



**madrid**  
**salud**

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

**Consulta**

**Número:**

**Inf21016**

**Consulta:**

**Corte de jamón en establecimientos minoristas  
polivalentes de la alimentación**

**17/03/21**

## INFORME CONSULTA

FECHA: 17/03/2021

## Asunto:

Corte de jamón en establecimientos minoristas polivalentes de la alimentación

Se ha solicitado informe relativo a las condiciones en las que deben realizarse ciertas operaciones de manipulación y envasado de jamón, concretamente, la necesidad de que el corte y envasado de jamón en establecimientos polivalentes se realice en una zona protegida del público.

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

## INFORME

El corte y envasado de jamón se podría considerar como una “manipulación” de acuerdo con la definición de esta operación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014 (en adelante OPS), dado que tanto el corte como el envasado de alimentos se incluyen dentro de este concepto:

**“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.

Esta manipulación en establecimientos polivalentes puede realizarse en una **zona diferenciada** tal como establece la propia definición de zona diferenciada de la misma OSP, siempre que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones, definiéndose zona diferenciada en los siguientes términos:

**“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.”

El corte y envasado de jamón deben realizarse con las debidas garantías de higiene y seguridad, aplicando unas buenas prácticas de elaboración y manipulación.

En este sentido, hay que tener en consideración el artículo 31.2 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid que establece textualmente lo siguiente:

**“Los productos alimenticios expuestos sin envasar estarán convenientemente protegidos mediante vitrina o similar**, de tal forma que se evite su contaminación o el contacto con el público; con excepción, en el comercio minorista, de los productos de la pesca frescos y descongelados, con indicación de esta última circunstancia, y de las frutas, verduras y hortalizas.”

Por tanto, cuando los jamones, que se estén cortando, se expongan al público, deberán protegerse evitando la contaminación de la superficie de corte, de acuerdo con lo establecido en el transcrito artículo 31.2 de la OSP.

En este sentido, los jamones (cortes de jamón) que se expongan al público deberán protegerse con métodos físicos, mediante el empleo de mamparas u otros sistemas, siempre de fácil limpieza y desinfección o prácticas que eviten una posible contaminación del producto, por ejemplo, ubicando el jamonero en la parte posterior al mostrador y efectuando el corte de espaldas al público.

Con independencia de lo anterior y de acuerdo con la Orden 668/2020 de la Comunidad de Madrid, en relación con las medidas de protección frente a covid19, el establecimiento deberá garantizar en todo momento, la distancia de al menos 1,5 metros entre los clientes que puedan acercarse a coger algún producto del expositor y los empleados, en el caso de instalar elementos de protección o barreras entre los mismos y los clientes la distancia podrá ser reducida a 1 metro.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

- 1.- El corte de jamón se podría considerar como una “manipulación “de acuerdo con las definiciones de la Ordenanza de Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid y por tanto deben realizarse en una zona diferenciada, tal como define la misma, siempre que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones**
- 2.- Cuando los jamones que se estén cortando se expongan al público deberán protegerse mediante vitrina o similar evitando su contaminación o el contacto con el público para dar cumplimiento a lo establecido en el artículo 31.2 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014.**
- 3.- Según la Orden 668/2020 de la Comunidad de Madrid deberá garantizarse en todo momento, la distancia de al menos 1,5 metros entre los clientes que puedan acercarse a coger algún producto del expositor y los empleados, en el caso de instalar elementos de protección o barreras entre los mismos y los clientes la distancia podrá ser reducida a 1 metro.**