



**Servicio de Control Oficial, Calidad y
Seguridad Alimentaria
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf26029

Consulta:

**Separación de zonas de elaboración de
alimentos en mercados gastronómicos con
puestos abiertos**

18/03/26

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 18/03/26

Número:	
Inf26029	
Asunto:	
Separación de zonas de elaboración de alimentos en mercados gastronómicos con puestos abiertos	

TEXTO CONSULTA

“Una empresa que gestiona un mercado gastronómico compuesto por puestos abiertos situados en el interior de un local ha remitido un escrito en el que solicita que la Subdirección General de Salud Pública emita criterio técnico expreso sobre:

- 1. Si en mercados gastronómicos con puestos abiertos es obligatoria la instalación de separación física tipo mampara en todos los casos.*
- 2. Qué características mínimas debe reunir dicha separación para considerarse conforme al concepto de “zona aislada” del art. 18.g de la OPSP.*
- 3. La posible idoneidad de soluciones técnicas no estructurales, como mamparas portátiles desmontables, siempre que garanticen la seguridad de los productos y eviten contaminaciones.*
- 4. La interpretación uniforme aplicable en este tipo de establecimientos dentro del municipio. Todo ello con el fin de adoptar la solución definitiva conforme al criterio técnico competente”*

INFORME

Vista la consulta formulada por la empresa se informa lo siguiente:

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Publica 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 Inf1525 relativo a “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.

Asimismo, el Inf23041 “Diseño de la cocina: aislamiento y uso exclusivo” establece que la zona donde se elaboran comidas debe permanecer aislada y ser de uso exclusivo de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten contaminaciones.

Una vez revisada la memoria y el certificado de conformidad de la declaración responsable cuya titularidad corresponde a la empresa que formula la consulta, se constata que los puestos están autorizados como comercio minorista con obrador y barra de degustación y que en la memoria se reconoce cumplir con las condiciones exigidas a las zonas de elaboración de alimentos.

Las características de zona aislada, por lo tanto, será la de uso exclusivo con separación de otras actividades que puedan suponer una fuente de contaminación, Dicha separación podrá realizarse mediante mamparas u otros medios que garanticen el aislamiento, como la cortina de aire.

Esta condición está recogida en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid en consonancia con lo dispuesto en el Anexo II Capítulo II del Reglamento CE 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, por lo que es criterio uniforme cuando las prácticas de manipulación y elaboración culinaria son similares.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

- 1.- En los mercados gastronómicos con puestos abiertos, los comercios minoristas con obrador y barra de degustación que realicen prácticas de manipulación y elaboración culinarias de las descritas en el artículo 18 de la Ordenanza de Protección de Salubridad Pública, deberán contar con una zona aislada y de uso exclusivo que permita la protección de la contaminación
- 2.- La separación deberá ser propuesta por cada operador en función de los espacios disponibles y las prácticas efectuadas pudiendo incorporar barreras físicas fijas o desmontables, o cortinas de aire