



madrid
salud

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

Informe

Número: Inf21069

Informe:

**Venta de helados y granizados a granel en
situados aislados en vía pública.**

15/11/21



INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 15/11/21

Número: Inf21069	Formulada: De Oficio
Asunto: Venta de helados y granizados	

TEXTO CONSULTA

Se ha recibido en la Subdirección General de Salud Pública una consulta respecto a la comercialización de ciertos productos en los quioscos de helados:

“ ...somos un quiosco de helados y refrescos, y nuestra base son esos productos, nos encontramos con la dificultad municipal para la venta de ciertos productos que estarían catalogados como tal, estos son helados a granel y granizados, pero nos encontramos con la dificultad de las trabas administrativas de ciertas juntas municipales”.

INFORME

Vista la consulta formulada por se informa lo siguiente:

En la ciudad de Madrid la Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante indica los productos que se pueden vender en la vía pública, entre los que se encuentran los helados sin indicar si éstos deberán estar envasados o no, pero en su artículo 19 se hace referencia expresa a que solo se permitirá la venta de alimentos que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes, es decir, hace referencia expresa a la normativa de aplicación para la venta de este tipo de alimentos, y que se analiza a continuación.

El Real Decreto 618/1998, de 17 de abril, que regulaba la elaboración, circulación y comercio de helados y mezclas envasadas para congelar está derogado en su mayor parte, pero quedan en vigor las definiciones de los distintos tipos de helados entre las que se encuentran los granizados (que son los helados de agua y sorbete que se encuentran en estado semi sólido y con un extracto seco total mínimo del 10%).

Por otro lado, la Orden 696/1992, de 30 de septiembre, de la Consejería de Salud, por la que se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben reunir los establecimientos de venta de helados (revisada el 30/04/2002) establece las condiciones que tendrán que tener los establecimientos que vendan helados sin envasar, que son, entre otras, las siguientes:

- Dispondrán de agua canalizada potable, fría y caliente, en cantidad suficiente para garantizar una correcta limpieza de sus instalaciones y utensilios, así como para el aseo personal.

- Las conducciones de los servicios de agua y desagües deberán ser **subterráneas**.
- Los suelos deberán mantenerse limpios y estar hechos a base de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; deberán conservarse en buen estado y ser fáciles de limpiar y desinfectar.
- Las paredes deberán estar construidas con materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos; su superficie deberá ser lisa y estar exenta de grietas.
- Los techos deberán estar diseñados, construidos y acabados de forma que impidan la acumulación de suciedad y reduzcan la condensación, la formación de moho y el desprendimiento de partículas.
- En la zona donde se manipulen los productos dispondrán de **lavamanos no manual**, dotado de jabón líquido y toallas de papel de un solo uso.
- Existirán recipientes cerrados y debidamente protegidos para guardar los barquillos y galletas que se expendan con los helados.
- Los muebles frigoríficos dispondrán de termómetros para el control de la temperatura, que deberá ser de -18 °C.

Asimismo, dicha Orden establece que aquellos puntos de venta de helados que no reúnan las condiciones que se fijan anteriormente, podrán expender exclusivamente helados envasados. Estos deberán proceder de industrias de elaboración legalmente establecidas e inscritas en el RGSEAA y sus instalaciones deberán contar con:

- Capacidad frigorífica suficiente, que garantice el mantenimiento de temperaturas de congelación.
- Aparatos congeladores que aseguren una temperatura de -18°C
- Termómetro independiente para cada uno de los armarios congeladores.
- Recipientes para el depósito de envases y embalajes en lugares accesibles al público, así como recipientes cerrados para las basuras y desperdicios, debiendo ser evacuados al menos una vez al día, de forma que se garantice su eliminación higiénica.

Todo lo anterior sin perjuicio del cumplimiento de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid en cuanto se refiere a condiciones técnico-sanitarias de los establecimientos permanentes o provisionales que elaboren, manipulen, almacenen y vendan alimentos y/o bebidas, con o sin servicio en el mismo.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- El Real Decreto 618/98 define helados y granizados, siendo estos un tipo de helado y por tanto su comercialización queda sometida a lo que se establezca para los helados.**
- 2.- La Ordenanza de Venta Ambulante de la ciudad de Madrid permite la venta de helados en la vía pública sin especificar si deberán ser envasados previamente por empresa autorizada o a granel, pero con referencia expresa en su artículo 19 a que solo se permitirá la venta de alimentos que reúnan las condiciones de higiene, sanidad, calidad y seguridad alimentaria estipuladas en las disposiciones vigentes.**
- 3.-La Orden 696/1992 de la Comunidad de Madrid establece las condiciones higiénico sanitarias específicas para la venta de helados sin envasar, entre las que destacan la obligatoriedad de disponer de agua canalizada potable, fría y caliente, así como lavamanos de accionamiento no manual. No se autorizará la venta a granel de helados y granizados, en los casos en que las condiciones y los requisitos exigidos por la normativa vigente no estén plenamente garantizados.**
- 4.- Asimismo, estos establecimientos deberán cumplir lo indicado en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.**