



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

Consulta

Número: Inf23007

Consulta:

**Consulta sobre la necesidad de existencia de pila
y lavamanos en obradores y cocinas en distintos
tipos de actividades.**

12/01/23

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 12/01/23

Número:	
Inf23007	
Asunto:	
Consulta sobre la necesidad de existencia de pila y lavamanos en obradores y cocinas en distintos tipos de actividades.	

TEXTO CONSULTA

Durante las labores de inspección se ha constatado, en distintos tipos de actividades del Distrito (dos escuelas infantiles, un bar restaurante y una heladería con obrador) la existencia en la cocina u obrador de una pila, pero no lavamanos de accionamiento no manual.

En uno de los casos, bar-restaurante, la pila dispone de un accionamiento no manual además de otro grifo a presión empleado para la limpieza de utensilios y menaje de gran capacidad.

En las tres actividades los certificados de conformidad han sido otorgados, las licencias están concedidas y los planos que se aportan no incluyen los lavamanos.

A este respecto la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, aprobada por el Pleno del Ayuntamiento el día 28/05/2014 refleja en su artículo 28 dedicado a condiciones de instalación de la cocina y obradores:

- En su punto 3, “próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual en su número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella”, y*
- En su punto 4, “dispondrán de lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo”*

Por otro lado, el capítulo I, punto 4, del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los Productos Alimenticios recoge:

“deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos”.

Visto lo expuesto, se solicita informe sobre los siguientes extremos:

¿es exigible la exigencia de dos equipos distintos pila y lavamanos en actividades como escuelas infantiles, bar-restaurante y heladerías con obrador? ¿podría admitirse una pila con un seno con dos grifos uno de ellos de accionamiento no manual? ¿en caso de ser exigible, sería preciso informar a la Agencia de Actividades de este precepto para no perpetuar el error?

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El Reglamento 852/2004 de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios en su apartado 4 del Capítulo I del Anexo II: Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios (que no sean los mencionados en el capítulo III), establece lo siguiente:

“Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos.”

Es decir, obliga al menos a la instalación de un lavamanos, y en caso necesario previene que la limpieza de productos alimenticios, que no de útiles, se realice en un lavabo independiente.

Asimismo, dicho Reglamento en sus apartados 2 y 3 del Capítulo II. Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios (excluidos los comedores y los locales mencionados en el capítulo III) dispone lo siguiente:

“2. Se dispondrá, en caso necesario, de instalaciones adecuadas para la limpieza, desinfección y almacenamiento del equipo y los utensilios de trabajo. Dichas instalaciones deberán estar construidas con materiales resistentes a la corrosión, ser fáciles de limpiar y tener un suministro suficiente de agua caliente y fría.

3. Se tomarán las medidas adecuadas, cuando sea necesario, para el lavado de los productos alimenticios. Todos los fregaderos o instalaciones similares destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán tener un suministro suficiente de agua potable caliente, fría o ambas, en consonancia con los requisitos del capítulo VII, y deberán mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectados”.

Es decir, se prevén en caso necesario instalaciones para la limpieza (fregaderos o instalaciones similares), distintas al lavamanos.

En relación con el Reglamento (CE) nº 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios se ha publicado el Documento de orientación sobre la aplicación de determinadas disposiciones que en su apartado 4 aclara lo siguiente de las expresiones «CUANDO SEA NECESARIO», «EN SU CASO», «ADECUADO» Y «SUFICIENTE»:

Cuando se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente» en los anexos del Reglamento, corresponde en primer lugar al explotador de empresa alimentaria decidir si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del Reglamento (CE) nº 852/2004.

Al determinar si un requisito es necesario, apropiado, adecuado o suficiente para conseguir los objetivos del Reglamento, debe tenerse en cuenta la naturaleza del alimento y su utilización prevista.

El explotador puede justificar su decisión con arreglo a los procedimientos basados en los principios del APPCC o a los procedimientos operativos de su empresa. Asimismo, las guías de prácticas correctas mencionadas en el artículo 7 del Reglamento pueden ofrecer útiles orientaciones e indicar las prácticas correctas en los casos en que se utilizan las expresiones «cuando sea necesario», «en su caso», «adecuado» y «suficiente».

En el caso que nos ocupa, el operador podrá determinar el número de lavamanos que requiere su actividad, si necesita o no un lavabo para limpieza de productos alimenticios.

Pero no si se simultanea el lavamanos con el lavabo destinado a la limpieza de útiles, tal y como se recoge en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014.

La referida Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, en su CAPÍTULO II Condiciones específicas de los locales destinados a las actividades de bar, cafetería, restaurantes, comercio minorista de la alimentación y asimilables, en su artículo 28 indica las condiciones de instalación de la cocina y obradores y establece lo siguiente:

- “1. En la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo.*
- 2. Dispondrán de superficies de trabajo suficientes en función de la actividad que se ejerza de manera que se evite la contaminación cruzada de alimentos.*
- 3. **Próximos a los puestos de trabajo contarán con lavamanos de acción no manual** en número adecuado a la superficie de la cocina y a la actividad que se realice en ella.*
- 4. **Dispondrán de lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.**”*

De acuerdo con los apartados y artículos de la legislación anteriormente descrita, en estos tipos de actividades (escuelas infantiles, bares-restaurantes y heladerías con obrador) en obradores y cocinas **se deberá exigir un número suficiente de puntos de agua fría y caliente para el lavado de manos, de accionamiento no manual y dotados del material necesario para la limpieza y secado de las manos de los trabajadores, distinto del lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.**

El número de puntos de agua fría y caliente necesarios (lavamanos) será determinado en primer lugar por el explotador de la empresa alimentaria para conseguir los objetivos del Reglamento 852/2004 y en segundo lugar será valorado por las autoridades competentes en el momento de realizar las inspecciones sanitarias en cada uno de los establecimientos alimentarios. En esta valoración se tendrán en cuenta diferentes aspectos como por ejemplo la naturaleza del alimento y su utilización prevista, el diseño, el volumen de trabajo (número de comidas servidas diarias, el número de manipuladores que trabajan a la vez), el resultado de las auditorías de control oficial, etc.)

Asimismo, para el desarrollo de las referidas actividades, y como se ha significado deberán **disponer en la zona de cocina u obrador de un lavabo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.**

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Los obradores y cocinas de los establecimientos deberán contar con un número suficiente de lavamanos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavamanos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. Deberán estar próximos a los puestos de trabajo y contarán con un sistema de acción no manual y en número adecuado a la superficie de la cocina u obrador y a la actividad que se realice en las instalaciones. Siempre estará instalado al menos un lavamanos.

2.- El número de puntos de agua fría y caliente necesarios variará en cada establecimiento en función de diferentes aspectos como es su actividad y volumen de trabajo entre otros,

siendo el operador económico quien determine el número necesario de puntos de agua y la autoridad competente quien haga una valoración posterior.

3.- Asimismo, los establecimientos objeto de la consulta (bar-restaurante, escuela infantil y heladería con obrador) deberán contar en la zona de cocina u obrador con un lavabo exclusivo para la limpieza de útiles y elementos de trabajo.