



**Subdirección General
de Salud Pública**

Informe

Número: Inf14061

Informe:

Manipulaciones y elaboraciones, en barra de bares, cafeterías, restaurantes y similares, y en zona de degustación en el comercio minorista de la alimentación

01/08/14

INFORME

FECHA: 01/08/2014

Número	
14061	
Asunto:	
Manipulaciones y elaboraciones, en barra de bares, cafeterías, restaurantes y similares, y en zona de degustación en el comercio minorista de la alimentación	

Desde los Servicios Sanitarios Calidad y Consumo de los Distritos se han planteado las siguientes cuestiones:

1ª.- *“¿En una barra/sala de ventas se puede permitir manipulaciones pero no elaboraciones salvo las indicadas en el artículo 27.2?”*

2ª.- *Teniendo en cuenta el artículo 27.1 de la ordenanza, ¿en una pescadería podrían realizarse prácticas como elaboración de boquerones en sala de ventas sin necesidad de obrador?”*

Primero.-

El artículo 19. “*Dependencias*”, de la Ordenanza de Protección de la Salubridad en la Ciudad de Madrid (OPSP), señala que los establecimientos de elaboración, venta y servicio de comidas y/o bebidas dispondrán:

“.....

f) Zona de manipulación diferenciada, en los casos que exista manipulación de alimentos.

g) Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.

h) Cocina u obrador aislado y de uso exclusivo, en los casos que exista elaboración de alimentos”.

La primera cuestión que se plantea es si en la zona de degustación de un comercio minorista de la alimentación se pueden permitir sólo las elaboraciones indicadas en el artículo 27.2, es decir mediante tratamiento térmico (tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares).

Para poder dar respuesta a la cuestión planteada, hay que considerar lo establecido en la Ordenanza de Dinamización de Actividades Comerciales en Dominio Público, de 28 de mayo de 2014. Esta ordenanza, en su disposición derogatoria, deroga la Ordenanza del Comercio Minorista de la alimentación de 27 de marzo de 2003, a excepción del artículo 40, el cual pasa a denominarse artículo único, en el que se continúa regulando la barra de degustación en pastelerías, reposterías, churrerías y heladerías y adapta su contenido a la normativa de salubridad.

Dicho artículo dispone textualmente: “Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería podrán contar en el propio establecimiento con una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local”.

La citada Ordenanza de Dinamización también modifica en su artículo 10 la Ordenanza de Mercados Municipales de 22 de diciembre de 2010, incorporando el artículo 6 bis, que posibilita la instalación, en los establecimientos del comercio minorista de alimentación de mercados municipales, de actividades de degustación en el propio local o en zonas comunes del mercado. De acuerdo con esta modificación:

“1. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que comercialicen alimentos no envasados, tanto frescos como transformados, así como los establecimientos de elaboración y venta de churros y masas fritas, podrán realizar actividades de degustación de dichos productos en los términos y condiciones señalados en los apartados siguientes, requiriéndose autorización del concesionario cuando las zonas destinadas al desarrollo de dichas actividades no se ubiquen exclusivamente en el interior de los locales del mercado.

2. Se entiende por actividad de degustación la comercialización para su consumo en el propio local de los productos definidos en el apartado anterior sin ser sometidos a más manipulaciones que su entrega al consumidor, previo cortado, troceado, fileteado o tratamiento térmico en equipos que no precisen para su instalación y funcionamiento de campana extractora captadora de gases y vapores provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea o, en establecimientos de elaboración y venta de churros y masas, en equipos dotados de campana extractora captadora de gases y vapores específicos para la elaboración de este tipo de productos”.

La Ordenanza de dinamización también modifica la Ordenanza General de Protección del Medio Ambiente Urbano de 24 de julio de 1885 y prevé la posibilidad de incorporar en esta actividades de degustación, equipos de calentamiento o cocinado dotados de recogida de vapores por condensación.

Por otra parte, el artículo 27 apartados 1 y 2, de la OPSP, establece las siguientes condiciones específicas para la zona de degustación y la zona de barra:

*1. “En la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, se podrán ejercer las actividades de elaboración de alimentos definidas en el **artículo 18.c)**, siempre que no supongan un riesgo para la seguridad alimentaria.*

2. En el caso de instalar una zona auxiliar de la elaboración de alimentos mediante tratamiento térmico, tipo planchas, parrillas, hornos u otros sistemas similares, se deberán cumplir las siguientes condiciones:

- a) *Estar diferenciada.*
- b) *Contar con superficies de trabajo exclusivas suficientes.*
- c) *Disponer de lavamanos de accionamiento no manual”.*

Las actividades de elaboración incluidas en el artículo 18.c) de la OPSP, comprenden “*el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado*”.

Por lo expuesto y en referencia a la primera cuestión planteada en el texto de la consulta, se considera que en los establecimientos del comercio minorista de la alimentación **ubicados en mercados municipales donde existan actividades de degustación**, estaría permitido realizar **en la zona auxiliar de elaboración**, cualquiera de las incluidas en el artículo 18.c) de la OPSP, es decir, frituras, cocciones, asados, horneados y marinados, permitiéndose equipos de calentamiento o cocinado dotados de recogida de vapores por condensación.

En las **barra de los establecimientos de bar, cafetería, restaurante y análogos** estaría permitido la **elaboración de alimentos en zonas auxiliares**, pero las elaboraciones quedan limitadas a las que se puedan realizar mediante planchas, parrillas, hornos y similares. Cualquier otro tipo de elaboración deberá realizarse en cocinas aisladas. (Art. 19 g) de la OPSP).

En los establecimientos de **pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería**, donde esté instalada y autorizada una **barra de degustación**, estaría permitido realizar **elaboraciones en zonas auxiliares** mediante planchas, hornos y similares. (Art. Único de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación y Art. 19 g) de la OPSP).

En todos los establecimientos regulados en el Libro Segundo de la OPSP (bar, cafetería, restaurante y análogos y comercio minorista de la alimentación) estaría permitido la manipulación de alimentos **en zonas de manipulación** “...*tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado*”. (Art. 18.d) y 19.f) OPSP).

En todo caso, las zonas auxiliares de elaboración deberán cumplir las condiciones señaladas en el artículo 27.2. de la OPSP, y que son, en general, que no supongan un riesgo de seguridad alimentaria, y en particular, entre otras, que sean zonas diferenciadas: “*Espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente exista separación con medios físicos de otras zonas o lugares, pero de manera que se evite la contaminación de los alimentos que en ella se manipulan o que el consumidor pueda tener acceso a los mismos*”. (Artículo 18.h) OPSP).

Las **zonas de manipulación** de alimentos, no supondrán un riesgo de seguridad alimentaria y deberán estar diferenciadas. (Artículo 19.f) OPSP).

Segundo.-

Respecto a la segunda cuestión que se plantea en la consulta, sobre si estaría autorizada la elaboración de boquerones en vinagre en una pescadería, se señala que esta actividad no estaría permitida llevarla a cabo en la sala de ventas. La elaboración de boquerones en vinagre en una pescadería solo se admitiría si se realiza:

- En las zonas auxiliares de elaboración de aquellos establecimientos del comercio minorista de la alimentación de mercados municipales que tengan autorizada la actividad de degustación.
- En obradores aislados y de uso exclusivo para aquellos establecimientos del comercio minorista de la alimentación que no tengan autorizada la actividad de degustación.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- En los establecimientos del comercio minorista de la alimentación ubicados en mercados municipales donde existan actividades de degustación, está permitido realizar en la zona auxiliar de elaboración, cualquiera de las incluidas en el artículo 18.c) de la OPSP, es decir, frituras, cocciones, asados, horneados y marinados, permitiéndose equipos de calentamiento o cocinado dotados de recogida de vapores por condensación.

2.- En las barra de los establecimientos de bar, cafetería, restaurante y análogos, está permitido la elaboración de alimentos en zonas auxiliares, pero las elaboraciones quedan limitadas a las que se puedan realizar mediante planchas, parrillas, hornos y similares. (Art. 19 g) OPSP). Cualquier otro tipo de elaboración deberá realizarse en cocinas aisladas.

3.- En los establecimientos de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería, donde esté instalada y autorizada una barra de degustación está permitido realizar elaboraciones en zonas auxiliares mediante planchas, hornos y similares. (Art. Único de la Ordenanza del comercio minorista de la alimentación y Art. 19 g) OPSP).

4.- En todos los establecimientos regulados en el Libro Segundo de la OPSP (bar, cafetería, restaurante y similares y comercio minorista de la alimentación) está permitido la manipulación de alimentos “...tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado”. (Art. 18.d) y 19.f) OPSP), en zonas de manipulación.

5.- Las zonas auxiliares de elaboración deberán cumplir las condiciones señaladas en el artículo 27.2., y que son, en general, que no supongan un riesgo de seguridad alimentaria, y en particular, entre otras, que sean zonas diferenciadas. (Artículo 18.h) OPSP).

6.- Las zonas de manipulación de alimentos no supondrán un riesgo para la seguridad alimentaria y deberán estar diferenciadas. (Artículo 19.f) OPSP).

7.- No está permitida la elaboración de boquerones en vinagre en la sala de ventas de una pescadería. Solo se admitirán estas elaboraciones en el comercio minorista de la alimentación si se realizan:

7.1.- En las zonas auxiliares de elaboración de aquellos establecimientos del comercio minorista de la alimentación (pescaderías) de mercados municipales que tengan autorizada la actividad de degustación.

7.2.- En obradores aislados y de uso exclusivo para aquellos establecimientos del comercio minorista de la alimentación (pescaderías) que no tengan autorizada la actividad de degustación.