



**Subdirección General  
de Salud Pública**

**Consulta**

**Número:** Inf14077

**Consulta:**

**Dotación de servicios higiénicos de uso público en establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>**

15/12/14

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 15/12/2014

<b>Número:</b>	
Inf14077	
<b>Asunto:</b>	
Dotación de servicios higiénicos de uso público en establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior a setecientos cincuenta metros cuadrados	

## TEXTO CONSULTA

*“El artículo 26 de la actual Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid (BOAM 18-06-14) establece las condiciones a cumplir por los establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas en relación a los servicios higiénicos de uso público. En el punto 1 de dicho artículo se establece que los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con barra de degustación o con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup> deberán disponer de servicio higiénico de uso público. En el punto 3 del mismo se establece la dotación de dichos servicios en función de la superficie útil.*

*La consulta es si éste punto 3 afecta a los establecimientos del comercio minorista de la alimentación descritos en el punto 1 o no, en cuyo caso sería suficiente con un servicio higiénico de uso público accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad.”*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

Como se refiere en la consulta, el artículo 26, apartados 1, 2 y 3 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, establece textualmente lo siguiente:

1. *“Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios higiénicos de uso público, **a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados**, siempre que no dispongan de barra de degustación, en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.*

2. *En los establecimientos en los que sea exigible la instalación de servicio higiénico de uso público dispondrán, como mínimo, de uno accesible que permita la entrada y utilización a las personas con discapacidad.*

3. *La dotación de servicios higiénicos lo será en función de la superficie útil, de manera que hasta doscientos metros cuadrados se instalará un inodoro y un lavabo y por cada doscientos metros cuadrados o fracción superior a cien metros cuadrados, se aumentará en un inodoro y un lavabo”.*

Lo establecido en el artículo transcrito, **está incluido en la Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Coordinadora General de Urbanismo por la que se hace pública la Instrucción 3/2011, relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales, y que a su vez para comercio alimentario, reproducía textualmente lo establecido en el artículo 32, de la hoy derogada, Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación.**

También con referencia a la dotación de servicios higiénicos, el artículo 6.8.8, del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997, establece textualmente lo siguiente:

*“1. Todos los usos o actividades dispondrán de los servicios higiénicos exigidos por la normativa sectorial aplicable.*

*2. Supletoriamente, cuando no exista regulación específica o normativa sectorial podrán aplicarse para el cálculo de la dotación de servicios higiénicos los siguientes criterios:*

- a) Hasta doscientos (200) metros cuadrados, un retrete y un lavabo; por cada doscientos (200) metros cuadrados adicionales o fracción superior a cien (100) metros cuadrados se aumentará un retrete y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos.*
- b) No obstante, un estudio justificado de la ocupación máxima prevista y otros parámetros relacionados con el aforo y la simultaneidad de su utilización, podrá justificar distintas dotaciones.*
- c) En ningún caso en locales de uso público, los retretes podrán comunicar directamente con el resto de los locales, para lo cual deberá instalarse un vestíbulo o espacio de separación.*
- d) En el caso de locales agrupados, podrán agruparse las dotaciones de aseos, manteniendo el número y condiciones partiendo de la superficie total, incluidos los espacios comunes de uso público”.*

**Cuando la ordenanza hace referencia a la dotación de servicios higiénicos de uso público en establecimientos de comercio minorista de la alimentación con superficie de venta superior a setecientos cincuenta metros cuadrados, no refiere expresamente para su cálculo al apartado 3 del artículo 26.**

Por tanto, no se calcularía la dotación de servicios higiénicos de uso público en comercio alimentario en función de la superficie.

El artículo 26 apartado 3 de la Ordenanza de la Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid se refiere al cálculo de dotación de servicios higiénicos pero para el uso de servicios terciario, clase terciario, recreativo y no para la clase comercial comercio alimentario.

No obstante, ni en la hoy derogada Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación, ni en la referida Resolución de 12 de mayo de 2011, de la Coordinadora General de Urbanismo por la que se hace pública la Instrucción 3/2011, relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales, ni en la Ordenanza de la Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, se hace referencia expresa a que la dotación de servicios higiénicos de uso público sea en función de la superficie total (PGOUM) o útil (Ordenanza de la Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid).

Por todo lo expuesto, se solicitó informe al servicio competente del Ayuntamiento de Madrid sobre el criterio a aplicar en la consulta que se traslada, desde donde emitieron informe en el que se contenía la siguiente conclusión:

***“A la vista de lo hasta aquí expuesto y con los datos facilitados en la consulta, se considera que en un establecimiento de comercio minorista de alimentación que no disponga de barra de degustación, pero con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>, se debería disponer de servicios higiénicos de uso público (art. 26.1 de la OPSP), cuyo número, incluyendo los correspondientes servicios higiénicos de personal, y con base en el apartado 3 del citado 26 de la OPSP, no debería ser inferior al que corresponde, por la superficie [útil del establecimiento], de conformidad a la relación de hasta 200 m<sup>2</sup>, un retrete y un lavabo y por cada 200 m<sup>2</sup> adicionales o fracción superior a 100 m<sup>2</sup> se debería aumentar un retrete y un lavabo separándose por cada uno de los sexos.”***

Habida cuenta el contenido de dicha conclusión, y a efectos de aclarar su aplicación práctica, se formuló nueva consulta al servicio competente del Ayuntamiento de Madrid y se ha emitido el informe que a continuación se transcribe, haciendo referencia a un supuesto concreto:

*“Con fecha 11 de noviembre de 2014 se emite informe sobre la consulta urbanística efectuada por la Subdirección General de Salud Pública sobre la dotación de servicios higiénicos en establecimientos de comercio minorista de alimentación con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>. Con fecha 26 de noviembre de 2014 se solicita por el mismo órgano, aclaración sobre el criterio contenido en dicho informe mediante su aplicación a un supuesto práctico.*

*A la consulta planteada le son de aplicación los siguientes:*

## **ANTECEDENTES**

### **Normativa:**

- Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de Madrid de 1997 (en adelante NN. UU).
- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (en adelante OPSP).

- Documento Básico SUA "Seguridad de Utilización y Accesibilidad" aprobado por el Real Decreto 173/2010, de 19 de febrero, por el que se modificó el Código Técnico de la Edificación en materia de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad (en adelante DB SUA).
- Instrucción 3/2011 relativa a los criterios aplicables para la exigencia de servicios higiénicos en locales (en adelante Instrucción 3/2011).
- Instrucción 4/2011 relativa a los criterios a adoptar en relación con la aplicación del Documento Básico DB-SUA "Seguridad de utilización y accesibilidad" de Código Técnico de la Edificación, tras la modificación operada por el Real Decreto 173/2010, de 19 de febrero, en materia de accesibilidad (en adelante Instrucción 4/2011).

### **Informes:**

- Informe de la Secretaría Permanente Comisión Seguimiento e Interpretación O.M.T.L.U., de fecha 11 de noviembre de 2014, en contestación a la consulta formulada por la Subdirección General de Salud Pública, (CU 50-14).

### **CONSIDERACIONES**

La Subdirección General de Salud Pública interesó el criterio de este servicio sobre la dotación de servicios higiénicos de uso público exigible en establecimientos de comercio minorista de alimentación sin de barra de degustación y con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>. Este Servicio en el informe elaborado como respuesta a dicha petición concluyó que:

«A la vista de lo hasta aquí expuesto y con los datos facilitados en la consulta, se considera que en un establecimiento de comercio minorista de alimentación que no dispongan de barra de degustación, pero con superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>, debería disponer de servicios higiénicos de uso público (art. 26.1 de la OPSP), cuyo número, incluyendo los correspondientes servicios higiénicos de personal, y con base en el apartado 3 del citado 26 de la OPSP, no debería ser inferior al que corresponde, por la superficie [útil del establecimiento], de conformidad a la relación de hasta 200 m<sup>2</sup>, un retrete y un lavabo y por cada 200 m<sup>2</sup> adicionales o fracción superior a 100 m<sup>2</sup> se debería aumentar un retrete y un lavabo separándose por cada uno de los sexos.»

La Subdirección General de Salud Pública, a la vista del referido informe y a efectos de aclarar la aplicación práctica del mismo, plantea un supuesto concreto, a modo de ejemplo, relativo a la dotación de servicios higiénicos exigibles sobre el que solicita el pronunciamiento.

El supuesto que se plantea se refiere a un establecimiento de comercio minorista de alimentación, sin barra de degustación, con superficie útil de 840 m<sup>2</sup> y superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>.

En aplicación del artículo 25 de la OPSP para este caso hipotético, se debería disponer de servicio higiénico de personal y de servicios higiénicos de uso público conforme a la regla establecida en el apartado 3 de citado artículo 26.

Aplicando el criterio de la consulta urbanística 50.14, la dotación de servicios higiénicos que incluiría tanto los de personal como los de uso público, no debería ser inferior a la que resultara en función de la superficie [útil del establecimiento] considerando la ratio de un retrete y un lavabo hasta 200 m<sup>2</sup>, aumentando un retrete y un lavabo más por cada 200 m<sup>2</sup> adicionales o fracción superior a 100 m<sup>2</sup>, separándolos por sexos.

DIMENSIONES DEL LOCAL (Superficie útil)	RETRETES	LAVABOS
Hasta 300 m <sup>2</sup>	1	1
De 301 a 400 m <sup>2</sup>	*2	*2
De 401 a 500 m <sup>2</sup>	*2	*2
De 501 a 600 m <sup>2</sup>	*3	*3
De 601 a 700 m <sup>2</sup>	*3	*3
De 701 a 800 m <sup>2</sup>	*4	*4
De 801 a 900 m <sup>2</sup>	*4	*4

En consecuencia el resultado de la dotación para el establecimiento planteado como supuesto práctico, sería de 4 lavabos y 4 retretes. Como el número de cada uno de ellos es superior a 1 los servicios higiénicos deberían estar separados por sexos.

Para determinar el reparto entre servicios higiénicos de personal y servicios higiénicos de público dentro de la dotación resultante, llegando a soluciones funcionales homogéneas resultarán de aplicación los criterios y reglas establecidos en la Instrucción 3/2011.

Para los servicios higiénicos de personal, además de lo dictado por la OPSP, se debería estar, con carácter complementario, a lo indicado en el Anexo V Real Decreto 486/1997 de 14 de abril por el que se establecen las Disposiciones Mínimas de Seguridad y Salud en los Lugares de Trabajo. Este Anexo se limita a señalar que la dotación debería permitir la utilización sin dificultades o molestias teniendo en cuenta en cada caso el número de trabajadores que vayan a utilizarlos simultáneamente pero sin indicar estándar alguno. Por este motivo se podría acudir, con carácter orientativo, a lo indicado en la Instrucción 3/2011 sobre el cálculo de la dotación para el uso industrial cuando ésta se realice en función del número de trabajadores:

«...Tomando como base la Guía técnica del Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo para la evaluación y prevención de los riesgos relativos a la utilización de lugares de trabajo, se recomienda la siguiente dotación de servicios higiénicos en función del número de trabajadores:

- Hasta 10 trabajadores, un retrete y un lavabo, y, cuando se realicen habitualmente trabajos sucios, contaminantes o que originen elevada sudoración, una ducha para ambos sexos, debiendo preverse una utilización por separado de los mismos.

- *Por cada 10 trabajadores adicionales o fracción se aumentará un retrete y un lavabo, y, en su caso una ducha, separándose por cada uno de los sexos.»*

*Volviendo al supuesto práctico planteado, en la dotación resultante de 4 lavabos y 4 retretes, se debería reservar, en función del número de trabajadores, al menos un lavabo y un retrete para servicio higiénico de personal. De ser superior el resultado de la dotación a la unidad, se deberían disponer separados para cada uno de los sexos. Una vez determinado el número de lavabos y retretes a asignar al personal se destinaría el resto de la dotación total obtenida a servicio higiénico de público que de ser superior a un lavabo y a un retrete también se deberían separar para cada uno de los sexos.*

*En cuanto a las exigencias de accesibilidad aplicables a los servicios higiénicos habrá que acudir a lo dictado en la OPSP y a las exigencias básicas de accesibilidad dispuestas en el DB SUA y demás normativa de aplicación, como el Real Decreto 486/1997. Para ello se recomienda tomar como referencia los criterios expuestos en la Instrucción 4/2011:*

*«(...)*

*Cuando, además de aseo de personal se requiera aseo de público porque así lo exija la normativa particular correspondiente, será obligatoriamente el de público accesible, pudiendo el de personal no serlo.*

*En los casos que, conforme con la Ley 13/82, de 7 de abril, de Integración Social de los Minusválidos [derogada por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, por el que se aprueba el Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aunque mantiene igual mandato], resulte obligada la contratación de trabajadores con discapacidad por ser el número de trabajadores igual o superior a 50, será preceptivo disponer de aseo de personal accesible, aunque simultáneamente exista aseo de público accesible.*

*(...)»*

## **CONCLUSIÓN**

*A la vista de lo hasta aquí expuesto y en relación con el supuesto práctico planteado a modo de ejemplo, se considera que en un establecimiento de comercio minorista de alimentación sin barra de degustación, con superficie útil 840 m<sup>2</sup> y superficie de venta superior a 750 m<sup>2</sup>., el resultado de la dotación de servicios higiénicos a disponer sería de 4 lavabos y 4 retretes. De esta dotación total, al menos y en función del número de trabajadores, se destinaría un lavabo y un retrete para servicio higiénico de personal. El resto de la dotación se destinará para servicio higiénico de público. Una vez realizada la distribución correspondiente si ésta resultara superior a un lavabo y a un retrete se deberán separar por sexos.*

*En cuanto a las exigencias de accesibilidad aplicables a los servicios higiénicos se deberá observar lo dictado en la OPSP y a las exigencias básicas de accesibilidad dispuestas en el DB SUA y demás normativa de aplicación como el Real Decreto 486/1997. Por ello se recomienda aplicar estas exigencias bajo los criterios establecidos en la Instrucción 4/2011”.*