



**Subdirección General  
de Salud Pública**

**Consulta**

**Número: Inf13012**

**Consulta:**

**Condiciones exigibles a la actividad de  
elaboración de garrapiñadas en mercadillos,  
situados en vía pública, ferias y festejos**

16/04/13

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 16/04/2013

<b>Número:</b> Inf13012	
<b>Asunto:</b> Condiciones exigibles a la actividad elaboración de garrapiñadas en mercadillos, situados en vía pública, ferias y festejos	

## TEXTO CONSULTA

*“Siendo conscientes que la actividad de garrapiñado en vía pública se está realizando tanto en situados aislados como en mercadillos sectoriales, en nuestro Distrito se están inspeccionando estas actividades utilizando como referencia los requisitos técnico-sanitarios de un local ambulante previstos en el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento y Consejo, de 29 de abril, y que además se establecen para los situados aislados en el Informe de 23.03.12 de la Subdirección General de Salud Pública “Condiciones técnico-sanitarias para la venta en la vía pública de platos preparados y otros productos, en situados aislados en vía pública”, y en particular lo referido a:*

- 1. Que el espacio de trabajo sea suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones (existencia de zona de manipulación / elaboración)*
- 2. Disponer de pila con agua potable corriente.*
- 3. Que las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, permitan reducir al mínimo el riesgo de contaminación (material de suelo, cubierta y paramentos verticales)*
- 4. Que las materias primas, productos intermedios y productos finales sean elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud (exposición protegida)*
- 5. Disponer de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios).*

*Se solicita aclaración sobre si las condiciones expuestas en el informe indicado son aplicables y exigibles a la actividad de elaboración y venta de garrapiñados en la vía pública en el ámbito de las ferias y/ o mercadillos sectoriales”.*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

La venta ambulante de productos alimenticios en la Ciudad de Madrid viene regulada por la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante, de 27.03.2003 y por la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito, de 30.07.1998.

La Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante, establece en su artículo 3, apartado 1 que:

*“La venta a que se refiere la presente Ordenanza sólo podrá realizarse bajo las modalidades de mercadillos, periódicos u ocasionales, mercadillos de régimen singular, mercadillos sectoriales y enclaves aislados en la vía pública para la venta de productos de temporada o en aquellos que se autoricen justificadamente con carácter excepcional”.*

El apartado 3 del mismo artículo, excluye de la presente Ordenanza *“los supuestos contemplados en la Disposición Adicional Segunda, que se registrarán por sus Ordenanzas específicas”.*

Entre los supuestos contemplados en la citada Disposición se encuentran, entre otros, *“la venta en recintos de ferias y festejos populares,..... la venta en puestos en los que se elaboren y expendan alimentos y cuya instalación y funcionamiento estén limitados a determinadas épocas del año o hayan sido autorizados como consecuencia de provisionales concentraciones de población.....”*, en cuyo caso será de aplicación la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distrito.

Cuando se trate de la venta de productos alimenticios en situados aislados en la vía pública, de enclave fijo, desmontables o no, los productos autorizados para su venta deberán ajustarse a lo establecido en el artículo 38 de la Ordenanza que regula la venta ambulante y que para los puestos de enclave fijo y de carácter desmontable autoriza entre otras modalidades de venta *“Puestos de productos de confitería y frutos secos y patatas fritas envasadas en establecimientos autorizados”*, lo que se excluye la elaboración de cualquiera de estos productos.

La venta de garrapiñadas estaría permitida, como un producto de confitería más, siempre que su venta se realice en envases de establecimientos autorizados para ello.

Asimismo, el Anexo II de la citada Ordenanza, relaciona los alimentos autorizados para su venta en la vía pública, en Mercadillos, entre otros, se autoriza la venta de *“productos de confitería, envasados por establecimientos autorizados: Caramelos, Confite, Goma de mascar, Peladillas, Garrapiñadas, Anises”*, lo que permite concluir que la elaboración de cualquiera de estos productos no puede llevarse a cabo en los puestos aislados en la vía pública ni en los mercadillos.

En cuanto al informe *“Condiciones técnico-sanitarias para la venta en la vía pública de platos preparados y otros productos, en situados aislados en vía pública”*, al que se hace referencia en el texto de la consulta, se elaboró como respuesta a la solicitud de ejercer, en la vía pública, la actividad de elaboración y venta de diversos productos alimenticios que requerían una cierta preparación culinaria, y entre otras salvedades se manifestaba que *“para*

*poder autorizar la venta de estos productos sería necesario modificar la vigente Ordenanza Reguladora de la Venta Ambulante, tanto en lo concerniente a la modalidad de venta como a la relación de productos objeto de venta”, modificación que hasta el momento no ha sido llevada a cabo por lo que la venta ambulante de estos productos no está permitida.*

En cuanto a la venta de productos alimenticios en recintos de Ferias y Festejos, en puestos en los que se elaboran y expendan alimentos y cuya instalación y funcionamiento estén limitados a determinadas épocas del año o hayan sido autorizados como consecuencia de provisionales concentraciones de población, vendrá regulada por los que la Ordenanza Reguladora de la Gestión de Recintos de Ferias y Festejos Populares de las Juntas Municipales de Distritos establece al respecto.

Así el artículo 5, apartado c), establece que:

*“Cuando se vaya a ejercer la venta ambulante, se presentará la documentación exigida por la normativa sectorial que resulte de aplicación”.*

Por otra parte, el artículo 6, punto 3, refiere el contenido mínimo del pliego de condiciones presentado para la licitación y que, entre otras, deberá detallar:

*“f) Características técnicas relativas a acometida de agua, saneamiento e instalaciones y aparatos eléctricos, según se especifican en la presente Ordenanza.*

*g) Condiciones higiénico-sanitarias que han de reunir las instalaciones, los servicios higiénicos, el personal y los alimentos, de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación”.*

La normativa de especial aplicación en estos casos, Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento y Consejo, de 29 de abril, y Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, establece las condiciones técnico-sanitarias para la instalación de un local ambulante, y que para el caso concreto que nos ocupa (elaboración y venta de garrapiñadas) serían al menos las siguientes:

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación, evitará o reducirá al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones. (Cáp. III. 1.Reglamento CE 852/2004).
- La instalación podrá disponer de una cubierta limpia, en buen estado, y estará diseñada de forma que se evite cualquier contaminación (Cáp. III.1.Reglamento CE 852/2004 y Art.32.3 de la Ordenanza Municipal Reguladora de la Venta Ambulante).
- Que las instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios en su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento, permitan reducir al mínimo el riesgo de contaminación (material de suelo, cubierta y paramentos verticales)
- Disponer de pila con agua potable fría, caliente o ambas. (Cáp. III 2e Reglamento CE 852/2004).
- Instalar un recipiente destinado al depósito de residuos provisto de cierre, de fácil limpieza y en su caso desinfección. (Cáp. III 2f y Cáp. VI 2 Reglamento CE 852/2004).

- Disponer de instalaciones adecuadas para mantener una correcta higiene del personal (incluidas instalaciones para la limpieza y secado de las manos, instalaciones sanitarias higiénicas y vestuarios). (Cáp. III 2a Reglamento CE 852/2004).
- Contar con material adecuado para la limpieza y, cuando sea necesario, la desinfección del equipo y útiles de trabajo. (Cáp. III 2c Reglamento CE 852/2004)

Además con carácter general, las condiciones de higiene de los productos, de las instalaciones y del personal serán las siguientes:

- Los alimentos que se manipulen y vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la norma vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado preceptivo que garantice su origen y trazabilidad. (Art. 3.1. RD 3484/2000).
- Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para la salud (Art. 6.2 Real Decreto 3484/2000).
- Los productos se entregarán al consumidor perfectamente envueltos y/o envasados. (Art. 8 RD 3484/2000).
- La instalación, el equipamiento y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección. (Cáp. V 1a Reglamento 852/2004).
- En su caso, los productos de limpieza se almacenarán convenientemente separados de los productos alimenticios en sus envases originales e identificados por su etiquetado (Art. 7.3 Real Decreto 3484/2000).
- El personal manipulará lo alimentos conforme a las prácticas correctas de higiene y no realizará ninguna actividad que puedan causar contaminación a los alimentos. (Cáp. XII del Reglamento (CE) 852/2004)
- El personal observará una correcta higiene del vestuario (vestimenta, zapatos, gorro) y tendrán formación adecuada a su actividad. (Cáp. VIII 1 y Cáp. XI 11 Reglamento 852/2004 y art. 12 RD 3484/2000).

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

**1.- No está permitida la elaboración de garrapiñadas en situados aislados en vía pública de enclave fijo, desmontables o no, ni en puestos de mercadillos.**

**2.- La elaboración y venta de garrapiñadas estaría permitida en puestos autorizados dentro del recinto de ferias y festejos populares, cuya instalación y funcionamiento estén limitadas a determinadas épocas del año o hayan sido autorizados como consecuencia de provisionales concentraciones de población.**

**3.- En los supuestos en los que esta actividad esté permitida, las instalaciones, el personal y los alimentos, deberán cumplir las condiciones técnico-sanitarias establecidas en la norma de especial aplicación (Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y Real Decreto 3484/2000, de 29 de Diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.**