

Ref: c.a. 10/2011

**ASUNTO: INFORME RELATIVO A LA CONSULTA FORMULADA POR LA AGENCIA DE GESTIÓN DE LICENCIAS DE ACTIVIDADES RELATIVAS A LA IMPLANTACIÓN DE ACTIVIDADES DE VENTA EN PUESTOS DE CARRITOS (DE HELADOS, PERRITOS CALIENTES, ETC.) IMPLANTADOS EN ZONAS COMUNES DE LOS CENTROS COMERCIALES.**

Con fecha 22 de marzo de 2011 la Agencia de Gestión de Licencias de Actividades formula a la Secretaría Permanente consulta vía correo electrónico sobre las condiciones aplicables para la implantación de actividades de venta en puestos de carritos (helados, perritos calientes, etc.) situados en zonas comunes de centros comerciales.

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 Comercio Minorista de Alimentación.
- Documento Básico de Seguridad de utilización y accesibilidad (SUA) y Documento Básico de Seguridad en caso de incendio (SI) del Código Técnico de la Edificación (CTE).
- Ordenanza por la que se establece el régimen de gestión y control de las licencias urbanísticas de actividades, (en adelante OGLUA).
- Ordenanza Municipal de Tramitación de Licencias Urbanísticas, (OMTLU).
- Decreto de 22 de noviembre de 2010 del Presidente del Consejo Rector del Organismo Autónomo Agencia de Gestión de Licencias de Actividades por el que se aprueba la Instrucción sobre acreditación y gestión de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas, (en adelante Instrucción de acreditación y gestión ECLU)
- Normativa sectorial higiénico-sanitaria referida en el informe del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo, de fecha 11.04.2011.

Informes:

- Informe del Área de Coordinación Territorial, Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo de la Dirección General de Coordinación Territorial, de fecha 11.04.2011.

## CONSIDERACIONES

En la consulta formulada por la Agencia de Gestión de Licencias de Actividades se plantean a su vez las dudas trasladadas por una Entidad Colaboradora, (ECLU), en relación al régimen urbanístico y demás condiciones exigibles a las actividades de venta en puestos de carritos (de helados, perritos calientes, etc.) situados en zonas comunes de centros comerciales.

En relación con las condiciones técnico-sanitarias el Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo ha emitido con fecha 11 de abril de 2011, informe cuyo contenido se transcribe a continuación:

*“Desde la Secretaría Permanente de la Comisión Técnica de Seguimiento e Interpretación de la O.M.T.L.U nos han formulado la siguiente consulta:*

*“Recientemente se nos han planteado dos casos para registro de solicitud relacionados con puestos de venta mediante “carritos”, en un caso para helados y en otro para “perritos calientes” en los que nos surgen dudas sobre si deben tramitar una solicitud de licencia a través de ECLU en un caso y **sobre el alcance de la manipulación de alimentos** en el otro.*

### **PUESTO DE PERRITOS CALIENTES EN LOCAL**

*El carrito se usa como almacenamiento de los perritos y los mantiene calientes, pero ya están cocinados, por lo que entendemos que es una Comunicación Previa al **no existir estrictamente manipulación de alimentos**. Simplemente se sirve el producto de forma similar a una carnicería, aunque en este caso está caliente y es para consumo inmediato (fuera del local).*

## INFORME

*En relación con el asunto de referencia, y en lo concerniente a la cuestión del alcance de la manipulación de alimentos, desde este Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo, se informa lo siguiente:*

*La actividad que se pretende ejercer es la venta de salchichas cocidas o “hot dogs” procedentes de industrias autorizadas, previa preparación culinaria consistente en su calentado y posterior colocación en panes.*

*Dicha actividad se desarrollaría dentro de un Centro Comercial, en exclusiva, (comercio agrupado), fuera de los locales, en las zonas consideradas como elementos comunes. El carrito estaría fijo durante el periodo de venta siendo retirado al finalizar la jornada.*

*La instalación de carritos móviles para la venta de salchichas cocidas o "hot dogs", tiene prevista su regulación desde el punto de vista técnico-sanitario en el ámbito de aplicación de la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación (BOCM 28-11-03), en adelante OCMA.*

*La venta de los productos objeto de la consulta puede considerarse como un establecimiento de venta de platos preparados definido en el artículo 54 de la OCMA, en los siguientes términos:*

*"Establecimientos autorizados para la venta de platos preparados (precocinados o cocinados) por mezcla o condimentación de alimentos de origen animal y/o vegetal, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidos en envases apropiados, herméticamente cerrados o no, según el procedimiento de conservación utilizado, y dispuestos para ser consumidos ya directamente, ya previo simple calentamiento."*

*Además, las instalaciones deberán ajustarse a lo dispuesto no sólo en la OCMA sino a lo establecido en el Rgto (CE) 852/2004 del Parlamento y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la Higiene de los productos alimenticios y R.D 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.*

*En cuanto a las condiciones técnico-sanitarias generales de la instalación y equipos, se establece lo siguiente:*

- El emplazamiento y el tamaño de la instalación, evitará o reducirá al mínimo la contaminación transmitida por el aire y dispondrán de espacio de trabajo suficiente para permitir una realización higiénica de todas las operaciones. (Cap III.1.Rgto CE 852/2004).*
- La instalación se encontrará cubierta y ésta será de material que permita su lavado sin deterioro. (Cap III.1.Rgto CE 852/2004).*
- Los expositores, mostradores etc. serán de materiales lavables, impermeables y de fácil limpieza y desinfección. (Cap III.2b. Rgto CE 852/2004 y art. 18 y 19 OCMA).*
- La iluminación será suficiente, y en su caso, convenientemente protegida para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura. (Art.. 37.1 y 6 OCMA).*
- Los aparatos y útiles de trabajo destinados a entrar en contacto con las materias primas y producto final, serán de material liso, anticorrosivo, de fácil limpieza y desinfección y se mantendrán en*

*buen estado de conservación. (Cap III 2b Rgto CE 852/2004 y art. 18 y 19 OCMA).*

- *Dispondrán de pila de accionamiento no manual de tamaño adecuado con agua potable fría y caliente. ( Cap III 2 e Rgto CE 852/2004 y art 15.1 OCMA).*
- *Contarán con instalaciones frigoríficas adecuadas para la conservación de producto, con capacidad y en número suficiente según el volumen de trabajo. En todo caso, estarán provistos de termómetro de fácil lectura. (Cap III 2 g y Cap V 2 Rgto CE 852/2004 y art. 15.6. OCMA y art. 3.3 RD 3484/2000)*
- *El equipo de cocción de salchichas y mantenimiento en caliente estará provisto de un sistema de control y medición de temperatura. (Cap III 2 g y Cap V 2 Rgto CE 852/2004 y art. 3.3 RD 3484/2000).*
- *Dispondrán de un recipiente destinado al depósito de residuos de apertura no manual, de fácil limpieza y desinfección, uso exclusivo y provisto de bolsa de material impermeable. (Cap III 2 f y Cap VI 2 Rgto CE 852/2004 y art. 16.4 OCMA)*

*Por lo que respecta a la dotación de dependencias obligatorias, tanto el Rgto CE 852/204 como la OCMA establecen lo siguiente para el caso objeto de consulta:*

- *Dispondrá de un local de almacenamiento de los productos, aislado de otras dependencias y de uso exclusivo, el cual podrá ubicarse en las zonas comunes de la agrupación comercial. Los productos estarán situados en anaqueles o estanterías que impidan el contacto con el suelo, alejados de cualquier foco de contaminación y protegidos de la acción directa de los rayos solares. (Art.. 15.2 y 3 OCMA)*
- *Dispondrá de un cuarto de basuras, que podrá ser el común de la agrupación comercial, siempre y cuando éste tenga capacidad suficiente y cumpla con lo establecido en la OCMA. (Cap III 2 f Rgto CE 852/2004 y art. 16 OCMA)*
- *Próximo a la zona de trabajo, dispondrán de servicio higiénico de personal, con inodoros y lavabos dotados de agua fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Existirán vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa y el calzado del personal. (Cap III 2 a Rgto CE 852/2004 y art. 32 OCMA)*

*Con carácter general, las condiciones de higiene y de los productos, son las siguientes:*

- *Los alimentos que se manipulen y vendan deberán cumplir los requisitos higiénico-sanitarios previstos en la norma vigente, comprobándose en todo caso, la documentación oficial y etiquetado*

*preceptivo que garantice su origen y trazabilidad. (Art. 25 OCMA y art. 3.1. RD 3484/2000)*

- *Los productos expuestos se encontrarán fuera del alcance del público y estarán debidamente protegidos mediante vitrinas. (Cap III 1 Rgto CE 852/2004 y art. 15.3 OCMA)*
- *El personal manipulará lo alimentos conforme a las practicas correctas de higiene y no realizará ninguna actividad que puedan causar contaminación a los alimentos.*

*Utilizarán pinzas adecuadas para el servicio de los productos. (Art. 20 OCMA)*

- *El menaje y los envases serán de un sólo uso y de materiales autorizados para uso alimentario y preparados para no liberar sustancias tóxicas a los alimentos ajustándose a las disposiciones vigentes. Las salsas de acompañamiento serán monodosis. (Art. 3.4. RD 3484/2000)*
- *Los productos se entregarán al consumidor perfectamente envueltos y/o envasados. (Art. 12.1 OCMA y art. 8 RD 3484/2000)*
- *En relación con las actividades de autocontrol, tendrá implantado como mínimo correctas prácticas de higiene. (Art. 5.1 Rgto CE 852/2004 y art. 14.3 OCMA y art. 10 RD 3484/2000)*
- *La instalación, el equipamiento (mesas, mostradores, expositores, etc) y útiles de trabajo se mantendrán en las debidas condiciones de limpieza y desinfección. (Cap V 1ª Rgto 852/2004 y art. 17.2 OCMA)*
- *Después de la jornada de trabajo y siempre que sea necesario se procederá a la limpieza y desinfección de todos los útiles y elementos. (Cap V 1ª Rgto 852/2004 y art. 17.3 OCMA)*
- *Los productos de limpieza se almacenarán convenientemente separados de los productos alimenticios en sus envases originales identificados por su etiquetado (OCMA art. 17.7)*
- *El personal observará una correcta higiene del vestuario (vestimenta, zapatos, gorro) y tendrán formación adecuada a su actividad. (Cap VIII 1 y Cap XII 1 Rgto 852/2004 y art 20 OCMA y art. 12 RD 3484/2000).*

*Una vez realizado el análisis de la normativa de aplicación tanto desde el punto de vista de las instalaciones como de las condiciones generales en cuanto al funcionamiento de la actividad, entendemos que el objeto de la consulta se refiere a la viabilidad de la venta del producto y las dependencias obligatorias según la vigente OCMA, alcanzándose las siguientes*

## CONCLUSIONES

- 1.- *El almacén (frigorífico y no frigorífico) de productos alimenticios es dependencia obligatoria y podrá formar parte de las instalaciones comunes del centro. Todo ello con independencia del almacenamiento (frigorífico y no frigorífico) de productos en el punto de venta*
- 2.- *Es obligatoria la instalación de servicio higiénico y taquillas-vestuario para el uso de personal aunque para el caso que nos ocupa y al no ser viable su instalación dentro del local, deberá instalarse próximo y accesible desde el puesto de trabajo.*
- 3.- *El cuarto de basuras es una dependencia obligatoria que podrá estar ubicada en las instalaciones comunes del centro, con independencia de que en el punto de trabajo exista un recipiente para la recogida de residuos sólidos generados durante el ejercicio de la actividad.*
- 4.- *Además de cumplirse las condiciones generales higiénico-sanitarias analizadas en el presente informe, deberán disponer en el punto donde se ejerza la actividad de una pila de accionamiento no manual, de tamaño adecuado y dotada de agua potable fría y caliente.”*

Respecto de las cuestiones de naturaleza urbanística, formuladas en la consulta, cabe efectuar las siguientes CONSIDERACIONES:

Una de las cuestiones fundamentales a analizar es la posibilidad de ubicar este tipo de carritos en los pasillos o zonas comunes de centros comerciales.

*A priori*, si se pueden disponer de este tipo de elementos en estos espacios, siempre que se garantice que no se menoscaban las condiciones de evacuación y de seguridad, de utilización y accesibilidad, por debajo de los mínimos reglamentarios exigibles al centro comercial donde se pretenden ubicar.

Para valorar esta cuestión, el solicitante, deberá presentar un estudio justificativo de las condiciones de evacuación y de seguridad, de las condiciones de utilización y accesibilidad, conforme a las exigencias básicas del Documento Básico de Seguridad de Utilización y Accesibilidad (SUA) y del Documento Básico de Seguridad en caso de Incendio (SI) del Código Técnico de la edificación, aprobado por Real Decreto 314/2006 de 17 de marzo. Este estudio justificativo, contemplará las dimensiones del puesto y su área de influencia que, por analogía con los puestos de los mercados abiertos a las zonas comunes, se puede estimar en un espacio libre de 1,5 m de ancho delante del mostrador destinado a la permanencia del público. El estudio justificativo individual podrá ser sustituido por uno integral elaborado por la Gerencia del Centro Comercial, sobre la distribución de los puntos destinados a este tipo de elementos u otro de similares características, indicando sus respectivas zonas de influencia y su incidencia en las condiciones de evacuación, circulación de personas y accesibilidad garantizando el cumplimiento de las exigencias básicas del DB SI y DB SUA..

De acuerdo con lo previsto en el Decreto de 22 de noviembre de 2010, del Presidente del Consejo Rector del Organismo Autónomo Agencia de Gestión de Licencias de Actividades, por el que se aprueba la Instrucción sobre acreditación y gestión de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas, si en la fase de consulta de antecedentes, en especial los relativos a la licencia urbanística de instalaciones generales o construcción del Centro Comercial y su licencia de funcionamiento, la ECLU observara que el estudio justificativo de la implantación de estos puestos, supone alteraciones significativas de las condiciones de seguridad del centro comercial derivadas de la adopción de nuevas medidas correctoras necesarias para el cumplimiento de las exigencias de seguridad y accesibilidad, será necesaria la previa modificación de la licencia de instalaciones generales o construcción del inmueble conforme a lo dispuesto en el art. 23 de la OMTLU.

Otra de las cuestiones planteadas es la necesidad de someter o no la implantación de este tipo de puestos de carritos, en los emplazamientos referidos a licencia urbanística. Esta Secretaría Permanente considera que, dado que la actuación no se encuentra entre los supuestos del Anexo II, *Supuestos de aplicación del procedimiento para la implantación o modificación de actividades*, de la OGLUA, la solicitud para implantar este tipo de carritos en los pasillos o zonas comunes de centros comerciales se deberá tramitar mediante comunicación previa, de conformidad con la Sección 3ª, Capítulo II del Título III de la OGLUA.

Con la solicitud se deberán presentar todos los documentos exigidos para las comunicaciones previas y las actividades resultantes de las mismas, de conformidad con lo dispuesto en el Anexo I de la OGLUA y en la regla 2 del artículo 156 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid. La documentación referida se deberá complementar con el estudio justificativo de las condiciones de evacuación y de seguridad de utilización y accesibilidad y con un certificado expedido por la Gerencia del Centro Comercial que acredite la disponibilidad, en las instalaciones comunes del centro, del almacén (frigorífico y no frigorífico) de productos alimenticios, cuarto de basuras, servicio higiénico y taquillas-vestuario para el uso de personal próximo y accesible desde el punto de ubicación del carrito como puesto de trabajo, exigido dentro de las condiciones higiénico-sanitarias referidas en el informe del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.

## **CONCLUSIÓN**

A la vista de lo hasta aquí expuesto, se considera que se han de aplicar los siguientes criterios:

- Se deberán contemplar las condiciones higiénico-sanitarias analizadas e indicadas en el informe del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo emitido con fecha 11 de abril de 2011, incorporado en esta consulta.

- La implantación de actividades de venta en puestos de carritos (de helados, perritos calientes, etc.) se puede localizar en zonas comunes de los centros comerciales, siempre que se garantice que no se menoscaban las condiciones de evacuación, de seguridad, de utilización y accesibilidad del centro comercial por debajo de los mínimos exigidos reglamentarios.
- El solicitante deberá presentar un estudio justificativo de las condiciones de evacuación, de seguridad, de utilización y accesibilidad de conformidad a las exigencias básicas del DB-SI y DB-SUA en el que se contemplen las dimensiones del puesto y su área de influencia se puede estimar en un espacio libre de 1,5 m de ancho delante del mostrador destinado a la permanencia del público. Este estudio individual podrá ser sustituido por uno integral elaborado por la Gerencia del Centro Comercial sobre la distribución de los puntos destinados a este tipo de elementos u otro de similares características con sus respectivas zonas de influencia y su incidencia en las condiciones de evacuación, circulación de personas y accesibilidad de forma que se observe el cumplimiento de las exigencias básicas referidas.
- La solicitud para implantar este tipo de carritos en los pasillos o zonas comunes de centros comerciales se deberá tramitar mediante comunicación previa, de conformidad con la Sección 3ª, Capítulo II del Título III de la OGLUA, junto con la documentación exigida para las mismas de conformidad Anexo I y el artículo 156.2 de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid. La documentación referida se deberá complementar con el estudio justificativo referido en el apartado anterior y con un certificado expedido por la Gerencia del Centro Comercial que acredite la disponibilidad, en las instalaciones comunes del centro, del almacén (frigorífico y no frigorífico) de productos alimenticios, cuarto de basuras y servicio higiénico y taquillas-vestuario para el uso de personal próximo y accesible desde el punto de ubicación del carrito como puesto de trabajo exigidos dentro de las condiciones higiénico-sanitarias referidas en el informe del Servicio de Coordinación de Sanidad y Consumo.
- Si en la fase de consulta de antecedentes, en especial los relativos a la licencia urbanística de instalaciones generales o construcción del Centro Comercial y su licencia de funcionamiento, la entidad de colaboración encargada de la gestión, observa alteraciones significativas de las condiciones de seguridad del centro comercial derivadas de las nuevas medidas correctoras previstas en estudio justificativo, sólo será posible su tramitación previa modificación de las licencias, circunstancia ésta que se deberá comunicar al cliente.

26 de abril de 2011