



madrid
+salud

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

Consulta

Número:

Inf23087

Consulta:

**Obligación del uso de lavavajillas para la
higienización de los útiles de trabajo en los
establecimientos minoristas con obrador**

15/06/2023

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 15/06/23

Número:	
Inf23087	
Asunto:	
Obligación del uso de lavavajillas para la higienización de los útiles de trabajo en los establecimientos minoristas con obrador.	

TEXTO CONSULTA

*“¿Es obligatorio que dispongan de lavavajillas los establecimientos con el código de actividad **472406**: Establecimientos de venta de platos preparados sin obrador y **472407**: Establecimientos de venta de platos preparados con obrador?”*

Ampliamos la consulta también sobre el resto de CMA (sobre todo obradores de pastelería, casos de obradores de frutería...) para dejar claro el concepto en todo el ámbito del Comercio Minorista de Alimentación”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El **Reglamento (CE) nº 852/2004**, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, dentro de su anexo II, recoge los requisitos higiénicos generales aplicables a todos los operadores de empresa alimentaria. En concreto, en el capítulo II sobre requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios, como sería el caso de los obradores o cocinas de restauración, se indica en el apartado 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.”

Por otro lado, el **Real Decreto 1086/2020**, de 9 de diciembre, por el que se regulan y flexibilizan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones de la Unión Europea en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios y se regulan actividades excluidas de su ámbito de aplicación, establece en su artículo 30 los requisitos para los establecimientos de comidas preparadas. En el apartado 11 se indica lo siguiente:

“Los contenedores para la distribución de comidas preparadas, así como las vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, serán higienizados mediante métodos mecánicos, provistos de un sistema que asegure su correcta limpieza y desinfección u otros equivalentes que sean aceptados por la autoridad competente.”

Por último, la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid** del año 2014, establece en el libro segundo requisitos para los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas. En su título III, sobre las prácticas correctas de higiene, se establecen, en el artículo 33, las condiciones de limpieza, desinfección y mantenimiento de los locales, equipos y útiles de trabajo, indicando lo siguiente:

"3. Las vajillas, cubiertos y menaje serán higienizados mediante máquinas lavavajillas y con una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización.

4. No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso o la higienización se realice fuera del establecimiento."

Para entender a qué establecimientos aplican estos requisitos, habría que tener en cuenta la propia **definición de comida preparada** en el artículo del Real Decreto 1086/2020. Se define como la "elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo, del precocinado o cocinado de uno o varios productos alimenticios y que podrá presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional."

Dentro de estos establecimientos se encontrarían los que elaboren y sirvan *in situ* platos preparados, así como otros establecimientos minoristas que cuenten con obrador y realicen estas elaboraciones.

De esta definición se desprende que todos los establecimientos que elaboren comidas preparadas o productos alimenticios deberán disponer de métodos mecánicos u otro sistema equivalente para garantizar la correcta limpieza y desinfección de la vajilla, cubiertos y menaje que no sean de un sólo uso.

Se deben tener en cuenta las **definiciones de menaje, vajilla y cubiertos**, establecidas en la RAE:

- *Vajilla: Conjunto de platos, fuentes, vasos, tazas, etc., que se destinan al servicio de la mesa.*
- *Cubiertos: Servicio de mesa que se pone a cada uno de los que han de comer, compuesto de plato, cuchillo, tenedor y cuchara, pan y servilleta. Incluye juegos de cuchara, tenedor y cuchillo, pieza de cubertería, plato o bandeja.*
- *Menaje: En algunos cuerpos militares, vajilla y cubertería, servicio de mesa en general.*

Como se desprende de estas tres definiciones, todos los utensilios a los que se refieren son aquellos destinados al servicio de mesa para su consumo en el propio establecimiento, quedando excluidos aquellos útiles que se empleen únicamente para las preparaciones y/o elaboraciones, como cazos, ollas, tablas de corte, cuchillos de trabajo, etc.

Por todo ello, en aquellos establecimientos minoristas donde se **elaboren platos preparados**, así como en otros establecimientos **con obrador que realicen elaboraciones**, siempre y cuando no se realice el consumo en el propio establecimiento ni ofrezcan servicio en mesa, deberán disponer de instalaciones o equipos suficientes para la higienización de todos los utensilios o útiles de trabajo. **La higienización podrá realizarse de forma mecánica o manual, siempre que se apliquen procedimientos adecuados de limpieza y desinfección que garanticen su eficacia.**

No obstante, en función del riesgo de las elaboraciones que se realicen y de las características de los utensilios empleados, o cuando no pueda garantizarse la seguridad alimentaria aplicando métodos manuales de limpieza y desinfección, podrá valorarse la necesidad de disponer de métodos mecánicos de higienización cuando la autoridad competente así lo considere.

Por otro lado, en los establecimientos con **actividad de restauración o de comercio minorista con zona o barra de degustación**, y todos aquellos donde se realice el consumo de alimentos en el propio establecimiento o que ofrezcan servicio en mesa, **el método de higienización para la vajilla, los cubiertos y el menaje deberá ser mecánico, asegurando que se alcance una temperatura y tiempo de aclarado suficiente para una correcta higienización**, salvo que se trate de menaje de un solo uso.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1. Los establecimientos que elaboren comidas preparadas, así como los minoristas que cuenten con obrador, donde no se realice el consumo en el propio establecimiento ni servicio en mesa, como son los establecimientos de venta de comidas preparadas con o sin obrador, las pastelerías/fruterías con obrador, etc., podrán higienizar los utensilios de trabajo mediante métodos manuales o mecánicos, siempre que éstos garanticen su adecuada limpieza y desinfección.

No obstante, en función del riesgo de las elaboraciones y de las características de los utensilios empleados, o cuando no pueda garantizarse la seguridad alimentaria aplicando métodos manuales, la autoridad competente podrá valorar la necesidad de disponer de métodos mecánicos de higienización.

- 2.- En los establecimientos de restauración, en los que ofrezcan servicio en mesa y en aquellos en los que se realice el consumo de alimentos en el propio establecimiento, incluyendo los que cuenten con zonas o barras de degustación, el método de higienización para toda la vajilla, los cubiertos y el menaje deberá ser mecánico (lavavajillas o sistema equivalente), asegurando que se alcance una temperatura y tiempo de aclarado suficiente.

No requerirán la instalación de máquinas lavavajillas los establecimientos en los que el menaje sea de un solo uso.