



madrid
+salud

Departamento Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número:

Inf23041

Consulta:

Diseño de la cocina: aislamiento y uso exclusivo

28/03/23

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 28/03/23

Número:	
Inf23041	
Asunto:	
Diseño de la cocina: aislamiento y uso exclusivo	

TEXTO CONSULTA

“Los responsables de calidad y seguridad alimentaria de, se han puesto en contacto con este Departamento para solicitar la viabilidad desde el punto de vista higiénico sanitario de una modificación del diseño en la cocina y la zona de servicio de comidas.

Hasta el momento, la elaboración de comidas se ha realizado en una zona exclusiva aislada separada de la zona de servicio de comidas por una mampara inmóvil, una puerta de apertura no manual y por dos armarios calientes que comunican la cocina con la comida de la zona de la cocina a la zona de servicio. Una vez se cogen las comidas de los armarios calientes, se llevan a las mesas calientes, que se encuentran protegidas de los clientes en todo momento por cristal y desde ahí son servidas por los manipuladores.

Con el nuevo proyecto quieren, por un lado, quitar parte de la separación física que aísla la cocina de la zona de servicio de comidas, con objeto de favorecer la operativa de reposición a la línea de servicio. De tal manera que la nueva separación de la cocina con la zona de servicio y mantenimiento en caliente estaría formada por una mampara fija seguida de una zona abierta de aproximadamente 3 metros de ancho, por la que pasarían las comidas. Por otro lado, van a ampliar la zona de servicio y mantenimiento en caliente de comidas, de tal manera que va a alejar la zona de acceso de los clientes de la apertura de la cocina.

Según los planos presentados, parece que la disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento de las actividades están situados a conveniente distancia de cualquier posible causa de suciedad, contaminación o insalubridad a pesar de no encontrarse aisladas las zonas de elaboración y de servicio, imitando a otros diseños de grandes cadenas de comida preparada como

Visto lo expuesto, y teniendo en cuenta que el resultado de la consulta será aplicable al resto de centros de a nivel mundial, se solicita informe sobre los siguientes extremos:

¿Es autorizable la eliminación de la barrera física que aísla y separa la cocina donde se elaboran alimentos de la zona de servicio y mantenimiento en caliente, teniendo en cuenta que dejaría de ser una zona aislada, tal y como obliga el artículo 28?1 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, para pasar a ser una zona diferenciada?”

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Como bien indican en la consulta, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid establece en su artículo 19, apartado h relativo a Dependencias que, en caso de que exista elaboración de alimentos en los establecimientos regulados por el Libro Segundo de dicha ordenanza relativo a los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, deberá disponerse de “Cocina u obrador **aislado y de uso exclusivo**”. Además, en su artículo 28.1 se reitera que “*en la cocina u obrador, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos. Estas dependencias estarán **aisladas y serán de uso exclusivo.***”

Así mismo, el artículo 18 establece las definiciones de “uso exclusivo” y de “zona aislada”:
f) **Uso exclusivo:** *Uso no compartido con ningún otro;* g) **Zona aislada:** *Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.*

Por tanto, los establecimientos deberán diseñar las cocinas de forma que se garantice el aislamiento y el uso exclusivo de las mismas, de acuerdo con el artículo 18 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

En este sentido cabe indicar que, el Inf. 1525 relativo “Aislamiento de cocinas y obradores. Utilización de cortinas de aire como barrera física” desarrolla este asunto, concluyendo que las opciones para garantizar la condición de zona aislada en cocinas y obradores pueden ser varias, tales como, una separación física que llegue a techo o no, mediante cortinas de aire en los términos recogidos en el citado informe u otros medios que aseguren el cumplimiento del artículo 18 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

Algunas de las empresas que citan en su consulta tienen instalados estos sistemas alternativos que impiden la transferencia de humos, gases, olores y evitan la contaminación de los productos garantizando la seguridad de estos.

En cualquier caso, corresponde a la empresa decidir el método a emplear para garantizar la condición de zona aislada sin que necesariamente sea una separación mediante mampara o tabique que llegue o no a techo.

Por otra parte, en la consulta se plantea la posibilidad de que la empresa elimine la barrera física que aísla y separa la cocina donde se elaboran alimentos de la zona de servicio y mantenimiento en caliente, teniendo en cuenta que dejaría de ser una zona aislada, para pasar a ser una zona diferenciada.

En este sentido, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, no contempla la posibilidad de que las cocinas constituyan una zona diferenciada, ya que, como se ha indicado anteriormente, deben ser de uso exclusivo y aisladas.

Lo que contempla el artículo 27 de la Ordenanza, es que, en la zona de barra o zona de degustación de los establecimientos de comercio minorista, se pueda instalar una **zona auxiliar de la elaboración de alimentos** mediante tratamiento térmico que deberán cumplir entre otras condiciones, con la de ser una zona diferenciada, es decir, la Ordenanza prevé que se puedan instalar zonas auxiliares de elaboración de alimentos en zonas diferenciadas, pero exige que las cocinas sean aisladas.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- La zona de cocina de la empresa objeto de la consulta, donde se elaboran comidas preparadas deberá permanecer aislada y ser de uso exclusivo, es decir, que deberá existir separación física de otras zonas o lugares, sin que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.
- 2.- Corresponde a la empresa decidir el método a emplear para garantizar la condición de zona aislada sin que necesariamente sea una separación mediante mampara o tabique que llegue o no a techo. Los establecimientos podrán incorporar otros medios que garanticen el aislamiento en cocinas. En el caso de que se opte por cortinas de aire como barrera física, el sistema deberá impedir la transferencia de humos, gases, olores, garantizará la seguridad de los productos y evitará posibles contaminaciones, de acuerdo con lo recogido en el Inf. 15025.