



**madrid**  
**+salud**

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

**Consulta**

Número: **23112**

**Consulta:**

**Necesidad de servicio higiénico de personal de  
uso exclusivo en bares que realizan  
manipulaciones sencillas**

**31/07/23**

**INFORME SOBRE CONSULTA****FECHA:** 31/07/23

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Número:</b> |   |
| Inf23112       |   |
| <b>Asunto:</b> | Necesidad de servicio higiénico de personal de uso exclusivo en bares que realizan manipulaciones sencillas |

**TEXTO CONSULTA**

*"Tenemos un bar con una licencia muy antigua de bar que dispone un solo aseo, que es compartido por público y personal. Hacían sencillas manipulaciones porque disponían de una pequeña zona de elaboración. El establecimiento no supera los 50 m2 por lo que con un solo servicio para público sería suficiente en base al art 26 de la OPSP.*

*Debido a eso le hemos requerido, para que construya un nuevo servicio higiénico o se adecue a lo establecido en el art 25.1 de la OPSP.*

*Dicho artículo 25.1 establece lo siguiente:*

*Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público.*

*El titular del puesto, me indica que si podrían servir productos tipo comidas preparadas pero elaboradas en industrias autorizadas (tortilla, empanadas, guacamole) cuya única manipulación sea el calentamiento en un microondas.*

**INFORME**

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid establece en el artículo 25 lo siguiente respecto a los servicios higiénicos de personal:

Todos los establecimientos regulados en este libro (entre los que se incluyen todos los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas) dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, **exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público.**

Por tanto, la excepción recogida en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que permite el uso compartido de los servicios higiénicos de uso público y personal, en el caso de los bares, se basa en el tipo y características de los productos que pueden servir, es decir, en el riesgo de la actividad. Concretamente los productos que se citan en la excepción recogida en la Ordenanza se corresponden con **bebidas y productos que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase, que se encuadran como actividades de muy bajo riesgo**, de acuerdo con Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025.

Igualmente, el Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la Ciudad de Madrid basado en el riesgo considera los bares que solo sirven bebidas y alimentos envasados/enlatados y que no necesitan frío ni manipulaciones, más allá de la apertura del envase, como establecimientos con riesgo muy bajo.

Respecto a la consulta planteada, el bar objeto de la misma, plantea la posibilidad de servir comidas preparadas, elaboradas por industrias autorizadas, que requieren ciertas manipulaciones o elaboraciones (tratamiento térmico) y/o necesitan condiciones de conservación a temperatura regulada en refrigeración o congelación, es decir, a diferencia de los productos a los que se refiere la excepción recogida en la Ordenanza, se trata de productos en los que puede resultar más probable la contaminación, proliferación y supervivencia de microorganismos patógenos, por lo que la actividad que desarrolla el establecimiento, conlleva más riesgo, no siendo de aplicación la excepción recogida en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que permite en determinados bares, el uso compartido de los servicios higiénicos de uso público y personal.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

**1.- Todos los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas) dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo.**

**2.- Se exceptúan de este requisito los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido los servicios higiénicos de uso público y los de personal. Dicha excepción se basa en el tipo y características de los productos que pueden servir, limitándose a bares que sólo suministran bebidas y productos que no necesitan frío ni manipulaciones más allá de la apertura del envase, clasificados como actividades de muy bajo riesgo.**