



madrid
+salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública

Consulta

Número:

Cons11014

**Condiciones técnico e higiénico sanitarias para la
venta de perritos calientes en centros comerciales**

Consulta de fecha 11/04/11 actualizada el 11/01/18

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 11/01/2018

Número:	
Cons11014	
Asunto:	
Condiciones técnico e higiénico sanitarias para la actividad de venta de perritos calientes en centros comerciales	

TEXTO CONSULTA

Se formula la siguiente consulta:

"Recientemente se nos han planteado dos casos para registro de solicitud relacionados con puestos de venta mediante "carritos", en un caso para helados y en otro para "perritos calientes" en los que nos surgen dudas sobre si deben tramitar una solicitud de licencia a través de ECLU en un caso y sobre el alcance de la manipulación de alimentos en el otro.

PUESTO DE PERRITOS CALIENTES EN LOCAL

El carrito se usa como almacenamiento de los perritos y los mantiene calientes, pero ya están cocinados, por lo que entendemos que es una Comunicación Previa al no existir estrictamente manipulación de alimentos. Simplemente se sirve el producto de forma similar a una carnicería, aunque en este caso está caliente y es para consumo inmediato (fuera del local)".

INFORME

En relación con el asunto de referencia, y en lo concerniente a la cuestión del alcance de la manipulación de alimentos se informa lo siguiente:

La actividad que se pretende ejercer es la venta de salchichas cocidas o "hot dogs" procedentes de industrias autorizadas, previa preparación culinaria consistente en su calentado y posterior colocación en panes.

Dicha actividad se desarrollaría dentro de un centro comercial, en exclusiva, (comercio agrupado), fuera de los locales, en las zonas consideradas como elementos comunes. El carrito estaría fijo durante el periodo de venta siendo retirado al finalizar la jornada.

La instalación de carritos móviles para la venta de salchichas cocidas o "hot dogs", tiene prevista su regulación desde el punto de vista técnico-sanitario en el ámbito de aplicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM 19/06/14, en adelante OPSP).

Además, las instalaciones deberán ajustarse a lo dispuesto no sólo en la OPSP sino a lo establecido en el Rgto (CE) 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los productos alimenticios y 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.

En cuanto a las condiciones técnico-sanitarias generales de la instalación y equipos, se establece lo siguiente:

El emplazamiento y el tamaño de la instalación, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones. (Cap III.1.Rgto CE 852/2004).

La instalación se encontrará cubierta y ésta será de material que permita su lavado sin deterioro. (Cap III.1.Rgto CE 852/2004).

Los expositores, mostradores etc. serán de materiales lavables, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Cap III.2b. Rgto CE 852/2004 y art 23 a) OPSP).

La iluminación será suficiente, y en su caso, convenientemente protegida para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura. (Art. 21.2 OPSP).

Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas y producto final, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y se mantendrán en buen estado de conservación. (Cap III 2b Rgto CE 852/2004 y art. 23 OPSP).

Dispondrán de pila de accionamiento no manual de tamaño adecuado con agua potable fría y caliente. (Cap III 2e Rgto CE 852/2004 y art 27 OPSP).

Contarán con instalaciones frigoríficas adecuadas para la conservación de producto, con capacidad y en número suficiente según el volumen de trabajo. En todo caso, estarán provistos de termómetro de fácil lectura. (Cap III 2g y Cap V 2 Rgto CE 852/2004, art 24 OPSP y art 3.3 RD 3484/2000)

El equipo de cocción de salchichas y mantenimiento en caliente estará provisto de un sistema de control y medición de temperatura. (Cap III 2g y Cap V 2 Rgto CE 852/2004, art 3.3 RD 3484/2000 y art 24 OPSP)

Dispondrán de un recipiente destinado al depósito de residuos, de fácil limpieza y desinfección, uso exclusivo y provisto de bolsa de material impermeable. (Cap III 2f y Cap VI 2 Rgto CE 852/2004 y art 30.1 OPSP)

Por lo que respecta a la dotación de dependencias obligatorias, tanto el Rgto CE 852/204 como la OPSP establecen lo siguiente para el caso objeto de consulta:

Dispondrá de un local de almacenamiento de los productos, aislado de otras dependencias y de uso exclusivo, el cual podrá ubicarse en las zonas comunes de la agrupación comercial. Los productos estarán situados en anaqueles o estanterías que impidan el contacto con el suelo, alejados de cualquier foco de contaminación y protegidos de la acción directa de los rayos solares. (Art .19.b, 29.1 35.5 OPSP)

Dispondrá de un cuarto de basuras, que podrá ser el común de la agrupación comercial, siempre y cuando éste tenga capacidad suficiente y cumpla con lo establecido en la OPSP. (Cap III 2f Rgto CE 852/2004 y art 19.c y 30.4 OPSP)

Próximo a la zona de trabajo, dispondrán de servicio higiénico de personal, con inodoros y lavabos dotados de agua fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Existirán vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado del personal. (Cap III 2a Rgto CE 852/2004 y art 19.c, 19.f y 25.2 OPSP)

Con carácter general, las condiciones de higiene y de los productos, son las siguientes:

Los alimentos que se manipulen y vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la norma vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado preceptivo que garantice su origen y trazabilidad. (Art. 35 OPSP y art 3.1. RD 3484/2000).

Los productos expuestos se encontrarán fuera del alcance del público y estarán debidamente protegidos mediante vitrinas. (Cap III 1 Rgto CE 852/2004 y art. 31.2 OPSP).

El personal manipulará lo alimentos conforme a las practicas correctas de higiene y no realizará ninguna actividad que puedan causar contaminación a los alimentos. (Art. 43 OPSP).

El menaje y los envases serán de un sólo uso y de materiales autorizados para uso alimentario y preparados para no liberar sustancias tóxicas a los alimentos ajustándose a las disposiciones vigentes. Las salsas de acompañamiento serán monodosis. (Art. 3.4. RD 3484/2000).

Los productos se entregarán al consumidor perfectamente envueltos y/o envasados. (Art 8 RD 3484/2000).

En relación con las actividades de autocontrol, tendrá implantado como mínimo correctas prácticas de higiene. (Art. 5.1 Rgto CE 852/2004, art. 45 OPSP y art. 10 RD 3484/2000)

La instalación, el equipamiento (mesas, mostradores, expositores, etc.) y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección. (Cap V 1 Rgto 852/2004 y art.32 OPSP)

Después de la jornada de trabajo y siempre que sea necesario se procederá a la limpieza y desinfección de todos los útiles y elementos. (Cap V 1 Rgto 852/2004 y art 32 OPSP).

Los productos de limpieza se almacenarán convenientemente separados de los productos alimenticios en sus envases originales identificados por su etiquetado (art 33.8 OPSP).

El personal observará una correcta higiene del vestuario (vestimenta, zapatos, gorro) y tendrán formación adecuada a su actividad. (Cap VIII 1 y Cap XII 1 Rgto 852/2004 y art 43.c y 44 OPSP y art. 12 RD 3484/2000).

Una vez realizado el análisis de la normativa de aplicación tanto desde el punto de vista de las instalaciones como de las condiciones generales en cuanto al funcionamiento de la actividad, entendemos que el objeto de la consulta se refiere a la viabilidad de la venta del producto y las dependencias obligatorias según la vigente OPSP, alcanzándose las siguientes

CONCLUSIONES

1.-El almacén (frigorífico y no frigorífico) de productos alimenticios es dependencia obligatoria y podrá formar parte de las instalaciones comunes del centro. Todo ello con independencia del almacenamiento (frigorífico y no frigorífico) de productos en el punto de venta.

2.-Es obligatoria la instalación de servicios higiénicos y taquillas/vestuario para el uso de personal, aunque para el caso que nos ocupa y al no ser viable su instalación dentro del local, deberá instalarse próximo y accesible desde el puesto de trabajo.

3.-El cuarto de basuras es una dependencia obligatoria que podrá estar ubicada en las instalaciones comunes del centro, con independencia de que en el punto de trabajo exista un recipiente para la recogida de residuos sólidos generados durante el ejercicio de la actividad.

4.-Además de cumplirse las condiciones generales higiénico-sanitarias analizadas en el presente informe, deberán disponer en el punto donde se ejerza la actividad de una pila de accionamiento no manual, de tamaño adecuado y dotada de agua potable fría y caliente.