posible su colocación. Desde este Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo se le ha manifestado nuestro desacuerdo, dado que consideramos que no es un material de fácil limpieza y desinfección y por supuesto no es impermeable.

Al tratarse de una empresa que tienen más establecimientos en Madrid capital, se debería actuar en el mismo sentido, dado que ya ha solicitado su colocación en otros Distritos.

Por todo lo anterior se solicita al Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo que nos informen al respecto".

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La derogada Ordenanza Reguladora de las Condiciones higiénico-sanitarias y protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas (BOCM 2.04.90), establecía en su artículo 12.3 las condiciones que debían reunir los suelos de la zona destinada a uso público (barra y comedor): *"Paredes, suelos y techos serán de material liso, impermeable y de fácil limpieza y desinfección."*

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.

El libro Segundo de la OPSP regula las condiciones técnico sanitarias de los establecimientos permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo, entre los que se encuentran los restaurantes.

La OPSP establece en su artículo 21.1:

"Los materiales de suelos, paredes y techos, así como, las condiciones de ventilación y climatización cumplirán lo establecido en la normativa sectorial de aplicación.

Se podrán contemplar excepciones, en cuanto los materiales utilizados, en función de la actividad que se ejerza, como en comedores o zonas de uso público, entre otros, siempre que se garantice la seguridad y salubridad de los alimentos y se justifique la idoneidad o necesidad técnica de la utilización de otros materiales".

Asimismo, el artículo 32.1 Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales, indica:

"Todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario se mantendrán en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección".

Por todo lo expuesto se alcanza la siguiente:

CONCLUSION

En el suelo de un comedor (zona de mesas y sillas para clientes) de un restaurante podrá utilizarse moqueta siempre y cuando, cumpla la normativa sectorial de aplicación, se encuentre en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección y se garantice la seguridad y salubridad de los alimentos.