



**Subdirección General
de Salud Pública**

Informe

Número:

Inf14108

Informe:

**Viabilidad de la instalación de autobús
adaptado para la actividad de restaurante**

22/01/15

INFORME**FECHA:** 22/01/2015

Número	
Inf14108	
Asunto:	
Viabilidad de la instalación de autobús adaptado para la actividad de restaurante	

Con fechas 14 de abril de 2005 y 14 de noviembre de 2011 se trasladaron dos consultas relativas a la posibilidad de instalar un autobús adaptado para la actividad de restaurante, y las condiciones para su funcionamiento. En todo caso, la consulta se refiere a la instalación autónoma de la actividad de restaurante sin tener un local de apoyo en el que se elaborarían o manipularían los alimentos.

Como consecuencia de la entrada en vigor de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (BOCM 19.06.2014) procede la actualización de ambas consultas, habida cuenta que los restaurantes quedan incluidos en su ámbito de aplicación.

La actividad de restaurante viene definida en el Decreto 184/1998 de 22 de octubre, por el que se aprueba el Catálogo de Espectáculos Públicos, Actividades Recreativas, Establecimientos, Locales e Instalaciones en los siguientes términos:

*“Restaurantes: establecimientos **fijos o desmontables** de pública concurrencia cerrados, cubiertos, semicubiertos o descubiertos, que sirven al público, de manera profesional y permanente, mediante precio, comidas y bebidas para ser consumidas, en servicio de mesas en el mismo local. En este epígrafe se comprende, cualesquiera que sea su denominación (asadores, pizzerías, hamburgueserías y similares) todos los locales que realicen la actividad descrita”*

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) establece para los restaurantes, en lo relativo a condiciones generales y específicas de **dependencias, locales e instalaciones**, que estos establecimientos deberán disponer de:

- Zona de uso público diferenciada. (art. 19.a) OPSP).
- Cocina aislada, si existe elaboración de alimentos, o zona de manipulación diferenciada para el supuesto de que la actividad se limitara a la manipulación de alimentos (art 19.f).OPSP).
- 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) OPSP) donde se ubiquen las botellas, barriles, conservas o latas. (art. 36.9 OPSP).
- Dependencia destinada al depósito de basuras aislado de suelo a techo y de uso exclusivo, ventilado, donde deberá ubicarse el contenedor normalizado de residuos recogido por el servicio de limpiezas. (art. 19.c) OPSP).

Esta dependencia podría instalarse en un local externo del autobús restaurante. (Ej.: en un local próximo donde estacione el vehículo durante la jornada o al finalizar la misma).

- Servicios higiénicos de personal dotado de inodoro y un lavabo. (art. 25.1 OPSP).
- Servicios higiénicos de uso público. (art. 26.1 OPSP).
- Vestuario aislado o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado de uso del personal. (art. 19.d) OPSP).
- Lavamanos de accionamiento no manual (art. 27.5 OPSP) con agua potable caliente y fría y dotación higiénica. (art. 32.6 OPSP).
- 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 OPSP).
- 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 alimentario. Su estado de conservación será adecuado, debiendo ser retirados cuando pierdan las condiciones requeridas para su uso. (art. 23 a) y b) OPSP).
- Instalación de máquinas lavavajillas si el menaje no fuera de un solo uso o la higienización se realizara en el establecimiento. (art. 33.4 OPSP).

Cumplirán las **prácticas correctas de higiene** establecidas en la citada Ordenanza y se deberá tener en consideración que:

- El **personal** dedicado a la elaboración, manipulación y venta de alimentos, dispondrá de formación, acorde a la actividad que ejerza, impartida por personal cualificado para ello. (art 44.1 OPSP).
- 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 OPSP).
- 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 OPSP).

Estos establecimientos además deberán respetar lo dispuesto en el Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Todo ello con independencia de las posibles autorizaciones de venta ambulante (independientemente de si durante el servicio de comidas el vehículo circula o simplemente tiene la consideración de instalación fija), posible uso de suelo y la aplicación de la normativa en materia de licencias urbanísticas.

CONCLUSIONES

De lo anteriormente expuesto se concluye que:

La actividad de restaurante en un vehículo autobús debe respetar lo establecido, desde el punto de vista técnico e higiénico-sanitario, en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, lo dispuesto en el Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establece las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas y el Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Todo ello con independencia de otras posibles autorizaciones de venta ambulante, uso del suelo o en materia de Licencias Urbanísticas.