

**Subdirección General
de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14045

Consulta:

**Establecimiento minorista de venta asistida de
alimentos y bebidas en vestíbulos de estación
de cercanías**

01/07/14

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 01/07/2014

Número:	
Inf14045	
Asunto:	
Establecimiento minorista de venta asistida de alimentos y bebidas en vestíbulos de estación de cercanías	

TEXTO CONSULTA

“Se ha recibido del Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda para que se informe en materia de nuestra competencia, relativo a la solicitud de licencia urbanística para la implantación de una actividad, así como que se indique cual debe ser la denominación de la actividad a reseñar.

En reunión mantenida con representantes de la empresa, me comunican que ya tienen instalado un local con la misma actividad en otro Distrito y me comunican que, en un futuro, tienen intención de implantar locales con la misma actividad en otras estaciones de cercanías RENFE, ubicadas en el Ayuntamiento de Madrid.

En el documento de solicitud de licencia urbanística por actuación comunicada, figura que el emplazamiento es una estación de cercanías – renfe en la zona comercial interior de la estación y en la memoria técnica de la solicitud de licencia urbanística, figura como actividad a establecer la venta de bebidas sin alcohol y con alcohol y snacks.

En la memoria descriptiva del local describen la actividad de “venta de productos alimentos y bebidas” con el sistema de venta a través de maquinaria vending, el cliente escoge el producto de la máquina con la opción de ayuda asistida al vendedor. He comprobado que las máquinas no son vending, ya que el público no tiene acceso a ellas y se sirven mediante vendedor y el público no tiene acceso a la bollería.

Revisada la documentación presentada y según conversación mantenida con los representantes de la empresa y llevada cabo visita al local le informo:

- 1. El local de 9 metros cuadrados, está ubicado en el vestíbulo de la estación. El local se comunica directamente con la calle, ya que la puerta del local y de la estación permanecen abiertas.*
- 2. No dispone de servicios higiénicos. Me informan que se utilizan los generales de la estación, como consta en la memoria técnica.*
- 3. Disponen de un fregadero de agua fría. En el momento de la visita compruebo que no sale agua caliente. El personal informa que desconoce si sale agua caliente porque no la usan.*
- 4. No dispone de recipientes para residuos de apertura de pedal.*
- 5. No disponen de vestuarios.*
- 6. No disponen de cuarto de basuras general de la estación.*
- 7. No disponen de armario para almacenar las escobas y fregonas.*
- 8. El local consta de dos muebles bajos en los que se almacena separadamente, tanto utensilios de limpieza como material necesario para la actividad, como vasos*

desechables, tapas, cucharas desechables y alimentos que no necesitan refrigeración como azúcar, etc.

9. *Encima de uno de los muebles se instalan cafeteras y los vasos desechables. A este mueble no tiene acceso el público. Dispone de una plancha para calentamiento de sándwich.*
10. *Encima del otro mueble, al que tiene acceso el público, se utiliza para uso del público a modo de barra para añadir los edulcorantes y preparación de las bebidas. En este mueble se dispone el azúcar monodosis a disposición del público.*
11. *Separando la zona pública de la de trabajo se dispone de una vitrina expositora para bollería con almacén en la parte inferior para productos de bollería en refrigeración.*
12. *En la zona de trabajo hay un almacén frigorífico de almacenamiento en congelación de unos 60 cm. por 60 cm. Para el almacenamiento de la bollería en congelación.*
13. *En la sala para el público hay una vitrina expositora en refrigeración de bebidas envasadas a la que tiene acceso el público.*

La actividad que se desarrolla es la elaboración de café, chocolates e infusiones, mediante máquinas automáticas que se sirven en vasos desechables con tapa, para ser consumidas fuera del local, a través de vendedor.

Se venden productos de bollería congelados que se almacenan en el arcón almacén en congelación y se descongelan en la vitrina expositora. El sobrante del día se almacena en el almacén en refrigeración situado en la vitrina.

Ruego me informe si cumplen con la legislación vigente para la actividad descrita y así poder informar al Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

1.- Esta actividad queda incluida, desde el punto de vista técnico-sanitario, en el ámbito de aplicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP).

Según esta ordenanza, en cuanto a las condiciones generales y específicas de **dependencias, locales e instalaciones**, deberán disponer de:

- Zona diferenciada de uso público o sala de ventas (art. 19.a).
- Almacén de alimentos aislado de otras dependencias ajenas a su cometido y de uso exclusivo, teniendo igualmente consideración de almacén las cámaras frigoríficas, congeladores y armarios o estanterías (art.19.b) donde se ubiquen las botellas, barriles, conservas o latas (art. 36.9).
- Cuarto de basuras aislado comunitario o propio (art 19.c).
- Servicios higiénicos para el personal y vestuarios o taquillas, que podrán instalarse en zonas comunes siempre y cuando estén ubicadas en la misma planta (art. 25.3).
- Zona auxiliar de elaboración diferenciada, donde se ubique la plancha con espacio de trabajo suficiente (art. 27.2 a y b).

- Lavamanos de accionamiento no manual (art. 27.2 c) con agua potable caliente y fría y dotación higiénica (art. 32.6).
- Lavabo dotado con agua potable caliente y fría, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo (art 27.4).

En este sentido, en canto a la exigencia de disponer de lavamanos y lavabo (pila) en la zona de auxiliar de elaboración (art.27.4) deberá valorarse el uso que se hace del mismo así como la naturaleza de los útiles e instrumentos (desechables o no), su número y de la frecuencia necesaria para su adecuada limpieza, de manera que se pueda habilitar un único lavabo con la doble función de lavamanos de accionamiento no manual y de limpieza de útiles e instrumentos. Valorados así, la necesidad y el riesgo, y en base a lo dispuesto por el Reglamento CE 852/2004, que en su anexo II, capítulo II, punto 2 indica que, se dispondrá “en caso necesario” de instalaciones adecuadas para la limpieza y desinfección de equipos y utensilios, se entiende que podrá dársele este doble uso a un único lavabo que tendrá que ser de accionamiento no manual.

- Toda la maquinaria, equipos y utensilios que estén en contacto con productos sin envasar serán de materiales inocuos, lisos, lavables y no absorbentes y resistentes a la corrosión, no transmitirán a los alimentos propiedades nocivas y estarán autorizados para uso alimenticio, y estarán en adecuado estado de conservación, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso (art. 23 a y b).
- No se requerirá 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 (art. 33.4).

En relación a las **prácticas correctas de higiene:**

- En la zona de auxiliar de elaboración y manipulación existirán recipientes para la recogida de residuos, en número suficiente, según el volumen generado, de material de fácil limpieza y desinfección, de uso exclusivo y provistos de bolsas de material impermeable (art 30.1).
- En la zona destinada al público, siempre que sea necesario, existirán papeleras (art.30.2).
- Las instalaciones frigoríficas (cámaras y vitrinas expositoras) tendrán capacidad suficiente para el volumen de alimentos y dispondrán de termómetro colocado en lugar visible (art. 31.2 y 24.2).
- Los productos de limpieza y desinfección se almacenarán en lugar separado de alimentos o materiales que estén en contacto con los mismos (art. 33.8).
- Los productos alimenticios se mantendrán a la temperatura establecida en la normativa específica para cada producto o en su defecto a la recogida en su etiquetado (art. 36.4).
- Deberá conservarse la información correspondiente a la trazabilidad de los productos (art. 35.1).
- La descongelación se realizará en refrigeración o mediante otros métodos permitidos que garanticen la seguridad alimentaria del producto (art. 38.1).
- Los productos sin envasar se conservarán identificados y de tal forma que se permita conocer su periodo de vida útil o fecha límite de consumo, siempre que no vaya a ser consumido en un plazo de 24 horas (art. 37.1).

Además se deberá tener en cuenta que:

- El **personal** dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación continua, acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello (art 44.1).
- A excepción de los establecimientos provisionales, se deberá implantar un **plan de prevención y control de plagas** documentado que será periódicamente revisado y, en su caso, actualizado. Dicho plan priorizará las medidas preventivas frente a los tratamientos químicos (art. 34.1).
- Los establecimientos implantarán **sistemas de autocontrol** basados en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico, pudiendo utilizar para ello Guías de Prácticas Correctas de Higiene (art 45.1).

Asimismo, a esta actividad le son de aplicación los requisitos contemplados en el Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de octubre, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

CONCLUSIONES

De lo anteriormente expuesto se concluye que la actividad descrita:

1.- Deberá ajustarse, entre otros, a lo dispuesto en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) teniendo en cuenta especialmente los aspectos reseñados en el punto 1 del presente informe.