



**Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública**

Consulta

Número: Inf15025

Consulta:

**Aislamiento de cocinas y obradores.
Utilización de cortinas de aire como barrera
física.**

29/04/15

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 29/04/2015

Número:	
Inf15025	
Asunto:	
Aislamiento de cocinas y obradores. Utilización de cortinas de aire como barrera física.	

TEXTO CONSULTA

“Estamos teniendo algunas dudas en la aplicación de la Ordenanza de Salubridad en cuanto a la definición de zona aislada reflejada en el artículo 18 y nos gustaría saber cuál es vuestro criterio al respecto.

De acuerdo a dicha definición una zona aislada exige separación física pero no es necesario que la separación llegue hasta el techo siempre que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones.

Nosotros entendemos que para garantizar las contaminaciones se ha de evitar corrientes de aire incontroladas mediante la disposición por ejemplo de cortinas de aire o equipos similares.

Por lo tanto creemos que en las cocinas y obradores que deben ser dependencias aisladas según el artículo 28, las opciones que existen es que la separación física llegue hasta el techo o bien se dispongan de elementos tipo cortina de aire o similares que eviten corrientes de aire incontroladas y así garanticen la seguridad de los productos y eviten contaminaciones.

Es correcta nuestra argumentación o existen otras formas para cumplir con lo establecido en el artículo 18 para que los cerramientos no lleguen hasta el techo”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El artículo 28 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid que regula las condiciones de instalación de la cocina y obradores, establece: *“Estas dependencias estarán aisladas y serán de uso exclusivo”,* entendiéndose por zona aislada, de acuerdo al artículo 18: *“Espacio destinado a una determinada finalidad en la que existe separación física de otras zonas o lugares, sin necesidad de que dicha separación llegue a techos, pero de forma que se garantice la seguridad de los productos y se eviten las contaminaciones”.*

En relación a la cuestión que se expone sobre las opciones existentes para aislar una dependencia *“separación física que llegue hasta el techo o bien disponer de elementos tipo cortina de aire o similares que eviten corrientes de aire incontroladas”,* se informa que en la consulta que resolvió el Servicio de Coordinación de Sanidad y

Consumo de fecha 23.05.06 sobre “Utilización de cortinas de aire para sectorización de ambientes” ya se planteó la cuestión, de si las citadas cortinas de aire, aun siendo un método mecánico, se podrían extrapolar a un aislamiento de tipo físico que garantizara la correcta higiene en las operaciones de elaboración de los alimentos.

En la mencionada consulta se incluía un informe en materia de Urbanismo relativo a la instalación de una cortina de aire, como barrera física entre una cocina y una zona destinada a comedor, completada con un sistema que mantiene en depresión a la cocina respecto al comedor e impide la transferencia de humos, gases, olores, etc. fuera de ella. En este informe se aclaraba:

“Las cortinas de aire se emplean como barreras para aislar ambientes a distintas temperaturas instalándose en una gran variedad de situaciones como pueda ser en accesos desde el exterior a locales climatizados o incorporadas a mobiliario frigorífico para evitar pérdidas de temperatura. También se utilizan como barrera para entrada de insectos por huecos al exterior abiertos en locales. En resumen una cortina de aire bien proyectada en cuanto a sus principales parámetros (caudal y velocidad del aire) y bien ejecutada, se configura como una barrera física adecuada para independizar espacios.

(...). El sistema sería aceptable desde el punto de vista higiénico-sanitario siempre que incorpore un sistema adecuado de filtrado y limpieza del aire, al menos del que circula por las cortinas. También habrá de complementarse su instalación con la realización de pruebas de funcionamiento a fin de comprobar su efectividad antes de su puesta en servicio y disponer de un servicio de mantenimiento adecuado que permita su frecuente limpieza, renovación de filtros y funcionamiento sin interrupciones mientras se esté ejerciendo la actividad”.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Las opciones para garantizar la condición de zona aislada en cocinas y obradores pueden ser: una separación física que llegue a techo o no e igualmente mediante cortinas de aire en los términos del presente informe.

2.- En el caso que se opte por cortinas de aire como barrera física, el sistema deberá impedir la transferencia de humos, gases, olores, garantizará la seguridad de los productos y evitará posibles contaminaciones.

3.- Los establecimientos podrán incorporar otros medios que garanticen el aislamiento en cocinas y obradores siempre que se asegure el cumplimiento del artículo 18 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

4.- En cualquier caso, ha de observarse la normativa referida a Protección de Medio Ambiente Urbano y Prevención de Incendios.