



madrid
salud

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

Consulta

Número: Inf21065

Consulta:

**Elaboración de comidas preparadas para
alimentación humana y también para
alimentación animal en régimen de coworking**

27/10/21

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 27/10/2021

Número:	
Inf21065	
Asunto:	Elaboración de comidas preparadas para alimentación humana y también para alimentación animal en régimen de coworking

TEXTO CONSULTA

“Una empresa está desarrollando la actividad de elaboración de comidas preparadas para consumo humano y también de alimentos para animales de compañía (galletas para perros) en régimen de coworking.

De ello se deduce que la empresa alquila espacio y equipos necesarios para personas que no disponen de dichas instalaciones elaboren en su establecimiento comidas preparadas que son comercializadas por internet a través de plataformas de distribución a domicilio.....

A juicio de este Departamento de Salud, la empresa, además de la preceptiva autorización municipal para el desarrollo de su actividad, debería estar inscrita en el RGSEAA al igual que los profesionales que alquilaran sus instalaciones para elaboración de comidas preparadas (clave 26 actividad 27, empresa de restauración sin instalaciones propias de elaboración)

En cuanto a la elaboración en sus instalaciones de alimentos para animales de compañía, según documento DOC CNCAA 472015 vers 1. Aprobado 08-07-2015, Acuerdo de la Comisión Nacional en Materia de Alimentación Animal sobre la Fabricación de Establecimientos de Industrias de Alimentos para Perros y Gatos y a la Comercialización de los mismos, se consideraría fabricación de pienso compuesto para animales y, en consecuencia, sería aplicable legislación en materia de alimentación animal y, además, al elaborarse en las mismas instalaciones en las que se elaborarían también alimentos para consumo humano:

“En aquellos casos en los que se pretenda elaborar estos alimentos para animales de compañía en las mismas instalaciones que alimentos para consumo humano, deberá ponerse en conocimiento de las autoridades de salud pública este hecho, previamente a la resolución sobre la autorización solicitada con el fin de que emitan informe sobre la misma”

A tenor de ello, se solicita a esa Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud que resuelva en el sentido de si estos servicios municipales de control oficial en materia de Salud Pública son competentes en este caso o en probables futuros casos similares y, si así fuera, la forma de proceder y requisitos exigibles tanto a la empresa que alquila sus instalaciones para que otras sin instalaciones propias elaboren en ellas comidas preparadas como a estas últimas”

INFORME

Vista la consulta formulada, se informa que el asunto se trasladó al organismo competente de la Comunidad de Madrid por considerar que se trata de un asunto de su competencia, informando lo siguiente:

Respecto a la su consulta sobre la elaboración de comidas preparadas para alimentación humana y animal en espacios de trabajo compartido, le informamos de lo siguiente:

1. Inscripción en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA) de los establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido:

Se aplicarán los mismos criterios que el utilizado para los establecimientos que no utilizan espacios de trabajo compartido:

- a) No será necesaria la inscripción en el RGSEAA si el establecimiento únicamente comercializa sus comidas directamente al consumidor final, incluido el reparto a domicilio.
- b) Deberán inscribirse en la clave 26 del RGSEAA aquellos establecimientos que no destinen directamente sus comidas al consumidor final. Los establecimientos que elaboren, independientemente de que las instalaciones sean suyas o alquiladas, deberán inscribirse en la categoría 01 y actividad correspondiente (02, 04....).
- c) La empresa propietaria de la instalación y/o equipos, únicamente deberá inscribirse si desarrolla alguna de la actividad alimentaria recogidas en el RGSEAA. El alquiler de locales y equipamiento no puede considerarse una actividad alimentaria.

2. Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) de los establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido

Las empresas que trabajen en espacios compartidos deberán implantar SGSA eficaces. Dichos sistemas incorporaran, las particularidades de esta forma de utilizar el espacio, como es el caso de:

- Desarrollar actividades conjuntas en algunos de los planes preventivos (ej.: limpieza, control de plagas...).
- Utilizar los mismos equipos (ej.: cámaras de almacenamiento).

Los acuerdos a lo que hayan llegado las partes (empresa que alquila el espacio y empresas inquilinas) serán suficientes para garantizar la seguridad de los alimentos elaborados. Por ejemplo:

- Si el acuerdo entre las partes indica que la empresa que alquila el espacio es la responsable de las actividades del plan de control de plagas, el SGSA de las empresas inquilinas deberá incluir, al menos, los controles que se desarrollan para poder evidenciar que los peligros por presencia de plagas están adecuadamente controlados.
 - Si el acuerdo entre las partes indica que se puede compartir la cámara de almacenamiento, en el SGSA deberá quedar claro cómo se identifican los productos de cada empresa y qué criterios de almacenamiento se aplican (temperatura, incompatibilidad de productos) para garantizar la seguridad alimentaria de todos los productos almacenados.
3. Elaboración de comidas preparadas para alimentación humana y animal en las mismas instalaciones

Tal y como se indica en la consulta, el Acuerdo de la Comisión nacional en materia de alimentación animal sobre la fabricación en establecimientos de industrias alimentarias de alimentos para perros y gatos y a la comercialización de los mismos (DOC CNCAA 4/2015 vers 1. Aprobado 08-07-2015), establece que en aquellos casos en los que se pretenda elaborar alimentos para animales de compañía en las mismas instalaciones que alimentos para consumo humano, es preceptivo un informe de las autoridades de Salud Pública previo a su autorización o registro que se reglamenta a través del Real Decreto 629/2019, de 31 de octubre, por el que se regula el registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal, las condiciones de autorización o registro de dichos establecimientos y de los puntos de entrada nacionales, la actividad de los operadores de piensos, y la Comisión nacional de coordinación en materia de alimentación animal.

En dicho informe, tras comprobar que no hay riesgo de que dicha actividad implique riesgo de contaminación de los alimentos elaborados en dicho establecimiento alimentario, se indicará, para su remisión desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la Dirección de Agricultura y Ganadería.

En base al “Acuerdo de la Comisión nacional en materia de alimentación animal sobre la fabricación en establecimientos de industrias alimentarias de alimentos para perros y gatos y a la comercialización de los mismos” y revisada la documentación aportada por la empresa, se considera procedente emitir dicho certificado

4. Control oficial de los establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido. El control oficial de los establecimientos de elaboración de que utilizan espacios de trabajo compartido que requieran inscripción en el RGSEAA corresponderá a la Comunidad de Madrid y los que tengan consideración de comercio minorista serán de competencia municipal.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Respecto a la necesidad o no de Inscripción en el Registro General Sanitario de Establecimientos Alimentarios y Alimentos (RGSEAA) de los establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido, se aplicarán los mismos criterios que el utilizado para los establecimientos que no emplean espacios de trabajo compartido.

El Control oficial de estos establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido que requieran inscripción en el RGSEAA, corresponderá a la Comunidad de Madrid y los que tengan consideración de comercio minorista serán de competencia municipal.

2.- Los establecimientos que utilizan espacios de trabajo compartido deberán implantar Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria SGSA eficaces, que deberán incorporar, las particularidades de esta forma de utilizar el espacio, definiendo las responsabilidades de cada empresa.

3.- En cuanto a la elaboración de comidas preparadas para alimentación humana y animal en las mismas instalaciones, es preceptivo un informe sanitario previo a su autorización o registro. En caso de proceder, tras comprobar que no hay riesgo de que dicha actividad implique riesgo de contaminación de los alimentos elaborados en dicho establecimiento, los servicios municipales de inspección de los Departamentos de Salud de los Distritos emitirán informe.