



madrid
salud

**Departamento Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Informe

Número:

Inf20019

Informe:

**Informe sobre exposición de fruta y verdura en la
vía pública**

24/04/20

INFORME
FECHA: 24/04/2020

Número	
Inf20019	
Asunto:	
Informe sobre exposición de fruta y verdura en la vía pública	

La Ordenanza de Protección de La Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid ANM 2014/23 recoge, en su libro segundo, las condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos del comercio minorista dedicado a la elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, entre los que se encuentran las fruterías.

La referida Ordenanza regula, entre otras cuestiones, el diseño higiénico de elaboración, manipulación, almacenamiento, y venta de alimentos, que debe realizarse en las adecuadas condiciones de higiene y alejadas de cualquier posible foco de contaminación, por lo que **la práctica que realizan algunos establecimientos del comercio minorista de la alimentación y fruterías de exponer la fruta y verdura en la vía pública, en cajas o estanterías adosadas a la fachada del local comercial, o sobre cajas vacías o estantes apoyados en vía pública sin protección alguna** podría incumplir, entre otros, los siguientes artículos de la Ordenanza de Salubridad Pública:

“Artículo 31. Condiciones de la exposición y venta de alimentos., ya que los productos alimenticios se deben colocar de modo que se impida su contacto con el suelo con el fin de evitar contaminación y permitir una limpieza adecuada.

Artículo 32. Condiciones higiénicas y de mantenimiento generales, debido a que todas las dependencias, instalaciones, útiles y mobiliario deben estar en adecuadas condiciones de mantenimiento, conservación, limpieza y desinfección.

Artículo 34. Prevención y control de plagas. Los establecimientos deben implantar un plan de prevención y control de plagas documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos. Este plan no sería válido si se exponen los productos en la vía pública sin ningún control.

Artículo 36 Almacenamiento y conservación. La estiba de alimentos y productos alimenticios se debe realizar exclusivamente en los almacenes, mediante estanterías o cualquier otro medio. Igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de identificación, inspección, rotación y limpieza. Los alimentos envasados o no, no podrán estar en contacto directo con el suelo en ninguno de los procesos de conservación, almacenamiento, preparación culinaria o venta”.

Con el fin de prevenir el riesgo para la salud pública la Ordenanza de Salubridad Pública ha regulado en su artículo 47 de forma específica las condiciones higiénico-sanitarias en las que debe llevarse a cabo la venta en la vía pública en los establecimientos provisionales autorizados que se instalen con la finalidad de servir o vender alimentos, entre otros frutas y hortalizas, con funcionamiento de carácter esporádico con motivo de ferias u otros movimientos o concentraciones de población, situándose en vía pública o en terrenos de titularidad privada y uso público, que además de cumplir las normas generales de higiene de los productos alimenticios y normativas específicas, deben cumplir las siguientes prescripciones:

- a) *El emplazamiento y el tamaño de la instalación cumplirán la normativa sectorial de aplicación con el fin de reducir la contaminación y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones.*
- b) *Las zonas de manipulación y almacenamiento de alimentos estarán diseñadas de forma que se evite cualquier contaminación y dispondrán de una cubierta limpia y en buen estado de conservación. Si se elaboran alimentos, la zona de elaboración estará además diferenciada y será de uso exclusivo.*
- c) *Todas las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, deberán reducir el riesgo de contaminación. Los suelos serán de fácil limpieza y desinfección, en ningún caso se admitirán suelos sin pavimentar. Los paramentos serán de material impermeable, lavable y no atacable por los productos utilizados en su limpieza y desinfección.*

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes

CONCLUSIONES

- 1.- La práctica descrita “exposición de fruta y verdura en la vía pública” incumple la Ordenanza de Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid.**
- 2.- Si se expusiera fruta y verdura fuera del comercio, y por tanto ocupando vía pública, solo cumpliría la citada Ordenanza, si se garantiza que los productos están protegidos frente a posible contaminación vírica o bacteriana, que no haya contacto con el suelo o superficies de difícil limpieza y desinfección, y que no puedan acceder a los alimentos, animales plaga, animales domésticos o silvestres.**
- 3.- Está práctica implica la ocupación de la vía pública sin autorización.**