



madrid
+salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública

Consulta

Número:

Cons11022

**Venta de pizzas como actividad de comercio
minorista de alimentación**

Consulta de fecha 24/05/2011 actualizada el 12/01/18

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 12/01/2018

Número:	
Cons11022	
Asunto:	
Venta de pizzas como actividad de comercio minorista de alimentación	

TEXTO CONSULTA

“Por la presente se requiere informe relativo a un establecimiento dedicado a la actividad anteriormente referida con la siguientes características:

El establecimiento, en el que sólo se elaboran y venden pizzas, sin que se expendan ningún tipo de alimentos más, de conformidad con lo establecido en la Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación dispone de las dependencias obligatorias según lo establecido en la misma, disponiendo en consecuencia de una sala de ventas con una superficie de 24 metros cuadrados, que es donde se despacha únicamente al consumidor directamente desde el obrador. Referir “únicamente” es porque esta dependencia se utiliza sólo para este fin estando la misma diáfana sin ningún elemento expositor de alimentos o mostrador de atención, ni siquiera decorativos, disponiendo además de instalación que procura que en la misma no se superen los 25 grados centígrados aún a pesar que en la misma no se expone alimento alguno que requiera estar en una localización fresca y seca. El consumidor simplemente llama a la ventanilla de apertura y cierre de corredera que diferencia el obrador de la sala de ventas, hace el encargo que estime oportuno y pasado el tiempo necesario recoge la pizza y la paga siendo esta la única modalidad de venta realizada, al no contemplarse la posibilidad de encargo previo por teléfono o servicio a domicilio.

La persona interesada ha procedido a la apertura de dos establecimientos en este distrito desde principios de año, estando pendiente de iniciar las obras de adecuación de un tercero y manifiesta su intención de abrir próximamente varios locales más en otros distritos.

Es por todo lo anteriormente expuesto por lo que se suscita la duda referida a la superficie de venta de 24 metros cuadrados de este tipo de establecimientos, toda vez que la misma no tiene el uso que habitualmente se hace de ella. No hay duda al respecto que en la misma no resultaría de aplicación lo dispuesto en la consulta CT-11-00289, pero sí se considera excesiva la superficie de venta que la normativa que resulta de aplicación establece para este tipo de actividades, siempre y cuando se cumplan los requisitos de venta descritos”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

De forma similar a las consultas planteadas desde el Distrito de Tetuán, otros Distritos de la Ciudad de Madrid, nos han trasladado que se están implantando actividades de **pizzerías sin consumo en el interior**.

La Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación (BOCM 28/04/2003) ha sido derogada por la Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público (BOCM 9/06/2014) a excepción del artículo 40 que permanece como “artículo único”.

Por otro lado, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) regula las condiciones técnico-sanitarias que debe reunir el comercio minorista de la alimentación, definiéndolo en su artículo 18.b) como *“aquella actividad desarrollada profesionalmente con ánimo de lucro consistente en ofertar la venta de cualquier clase de alimento a los consumidores finales de los mismos”*.

La OPSP no establece superficies mínimas, ni de locales ni de dependencias para poder ejercer la actividad de comercio minorista de la alimentación.

En relación a la consulta planteada, se indica que se trata de dos tipos de actividades. En una no hay elaboración, puesto que se reciben las pizzas ya elaboradas congeladas y convenientemente envasadas y en el local se procede a la apertura de los envases, horneado, troceado y venta al consumidor final.

Y en otra incluida en la consulta formulada desde el Distrito de Tetuán, se elaboran pizzas previo suministro de los ingredientes desde un obrador central, y el consumidor solicita el producto a través de una ventanilla de apertura y cierre de corredera que diferencia el obrador de la zona de venta y hace el encargo que estime oportuno.

Las cuestiones que se plantean al respecto son las siguientes:

- Primero: ¿La actividad de horneado de pizzas congeladas y previa apertura del envase que las contiene, debería ésta hacerse en un obrador aislado y de uso exclusivo de la sala de ventas o se consideraría una práctica sin riesgo que podría hacerse tras el mostrador en una zona de manipulación diferenciada?
- Segundo: ¿Si existiese algún tipo de elaboración adicional (ej. añadir algún ingrediente a la pizza ya preparada) debería ésta hacerse en un obrador aislado?

El artículo 18 de la OPSP define:

- “c) 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.*
- d) 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.*
- e) Producto transformado: Producto sometido a un proceso que altere sustancialmente el producto inicial, pudiendo contener ingredientes que sean necesarios para su elaboración o para conferirle características especiales”.*

El artículo 19. “Dependencias”, de la OPSP señala que los establecimientos de elaboración, venta y servicio de comidas y/o bebidas dispondrán:

“.....

- f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.*
- h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos”.*

Por otra parte, el artículo 27 apartados 2 de la OPSP, establece las siguientes condiciones específicas para la sala de ventas en un comercio minorista de la alimentación:

“2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) Estar diferenciada.*
- b) Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.*
- c) Disponer de lavamanos de accionamiento no manual”.*

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- La actividad de horneado de pizzas congeladas y previa apertura del envase en el comercio minorista, podrá realizarse en una zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada de la sala de ventas o en un obrador aislado.

2.- Si existiese algún tipo de manipulación adicional (ej. añadir algún ingrediente a la pizza ya preparada) deberá hacerse en un obrador aislado y de uso exclusivo.

3.- En cualquier caso, es necesario la instalación de todas las dependencias obligatorias previstas en la vigente Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid: sala de ventas, almacén, zona de horneado u obrador, servicio higiénico de personal, vestuarios y/o taquillas y cuarto de basuras.