



madrid
+salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General de Salud Pública

Consulta

Número: Inf16106

Consulta: **Consulta urbanística especial para implantar un restaurante con cocina abierta al público**

08/11/16

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 14/06/16

Número:	
Inf16106	
Asunto:	
Solicitud de información relativa a la posibilidad de disponer de una cocina abierta a la zona de uso público.	

En relación con la consulta urbanística especial, referida a la posibilidad de disponer en un establecimiento con la actividad de restaurante de cocina abierta a la zona de uso público, contando con un sistema de extracción con aporte de aire y una barrera física producida mediante la colocación de una cortina de aire, se informa lo siguiente:

INFORME

El artículo 7 de la hoy derogada Ordenanza Reguladora de Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se Consumen Comidas y Bebidas del Ayuntamiento de Madrid de fecha 28/02/1990, establecía que los comedores y zonas destinadas a la manipulación y almacenamiento de alimentos, estarían convenientemente aisladas y diferenciadas de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos.

Al hablar específicamente de la cocina o zona de elaboración de alimentos, incidía en la necesidad de que estuvieran diferenciadas y fueran de uso exclusivo.

Por otro lado, el **Reglamento (CE) 852/ 2004** relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su Anexo II, Capítulo I los requisitos de los locales destinados a los productos alimenticios, en cuanto al diseño y disposición de éstos, los cuales han de *“evitar o reducir al mínimo la contaminación por el aire”*, y en lo relativo a los requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios, contempla condiciones más específicas.

Sin embargo, los nuevos modelos de establecimientos (showcooking, comida rápida), que se basan en una mayor interacción y transparencia entre el cocinero y los consumidores, y en los que el hecho de que éstos vean como se prepara la comida es un valor añadido para el restaurante, han hecho que se tienda cada vez más a abrir las cocinas al público, para que éste pueda ver las operaciones, bien a través de un cristal, una cortina de aire u otros métodos que garanticen una separación para evitar contaminaciones, pero sin necesidad de que la misma sea de suelo a techo.

Este planteamiento fue recogido, en la reciente **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP)**, de fecha 28/05/2014 que deroga la anterior, y que, sin menoscabo de lo dispuesto en el Reglamento (CE) 852/ 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece en su artículo 19 en lo referente a las dependencias lo siguiente:

“Los establecimientos regulados en este libro dispondrán de las siguientes dependencias:

(...)

- 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”*

Por tanto:

1. Para los establecimientos en los que exista elaboración de alimentos, cocina u obrador, éste ha de ser **aislado y de uso exclusivo**.
2. En los casos que exista una zona de manipulación de alimentos, el requisito **es la diferenciación**.

La Ordenanza de Protección de la Salubridad en la Ciudad de Madrid, define los siguientes conceptos, en el artículo 18 apartados f), g) y h):

“Uso exclusivo: Uso no compartido con ningún otro.

Zona aislada: 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.

Zona diferenciada: 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”.

Los conceptos de elaboración y manipulación de alimentos, que vienen a colación en este supuesto a la hora de determinar las condiciones de aislamiento o diferenciación, están recogidos en la vigente ordenanza municipal, artículo 18. c) y d), en los siguientes términos:

“Elaboración de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos, previa manipulación o no de los mismos, y que dan lugar a un producto

transformado. Incluye el tratamiento térmico (fritura, cocción, asado, horneado), ahumado, curado y marinado.

Manipulación de alimentos: Conjunto de operaciones a las que se someten los alimentos con carácter previo a su consumo tales como partido, seccionado, fraccionado, fileteado, rebanado, deshuesado, picado, envasado, refrigerado, limpiado, calentado, aliñado, condimentado y que no dan lugar a un producto transformado”.

En la consulta urbanística formulada, se traslada que la barrera física para garantizar el aislamiento de la cocina de la zona de uso público, será la instalación de “una barrera o cortina de aire de techo a suelo, independiente del sistema de climatización y extracción de aire de dichos recintos” y de “una campana extractora y techo filtrante que cuenta con un sistema de aporte de aire que refuerza la barrera anteriormente citada”.

En concreto lo que se plantea, es la validez de los sistemas de instalación de cortinas de aire para aislar dependencias tal y como establece la OPSP.

En relación a la cuestión que se expone en el texto de la consulta, se informa que en el Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo, con fecha 23.05.06 ya informó sobre la “Utilización de cortinas de aire para sectorización de ambientes”, planteando 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 del competente, 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 mantenía en depresión a la cocina respecto al comedor e impedía 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 lo expuesto, entendemos que para la independización de las cocinas, desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, se pueden admitir otros sistemas de compartimentación que no se limiten exclusivamente a mamparas o tabiques divisorios.

El método propuesto en la consulta, aunque es mecánico puede quedar incluido en los de aislamiento de tipo físico y podría considerarse como un elemento o modo de separación física de zonas o lugares, al producirse una diferencia de presión entre la cocina y la zona de uso público y según parece deducirse del texto consulta, existiría además una instalación de extracción forzada de aire viciado e inyección de aire fresco con el propósito de aislar la cocina y a la vez evitar una incorrecta evacuación de humos y olores.

En cualquier caso, el sistema deberá garantizar la seguridad de los productos y evitará o reducirá posibles contaminaciones, cumpliendo el establecimiento lo dispuesto en el artículo 32.3 de la OPSP, no permitiéndose la entrada a las dependencias de elaboración (cocina) a personas ajenas a dicha actividad o el acceso del público a los alimentos que se manipulan o elaboran.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- Se puede permitir la instalación de una cocina “abierta al público” en el restaurante, siempre y cuando se cumpla el requisito de que la cocina sea de uso exclusivo y se encuentre aislada de las demás dependencias.

2.- Para alcanzar la condición de zona aislada de las demás dependencias, se permite una separación física que llegue desde suelo a techo o no, así como la instalación de una cortina de aire en los términos del presente informe.

3.- En el caso de que se opte por cortinas de aire como barrera física, el sistema deberá impedir la transferencia de humos y olores, y sobre todo la circulación no controlada de aire de manera que quede garantizada la seguridad de los productos y evite posibles contaminaciones.

4.- El establecimiento cumplirá lo dispuesto en el artículo 32.3 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, no permitiendo la entrada a la cocina abierta a personas ajenas a dicha actividad y la posible contaminación de los productos por el acceso directo de los clientes a los alimentos que se manipulan o elaboran.