



**madrid**  
**salud**

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

**Consulta**

**Número:** Inf16117

**Consulta:**

**Diferenciación de la zona auxiliar de elaboración en la barra y la zona de uso público mediante una mampara de vidrio en establecimientos de bares, cafeterías y similares**

22/12/16

**INFORME SOBRE CONSULTA**
**FECHA:** 22/12/16

|                                                                                                                                                                         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Número:</b>                                                                                                                                                          |  |
| Inf16117                                                                                                                                                                |  |
| <b>Asunto:</b>                                                                                                                                                          |  |
| Diferenciación de zona auxiliar de elaboración en la barra y la zona de uso público mediante una mampara de vidrio en establecimientos de bares, cafeterías y similares |  |

**TEXTO CONSULTA**

“Nos plantean una consulta con respecto a la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid y su interpretación; nos gustaría conocer vuestro punto de vista para poder admitir esta solución, en la medida de lo posible.

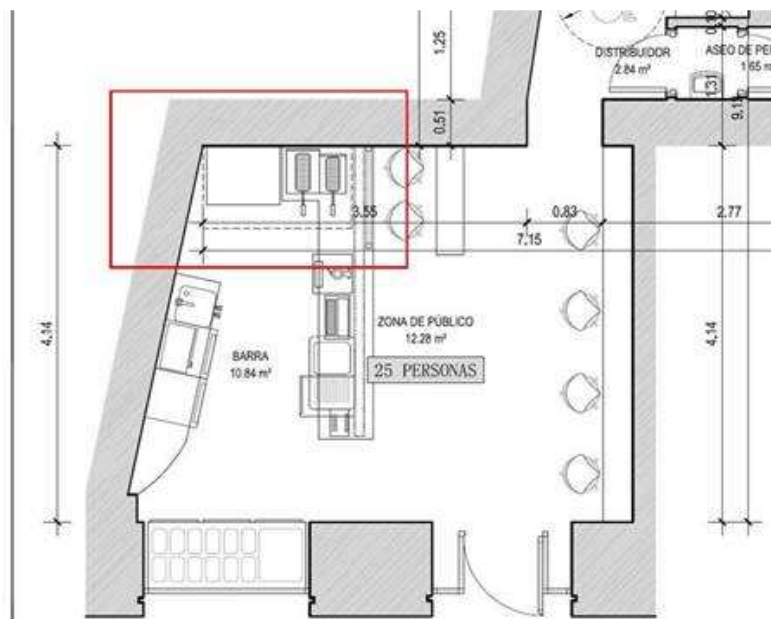
**Establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/bebidas.**

**Art. 19 f)** Requiere como dependencia: **Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada** (...) se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas.

**Art. 20 a)** Diseño higiénico de estas dependencias: En este caso que adjuntamos entendemos que no existen cruce de flujos entre circuitos sucios y limpios no siendo esta zona de paso a dependencias con riesgo de contaminación.

Se trata de una solución muy empleada en locales de pequeño tamaño destinadas a bar, que disponen en la barra de una zona diferenciada donde disponen de una freidora, horno, kebab, etc. con una pequeña campana

¿Se consideraría suficiente para considerar ZONA DIFERENCIADA la división de vidrio entre la zona de elaboración de alimentos y la barra?



**INFORME**

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

En relación con la cuestión planteada y el plano que se adjunta, parece que el establecimiento se corresponde con un establecimiento de bar, cafetería o similar, habida cuenta que no se especifica en el texto de la consulta. Considerando por tanto que la consulta se refiere a alguna de las actividades referenciadas se informa:

La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), define en su artículo 18.h): “**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**”.

Por otro lado el artículo 19 de la OPSP, establece que existirá “**Zona auxiliar de elaboración de alimentos diferenciada, cuando en la zona de barra....., se elaboren alimentos mediante tratamiento térmico tipo plancha, parrilla u otros sistemas**”.

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

1. “En la zona de barra.....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 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”.

La condición de zona diferenciada se puede conseguir ubicando un espacio destinado a una determinada finalidad sin que necesariamente tengan que existir un medio físico pero deberá estar ubicada 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**.

En los planos presentados en la consulta, la zona auxiliar de elaboración en la barra se encuentra muy próxima a la zona de uso público, lo que supondría un foco de contaminación, por lo que se considera que la propuesta de **instalación de una mampara de vidrio de altura adecuada entre la zona auxiliar de elaboración en la barra y la zona de uso público sería suficiente para evitar la citada contaminación**.

No obstante se deberá tener en cuenta que en **la 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**. Cualquier otro tipo de elaboración deberá realizarse en cocinas aisladas. (Art. 19 g) de la OPSP).

Por todo lo expuesto se alcanza la siguiente:

## CONCLUSION

**En relación con el caso particular que se expone en el texto de la consulta y el plano presentado, se considera adecuado la instalación de una mampara de vidrio para diferenciar la zona auxiliar de elaboración en la barra y la zona de uso público y evitar la contaminación de los alimentos.**