

PROTOCOLO DE CONDICIONES TÉCNICO SANITARIAS PARA LA INSTALACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

Elaborado por: ÁREA DE COORDINACIÓN TERRITORIAL	Fecha: 13 de enero de 2010

Aprobado por: DECRETO DE LA DELEGADA DEL ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO Y VIVIENDA	Fecha: 13 de enero de 2010

Control de modificaciones		
Nº edición	Fecha	Modificaciones
1	17/02/2010	Rectificación de errores mediante Decreto de 17 de febrero de 2010, de la Delegada del Área de Gobierno de Urbanismo y Vivienda.

INDICE

1. ABREVIATURAS.
2. OBJETO.
3. NORMATIVA APLICABLE.
4. AMBITO DE APLICACIÓN.
5. DEFINICIONES.
6. DOCUMENTACIÓN OBJETO DE ANÁLISIS Y AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS.
7. VERIFICACIÓN A REALIZAR POR LA ECLU.
8. ANEXO I. ACTA DE REVISIÓN TÉCNICA.

1. ABREVIATURAS.

CAC/RCP-1-1969 – Rev. 2003	Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, rev. 4 (2003).
Consulta CT-08-00148	Consulta Sanidad y Consumo CT-08-00148, Coordinación Territorial, sobre “Anteservicio en un aseo de minusválido instalado en la sala de ventas de un supermercado de alimentación”, de 18 de noviembre de 2008.
D 47/1999	Decreto 47/1999, de 8 de abril, por el que se aprueba el procedimiento para la solicitud de licencia de grandes centros comerciales (BOCM 9/4/1999).
ECLU	Entidad colaboradora en la gestión de licencias urbanísticas.
NNUU	Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid, de 17 de abril de 1997 (BOCM 19/4/1997).

OCCB	Ordenanza de Centros Comerciales de Barrio, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 29/5/2003) - (BOCM 30/04/2003).
OCMA	Ordenanza de Comercio Minorista de Alimentación, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 29/5/2003) - (BOCM 29/4/2003).
OGLUA	Ordenanza por la que se establece el Régimen de Gestión y Control de las Licencias Urbanísticas de Actividades, de 29 de junio de 2009 (BOAM 6/7/2009) – (BOCM 6/7/2009).
OGUA	Ordenanza de Gestión y Uso Eficiente del Agua en la Ciudad de Madrid, de 31 de mayo de 2006 (BOAM 22/6/2006) – (BOCM 21/6/2006).
OMD	Ordenanza de Mercados de Distrito, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 28/5/2003) - (BOCM 30/4/2003).
R (CE) 853/2004	Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOUE 30/4/2004).
RD 381/1984	Real Decreto 381/1984, de 25 de enero, por el que se aprueba la reglamentación técnico sanitaria del comercio minorista de la alimentación (BOE 27/2/1984).
RD 3484/2000	Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/1/2001).
RD 140/2003	Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (BOE 21/2/2003).

2. OBJETO.

El objeto del presente protocolo técnico consiste en determinar los requisitos necesarios para la verificación de la suficiencia documental y técnica de las solicitudes de

licencias urbanísticas en lo referente las condiciones técnico-sanitarias para instalación de de los establecimientos de comercio minorista de la alimentación. A tal efecto, se considera comercio minorista de alimentación la actividad desarrollada profesionalmente, con ánimo de lucro y consistente en ofertar a la venta cualquier clase de alimentos a los consumidores finales de los mismos. Se entiende por consumidor final, las personas físicas o jurídicas que actúan en un ámbito ajeno en una actividad profesional o empresarial.

La obligatoriedad de cumplir las condiciones técnico-sanitarias en dichas actividades deriva, entre otras, del contenido del artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y del artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid. En el protocolo se definen dichas condiciones que, en todo caso, se refieren exclusivamente a aspectos constructivos e instalaciones fijas, pero no a condiciones de funcionamiento.

De esta forma, la aplicación de los requisitos contenidos en el protocolo permitirá que la actividad a desarrollar por las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas resulte homogénea en todas ellas.

3. NORMATIVA APLICABLE.

- Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DOUE 30/4/2004).

- Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad (BOE 29/4/1986).

- Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid (BOCM 5/3/2002).

- Real Decreto 381/1984, de 25 de enero. Reglamentación técnico sanitaria del comercio minorista de la alimentación (BOE 27/2/1984).

- Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas (BOE 12/1/2001).

- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano (BOE 21/2/2003).

- Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 17 de abril de 1997 (BOCM 19/4/1997).

- Decreto 47/1999, de 8 de abril, por el que se aprueba el procedimiento para la solicitud de licencia de grandes centros comerciales (BOCM 9/4/1999).

- Ordenanza de mercados de distrito, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 28/5/2003) - (BOCM 30/4/2003).

- Ordenanza de centros comerciales de barrio, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 29/05/2003)- (BOCM 30/04/2003).

- Ordenanza de comercio minorista de alimentación, de 27 de marzo de 2003 (BOAM 29/5/2003) - (BOCM 29/4/2003).

- Ordenanza de gestión y uso eficiente del agua en la Ciudad de Madrid, de 31 de mayo de 2006 (BOAM 22/6/2006) – (BOCM 21/6/2006).

- Ordenanza por la que se establece el régimen de gestión y control de las licencias urbanísticas de actividades, de 29 de junio de 2009 (BOAM 6/7/2009) – (BOCM 6/7/2009).

- Decreto de 29 de julio de 2009, del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas (BOAM 3/8/2009).

- Consulta Sanidad y Consumo CT-08-00148, Coordinación Territorial, sobre "Anteservicio en un aseo de minusválido instalado en la sala de ventas de un supermercado de alimentación", de 18 de noviembre de 2008.

- Código internacional de prácticas recomendado. Principios Generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP-1-1969, rev. 4 (2003).

4. AMBITO DE APLICACIÓN.

El protocolo se aplicará a las solicitudes de licencia urbanística que hayan de tramitarse por el procedimiento ordinario común, por el procedimiento ordinario abreviado, por el procedimiento de licencias para la implantación o modificación de actividades o mediante comunicación previa. En particular, el protocolo se aplicará a:

- Los establecimientos polivalentes de venta de productos de alimentación humana.

- Las actividades de: pescadería, establecimiento de congelados, carnicería, carnicería-salchichería, carnicería-charcutería, charcutería, casquería, aves, huevos y caza, panadería, bollería, pastelería, repostería y confitería, churrería, lechería, frutería, verdulería, venta de platos preparados, bodega, heladería, frutos secos, variantes y confitería, herbolario, venta de café y venta de productos no perecederos envasados.

- Cualesquiera otros establecimientos de comercio minorista de venta de alimentos que no figuren específicamente en las denominaciones anteriores.

5. DEFINICIONES.

- **Comercio minorista de alimentación:** Locales y construcciones o instalaciones dispuestas sobre el suelo de modo fijo o permanente, exentos o no, exteriores o interiores de una edificación, con escaparates o sin ellos, donde se ejerzan regularmente actividades comerciales de venta de alimentos al por menor, o de prestación de servicios de tal naturaleza al consumidor final, así como otros recintos acotados que reciban aquella calificación en virtud de disposición legal o reglamentaria (artículo 4 OCMA).

- **Pequeño comercio:** Actividad ejercida en locales independientes o agrupados cuya superficie de venta, individual o del conjunto de locales agrupados, sea inferior o igual a 120 m^2 en comercio alimentario o 500 m^2 en comercio no alimentario (artículos 4.1 OCMA y 7.6.1 NNUU).

- **Mediano comercio**: Actividad ejercida en locales independientes o agrupados, cuya superficie de venta individual o del conjunto de locales agrupados, esté comprendida entre valores superiores a 120 m^2 y los 750 m^2 en comercio alimentario y entre valores superiores a 500 m^2 y los 2500 m^2 en comercio no alimentario (artículos 4.1 OCMA y 7.6.1 NNUU).

- **Grandes superficies comerciales:** Actividad en la que concurran algunas de las siguientes condiciones:

    a) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independiente destinado a comercio alimentario, que supere 750 m^2 de superficie de venta.

    b) Que la actividad comercial se desarrolle en un local independiente destinado a comercio no alimentario, que supere 2.500 m^2 de superficie de venta.

    c) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimiento constituido por agrupación de mediano comercio o pequeño comercio que, en su conjunto, alcancen una superficie de venta superior o igual a 4.000 m^2 en localizaciones interiores a la M-30 u 8.000 m^2 en situaciones exteriores a la misma.

    d) Que la actividad comercial tenga lugar en establecimientos constituidos por agrupación de locales destinados a la actividad comercial que, sin alcanzar los límites de superficie del apartado anterior, integren, al menos, un local que cumpla por sí solo cualquiera de las condiciones a) o b) anteriores. (artículos 4.1 OCMA y 7.6.1 NNUU).

- **Gran establecimiento comercial**: Tendrán esta consideración, a los efectos de las autorizaciones y de lo establecido en la normativa mercantil, los establecimientos comerciales individuales o colectivos que, destinándose al comercio al por menor de cualquier clase de artículos, tengan una superficie útil para la exposición y venta al público superior a 2.500 m^2 (artículos 4.1 OCMA y 7.6.1 NNUU).

Se entenderán por grandes establecimientos comerciales de carácter colectivo, aquellos Parques Comerciales integrados por un conjunto de edificaciones ubicadas en un mismo área o recinto así como los Centros Comerciales integrados por un colectivo de locales en los que se desarrollen las actividades comerciales de forma empresarialmente independiente, cuando en ambos supuestos se hubiesen proyectado conjuntamente y compartan la utilización de elementos comunes (artículos 1 y 2 D 47/1999).

- **Establecimientos especializados o monovalentes:** Actividad en la que se vende exclusivamente una determinada clase de alimentos, pudiendo ofrecer una amplia gama de variedades y calidades (artículo 4.2. a) OCMA).

- **Establecimientos polivalentes:** Actividad autorizada para vender toda clase de productos destinados a la alimentación humana y de los animales domésticos, con las limitaciones y excepciones establecidas o que se establezcan por disposiciones legales. En estos establecimientos se podrá efectuar simultáneamente, la venta de artículos higiénicos y de uso doméstico (artículo 4.2 OCMA).

- **Establecimientos independientes:** Actividad que constituye por sí misma una unidad comercial y disponen de un local exclusivo con acceso directo e independiente desde vía pública o espacios libres (artículo 4.3 a) OCMA).

- **Establecimientos Agrupados o Colectivos:** Aquellos integrados por un conjunto de edificaciones ubicadas en una misma área o recinto, así como, los centros comerciales integrados por un colectivo de locales en los que se desarrollen las actividades comerciales de forma empresarialmente independiente, cuando, en ambos supuestos, se hubiesen proyectado conjuntamente y compartan la utilización de elementos comunes.

  Se consideran establecimientos agrupados: Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio, Galerías de Alimentación y, en general, las Agrupaciones Comerciales. (artículo 4.3 b) OCMA).

- **Seccionales:** Aquellos integrados en establecimientos comerciales no alimentarios como sección especial destinada a la venta de alimentos (artículo 4.3 c) OCMA).

- **Restringidos**: Aquellos que, con independencia del resto de sus características, situación o modalidad de venta, no se encuentran abiertos indiscriminadamente a todo público, limitando su clientela a determinadas personas o grupos en razón de condicionamientos estipulados en la legislación vigente (artículo 4.3 d) OCMA).

- **Superficie de venta**: A los efectos de la aplicación de las determinaciones que hagan referencia a la superficie de venta, esta dimensión se entenderá como la suma de la superficie útil de todos los locales en los que se produce directamente el intercambio comercial, constituida por los espacios destinados a mostradores, vitrinas y góndolas de exposición de productos y los espacios de circulación en torno a ellos, cajas,

etcétera, así como los propios espacios de dichos locales destinados a la permanencia y paso de los trabajadores y del público, incluida la superficie de uso público en bares y restaurantes, si existiesen, en el interior del establecimiento o agrupación de locales.

Se excluyen expresamente las superficies destinadas a oficinas, almacenaje no visitable por el público, zonas de carga y descarga, los aparcamientos de vehículos y otras dependencias de acceso restringido, así como, en el caso de locales agrupados o integrados en grandes superficies comerciales, los espacios interiores destinados a accesos comunes a los establecimientos comerciales diferenciados en los mismos (artículo 29 OCMA).

6. DOCUMENTACIÓN OBJETO DE ANÁLISIS Y AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS.

Los aspectos constructivos y de instalaciones fijas que deben ser objeto de análisis, se incluirán en el proyecto técnico, documento técnico, documento descriptivo y planos que se adjunten a la solicitud de licencia urbanística.

En este sentido, deberá comprobarse que se ha aportado la documentación prevista en el Anexo I OGLUA en función del procedimiento que resulte de aplicación.

La instalación, ampliación o modificación de un gran establecimiento comercial de venta al por menor en la Comunidad de Madrid requerirá de la concesión previa de licencia de apertura de grandes establecimientos comerciales que otorgará la Consejería de Economía y Hacienda de la Comunidad de Madrid. No obstante, no se requerirá esta licencia para aquellos proyectos que por primera vez supongan la ampliación o modificación del gran establecimiento existente, siempre que la superficie de ventas en que vaya a verse ampliado el equipamiento no exceda del 10 por 100 de la inicial, y no supere los 2.500 m2. Estos primeros proyectos deberán ser notificados a la Dirección General de Comercio y consumo en el plazo de un mes desde el otorgamiento de la licencia municipal correspondiente. Sí estarán sometidos a la exigencia de Licencia comercial autonómica los segundos y ulteriores proyectos de ampliación o modificación del equipamiento existente.

La ECLU deberá requerir al solicitante de la licencia copia de las mencionadas autorizaciones o, en su defecto, acreditación de haberlas solicitado (Anexo I punto 4.8 OGLUA).

En caso de que se apreciase la falta de algún documento o de que no se hubiese acreditado la obtención o solicitud de las autorizaciones legalmente exigibles, se procederá conforme a lo indicado en el Decreto del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública de 29 de julio de 2009, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas.

7. VERIFICACIÓN A REALIZAR POR LA ECLU.

La ECLU verificará que la documentación aportada junto a la solicitud de licencia, justifica el cumplimiento de todos los requisitos técnicos que se indican a continuación. Para ello, deberá cumplimentarse el acta de revisión técnica que se adjunta como anexo I, indicando si el requisito se cumple, no se cumple o no resulta de aplicación, precisando la página del proyecto o documentación en que se considere cumplido, incumplido o en el que se justifique su no aplicación. En el apartado de observaciones podrán realizarse las que se consideren convenientes respecto del cumplimiento o no aplicación de cada uno de los requisitos.

Los requisitos técnicos en los que se indica “A controlar en inspección” no forman parte de los aspectos objeto de control mediante licencia urbanística. Por ello, su cumplimiento no será verificado por la ECLU, ni tampoco en la visita de inspección que, en su caso, se pudiera realizar para la concesión de la licencia de primera ocupación y funcionamiento. Su control se efectuará en las posteriores inspecciones de carácter higiénico.sanitario que pudieran realizarse por los servicios municipales. No obstante, se incluyen dentro del contenido del protocolo a efectos informativos

Una vez cumplimentada el acta se firmará por el técnico de la ECLU, en caso de que uno o varios requisitos técnicos resultasen incumplidos se procederá conforme a lo indicado en el Decreto del Delegado del Área de Gobierno de Hacienda y Administración Pública de 29 de julio de 2009, por el que se aprueba la instrucción para la acreditación de las entidades colaboradoras en la gestión de licencias urbanísticas.

En particular, para cumplimentar el acta de revisión técnica se verificará el cumplimiento de los siguientes requisitos técnicos:

1. Dependencias obligatorias

Los establecimientos de comercio minorista de alimentación contarán con las siguientes dependencias obligatorias:

1.1. **Salas de ventas**: diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico con una superficie no inferior a 15 m2 para establecimientos monovalentes o especializados o 40 m2 para los polivalentes.

1.1.1. Para la venta de una clase de alimentos mas que no suponga el ejercicio de dos actividades monovalentes, instalación de barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado, la superficie mínima de la sala de ventas será de 24 m2.

1.1.2. En Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio y Galerías de Alimentación, la superficie será la establecida en las disposiciones vigentes en la fecha de su autorización (artículos 30 y 4.2 OCMA).

1.2. **Locales de almacenamiento**: diferenciados de las salas de ventas, aislados de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo y con una superficie de al menos el 10% de la superficie total del establecimiento y nunca inferior a 3 m2.

A efectos del cómputo de superficie del almacén, se incluirá tanto el no frigorífico como el frigorífico que tenga carácter de instalación fija.

En establecimientos agrupados el almacén podrá ubicarse en las zonas comunes (artículo 30 OCMA).

1.3. **Servicios higiénicos para el personal:** en aquellos establecimientos con superficie de venta superior a 750 m2, barra de degustación y bodegas con consumo, además se instalarán servicios higiénicos para el uso público.

1.3.1. Los servicios higiénicos de personal se instalarán en cada establecimiento, que integra el comercio agrupado, a excepción de Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio y Galerías de Alimentación, que se instalarán en los elementos comunes.

1.3.2. En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público podrán instalarse en las zonas comunes, siempre y cuando observen las condiciones previstas en el apartado 5.10 de este protocolo (artículo 32 OCMA).

1.4. **Cuartos, vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa o calzado para uso del personal:** Las taquillas podrán ubicarse en el anteaseo del servicio del personal (artículo 32 OCMA).

1.5. **Zona independiente para depositar los útiles productos y materiales destinados a la limpieza y desinfección de los locales** (artículo 17.7 OCMA).

1.6. **Cuarto de basuras**: en dependencia aislada, ventilada, en donde deberá ubicarse el contenedor de residuos recogido por el servicio de limpiezas.

En establecimientos agrupados, el cuarto de basuras podrá ser común para todos los establecimientos integrados en los mismos (artículo 16 OCMA).

2. Materiales en suelos, paredes y techos

2.1. La construcción, acondicionamiento y reparación de los locales, se realizará con materiales idóneos, susceptibles de ser limpiados y desinfectados (artículo 38 OCMA).

2.2. Los suelos serán fijos de materiales no absorbentes, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza (artículos 38.1 OCMA y 10.6 RD 381/1984).

2.3. Los suelos podrán ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta (artículo 10.6 RD 381/1984).

2.4. Las paredes y techos serán de material liso, resistentes, no tóxico, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección (artículo 38.2 OCMA).

3. Ventilación

3.1. La ventilación podrá resolverse mediante ventilación natural directa, natural conducida o ventilación forzada, sin perjuicio de las limitaciones que se establezcan para los diferentes usos y en su caso en las normas zonales (artículo 35 OCMA).

3.2. La temperatura de almacenes, sala de ventas y otras dependencias de comercio minorista de alimentación, no será superior a 25ª C (artículo 35.2 OCMA).

4. Iluminación

4.1. Todas las dependencias y locales dispondrán de iluminación natural o artificial. La intensidad del alumbrado no será inferior a 110 lux, excepto en las zonas donde se manipulen alimentos donde la intensidad mínima no será inferior a 540 lux (CAC/RCP-1-1969-Rev. 2003).

4.2. El sistema de iluminación en las zonas de manipulación, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, estará debidamente protegido de manera que en caso de rotura no se contaminen los alimentos (artículo 37.6 OCMA).

5. Lavabos y lavamanos

5.1. Instalación de pila de tamaño adecuado, dotada de agua potable corriente fría y caliente, en sala de ventas o lugar próximo al puesto de trabajo (artículo 15.1 OCMA).

5.2. En establecimientos integrados por áreas o secciones comerciales, en régimen de venta tradicional, se instalará una pila con agua potable corriente fría y caliente en cada una de ellas, y con sistema de acción no manual cuando venden alimentos sin envasar (artículo 3.6 RD 3484/2000).

5.3. En las zonas de obrador, envasado y elaboración se instalarán lavamanos de acción no manual, dotada de agua corriente fría y caliente (artículo 3.4 RD 3484/2000).

5.4. En barras de degustación o bodegas, entre otros, que utilizan vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, se instalarán máquinas lavavajillas (artículo 3.6 RD 3484/2000).

6. Suministro y evacuación de agua.

6.1. Dispondrán de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia (artículos 6.8.7 NNUU, 2.1 RD 140/2003 y 6.1 OGUA).

6.2. Las aguas residuales abocarán a la red de alcantarillado público, instalándose conducciones y arquetas de material apropiado (artículo 83 OGUA).

6.3. Los materiales de las instalaciones interiores que entren en contacto con el agua potable, no transmitirán a ésta elementos que puedan suponer un riesgo para la salud pública (artículos 81 y 14 RD 140/2003).

7. Maquinaria y equipos.

Toda la maquinaria y equipos destinados a estar en contacto con los alimentos, cumplirán los siguientes requisitos:

7.1. Serán construidos e instalados de manera que se permita su correcta limpieza y desinfección, y estarán autorizados para uso alimentario (artículo 18 OCMA).

7.2. Serán de materiales inocuos, no absorbentes lavables, resistentes a la corrosión, y que no transmitan a los alimentos propiedades nocivas ni cambien sus características organolépticas (artículo 18 OCMA).

7.3. Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entren en contacto con los alimentos, estarán construidas de material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, además cumplirán lo establecido en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera (artículo 1 f del C II, Anexo II R (CE) 853/2004).

8. Condiciones específicas en las salas de venta

8.1. No podrán servir de paso ni tener comunicación directa con ninguna vivienda , salvo que se trate de un edificio unifamiliar (artículo 10.4 RD 381/1984).

8.2. Los recorridos accesibles al público en establecimientos con superficie de venta inferior a 750 m2, tendrán una anchura mínima de 1,50 m; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras (artículo 36.3 OCMA).

8.3. Los recorridos accesibles al público en los establecimientos de comercio minorista de alimentación, con superficie de venta superior a 750 m2, tendrán una

anchura mínima de 2 m; los desniveles se salvarán con la misma anchura mediante rampas y escaleras (artículo 36.4 OCMA).

9. Condiciones específicas en la instalación de almacenes

9.1. La estiba o exposición se realizará en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier otro medio que impida el contacto de los productos con el pavimento; igualmente se guardará la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de limpieza (artículo 15.3 OCMA).

9.2. Las estanterías serán de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, dispondrán de un espacio libre no inferior a 20 cm., desde el nivel del suelo para permitir la limpieza (artículo 19 OCMA).

9.3. En los almacenes no podrán instalarse motores o máquinas que conlleven un incremento de temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza (artículo 24.1 OCMA).

9.4. Los productos y útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenarán en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o materiales de envasado (artículo 17.7 OCMA).

9.5. Los equipos frigoríficos de refrigeración o congelación o los de conservación en caliente deberán ser de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario (artículo 18 OCMA).

9.6. Los equipos de conservación de alimentos tendrán capacidad suficiente y estarán provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocado en lugar visible (artículo 15.6 OCMA).

10. Condiciones específicas en la instalación de servicios higiénicos

La dotación de servicios higiénicos para uso del personal en los establecimientos de comercio minorista de alimentación será la siguiente:

10.1. Hasta 100 m2 de superficie total, un inodoro y un lavabo; por cada 200 m2 adicionales o fracción superior a 100 m2 se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos (artículo 32.1 OCMA).

1. Dimensiones del local 2. Superficie total	Inodoro	Lavabos
3. Hasta 200 m^2	1	1
4. De 201 a 300 m^2	2	2
5. De 301 a 400 m^2	3	3
6. De 401 a 600 m^2	4	4
7. De 601 a 800 m^2	5	5

10.2. Los aseos no podrán comunicar, en ningún caso, directamente con el resto de los locales, para lo cual dispondrán de anteservicio (artículo 32.2 OCMA).

10.3. Los lavabos estarán dotados de agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Los grifos serán de apertura no manual cuando la actividad sea de venta de alimentos no envasados (artículos 32.3 OGUA y 3.4 RD 3484/2000).

10.4. En los servicios higiénicos destinados al uso público para personas con movilidad reducida, no es exigible el anteaseo o anteservicio. El distribuidor de aseos o espacio equivalente podrá cumplir esta función (Consulta CT-08-00148).

11. Condiciones específicas de los cuartos de basura.

11.1. El emplazamiento será adecuado de forma que no constituya foco de contaminación o insalubridad, no pudiendo comunicar con zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos (artículo 16 OCMA).

11.2. Paredes, suelos y techos serán de material que permita una limpieza correcta (artículo 16 OCMA).

11.3. Contarán con medios e instalaciones que garanticen el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destina (ventilación, toma de agua y desagüe) (artículo 16 OCMA).

12. Condiciones específicas de la barra de degustación

12.1. Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería que dispongan de obrador, podrán contar en el propio establecimiento con una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local (artículo 40.1 OCMA).

12.2. Para la instalación de la barra de degustación, cumplirán lo siguiente:

- Servicios higiénicos para uso público con separación de sexos y distintos por los utilizados por el personal.
- Barra de degustación y zona específica destinada a estos efectos.
- Superficie mínima de venta de 24 m2.
- No podrán disponer de ningún tipo de mobiliario para la estancia del público sentado (artículo 40.2 OCMA).

12.3. Si se incorporan a la actividad productos distintos a los elaborados en el obrador del propio establecimiento o se acompaña de bebidas distintas a las autorizadas, deberán cumplir las condiciones establecidas para bares, cafeterías, restaurantes y similares (artículo 40.3 OCMA).

13. Condiciones específicas en las zonas de horneado de productos de panadería, bollería o repostería a partir de masas congeladas o tratamientos asimilables y zonas de envasado.

13.1. La instalación de zona de horneado o envasado cumplirá lo siguiente:

- Zona de manipulación independiente de la sala de ventas, en la que se instalarán los elementos necesarios para la actividad y manipulación de los productos.
- Instalación en la zona de manipulación de pila con agua potable corriente fría y caliente, y sistema de acción no manual.
- Superficie mínima de venta de 24 m2 (artículo 28 OCMA).

14. Condiciones específicas de los establecimientos seccionales

Las secciones de alimentación integradas en establecimientos no alimentarios, u otras actividades, deben cumplir las siguientes condiciones específicas en su instalación:

14.1. La sección de alimentación estará aislada o protegida por una distancia de al menos 1m. o mediante paredes o cerramientos de otras secciones comerciales (artículos 30, 40 y 65 OCMA).

14.2. La superficie mínima de las secciones de alimentación instaladas en establecimientos comerciales no alimentarios u otras actividades, será de 15m2. de superficie de venta para los monovalentes o especializados y 40m2. para los polivalentes o 24m2 para la venta de una clase de alimentos mas que no suponga el ejercicio de dos actividades monovalentes, instalación de barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado (artículos 30, 40 y 65 OCMA).

14.3. Cumplirán el resto de condiciones técnico-sanitarias obligatorias aplicables para el comercio minorista de la alimentación (artículos 30, 40 y 65 OCMA).

15. Condiciones específicas en establecimientos polivalentes

15.1. Los productos de droguería, limpieza, perfumería e higiene personal, así como de alimentos envasados para animales y productos de gran consumo, han de estar separados de las secciones comerciales destinadas a la venta de alimentos y bebidas (artículo 15.4 OCMA).

15.2. Cuando existan mostradores con despacho mediante vendedor, ha de existir un pasillo de 3 metros de ancho delante del citado mostrado en el espacio destinado al público (artículo 62.2 OCMA).

16. Condiciones específicas para la venta mediante máquinas expendedoras automáticas

16.1. La instalación de máquinas expendedoras automáticas en comercio minorista de alimentación, sin consumo en el establecimiento, conlleva la instalación de todas las dependencias obligatorias para esta actividad establecidas en el apartado 8.1 del presente protocolo, por considerarse venta de alimentos en régimen de autoservicio.

ANEXO I. ACTA DE REVISIÓN TÉCNICA.

1 Dependencias obligatorias

		Si	No	NA	Nº Pág.
1.1	Dispone de salas de ventas diferenciada de cualquier otra ajena a su cometido específico con una superficie no inferior a 15m2 para establecimientos monovalentes o especializados o 40m2 para los polivalentes. (Arts. 30 y 40.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.1.1	Para la venta de una clase de alimentos mas que no suponga el ejercicio de dos actividades monovalentes, instalación de barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado, la superficie mínima de la sala de ventas es de 24 m2. (Arts. 30 y 4.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.1.2	En Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio y Galerías de Alimentación, la superficie es la establecida en las disposiciones vigentes en la fecha de su autorización. (Arts. 30 y 4.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
1.2	Dispone de locales de almacenamiento: diferenciados de las salas de ventas, aislados de otras dependencias ajenas a sus cometidos específicos y de uso exclusivo y con una superficie al menos el 10% de la superficie total del establecimiento y nunca inferior a 3 m2. A efectos del cómputo de superficie del almacén, se incluirá tanto el no frigorífico como el frigorífico que tenga carácter de instalación fija. En establecimientos agrupados el almacén podrá ubicarse en las zonas comunes. (Art. 30 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.3	Dispone de servicios higiénicos para el personal: en aquellos establecimientos con superficie de venta superior a 750 m2, barra de degustación y bodegas con consumo, además hay instalados servicios higiénicos para el uso público. (Art. 32 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.3.1	Hay servicios higiénicos de personal instalados en cada establecimiento que integra el comercio agrupado, (Mercados de Distrito, Centros Comerciales de Barrio y Galerías de Alimentación podrán instalarlos en los elementos comunes) (Art. 32 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

	Si	No	NA	Nº Pág.
1.3.2 En establecimientos agrupados, los servicios higiénicos de público se instalan en las zonas comunes, siempre y cuando observen las condiciones previstas en el apartado 5.10 de este protocolo. (Art. 32 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.4 Dispone de cuartos, vestuarios y/o taquillas individuales para guardar la ropa o calzado para uso del personal: Las taquillas podrán ubicarse en el anteaseo del servicio del personal. (Art. 32 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.5 Dispone de zona independiente para depositar los útiles productos y materiales destinados a la limpieza y desinfección de los locales (Art. 17.7 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
1.6 Dispone de cuarto de basuras: en dependencia aislada, ventilada, en donde debe ubicarse el contenedor de residuos recogido por el servicio de limpiezas. En establecimientos agrupados, el cuarto de basuras puede ser común para todos los establecimientos integrados en los mismos. (Art. 16 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

2 Materiales en suelos, paredes y techos

		Si	No	NA	Nº Pág.
2.1	Los materiales utilizados en la construcción, acondicionamiento y reparación de los locales, se realiza con materiales idóneos, susceptibles de ser limpiados y desinfectados. (Art. 38 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
2.2	Los materiales utilizados en la construcción de suelos son fijos, de materiales no absorbentes, resistentes, antideslizantes, no atacables por los productos empleados en su limpieza. (Arts. 38.1 OCMA y 10.6 RD 381/1984) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
2.3	Los suelos pueden ser continuos o de piezas perfectamente adosadas, no admitiéndose como pavimento definitivo las placas de cemento con junta de dilatación descubierta. (Art. 10.6 RD 381/1984) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
2.4	Los materiales utilizados en la construcción de paredes y techos son de material liso, resistente, no tóxico, no absorbente y de fácil limpieza y desinfección. (Art. 38.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

3 Ventilación

		Si	No	NA	Nº Pág.
3.1	La ventilación es natural directa, natural conducida o ventilación forzada. (Art. 35 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
3.2	Las temperaturas en almacenes, sala de ventas y otras dependencias de comercio minorista de alimentación, no es superior a 25ºC. (Art. 35.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

4 Iluminación

4.1	Todas las salas y estancias disponen de iluminación natural o artificial. La intensidad del alumbrado no es inferior a 110 lux, excepto en las zonas donde se manipulen alimentos donde la intensidad mínima no es inferior a 540 lux. (CAC/RCP-1-1969-Rev.2003) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
4.2	El sistema de iluminación en las zonas de manipulación, almacenamiento frigorífico y no frigorífico, exposición y venta de productos no envasados, está debidamente protegido de manera que en caso de rotura no se contaminen los alimentos. (Art. 37.6 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección			

5 Lavabos y lavamanos

		Si	No	NA	Nº Pág.
5.1	Está instalada una pila de tamaño adecuado, dotada de agua potable corriente fría y caliente, en sala de ventas o lugar próximo al puesto de trabajo. (Art. 15.1 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
5.2	En establecimientos integrados por áreas o secciones comerciales, en régimen de venta tradicional, está instalada una pila con agua potable corriente fría y caliente en cada una de ellas, y con sistema de acción no manual cuando venden alimentos sin envasar. (Art. 3.6 RD 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
5.3	En las zonas de obrador, envasado y elaboración se han instalado lavamanos de acción no manual, dotados de agua corriente fría y caliente. (Art. 3.4 RD 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
5.4	En barras de degustación o bodegas, entre otros, que utilizan vajillas y cubiertos que no sean de un solo uso, están instaladas máquinas lavavajillas. (Art. 3.6 RD 3484/2000) Observaciones:	A controlar en inspección			

6 Suministro y evacuación de agua

		Si	No	NA	Nº Pág.
6.1	Disponen de agua potable corriente fría y caliente, en cantidad suficiente para cubrir sus necesidades y con el número preciso de tomas según las exigencias de cada dependencia. (Arts. 6.8.7 NNUU y 2.1 RD 140/2003 y 6.1 OGUA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
6.2	Las aguas residuales abocan a la red de alcantarillado público, instalándose conducciones y arquetas de material apropiado. (Art. 83 OGUA) Observaciones:	A controlar en inspección			
6.3	Los materiales de las instalaciones interiores que entren en contacto con el agua potable, no transmitirán a ésta elementos que puedan suponer un riesgo para la salud pública. (Arts. 8.1 y 14 RD 140/2003) Observaciones:	A controlar en inspección			

7 Maquinaria y Equipos

7.1	Están construidos e instalados de manera que se permite su correcta limpieza y desinfección, y están autorizados para uso alimentario. (Art.18 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección			

		Si	No	NA	Nº Pág.
7.2	Son de materiales inocuos, no absorbentes, lavables, resistentes a la corrosión, y que no transmiten a los alimentos propiedades nocivas ni cambian sus características organolépticas. (Art. 18 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección			
7.3	Las superficies de escaparates, estanterías y mesas de trabajo que entran en contacto con los alimentos, están construidas con material liso, no poroso o absorbente, anticorrosivo y de fácil limpieza y desinfección, y además cumplen lo establecido en la normativa de materiales en contacto con los alimentos. Quedan expresamente prohibidas las superficies de madera. (Art. 1 f del C II, Anexo II R (CE) 853/2004) Observaciones:	A controlar en inspección			

8 Condiciones específicas en las salas de venta

8.1	No podrán servir de paso ni tener comunicación directa con ninguna vivienda, salvo que se trate de un edificio unifamiliar. (Art. 10.4 RD 381/1984) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
8.2	Los recorridos accesibles al público en establecimientos con superficie de venta inferior a 750 m2, tienen una anchura mínima de 1,50 m; los desniveles se salvan con la misma anchura mediante rampas y escaleras.	☐	☐	☐	--------

(Art. 36.3 OCMA)
Observaciones:

		Si	No	NA	Nº Pág.
8.3	Los recorridos accesibles al público en los establecimientos de comercio minorista de alimentación, con superficie de venta superior a 750 m2, tienen una anchura mínima de 2 m; los desniveles se salvan con la misma anchura mediante rampas y escaleras. (Art. 36.4 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

9 Condiciones específicas en la instalación de almacenes

9.1	La estiba o exposición se realizará en anaqueles, estanterías, vitrinas o cualquier otro medio que impide el contacto de los productos con el pavimento; igualmente se guarda la debida distancia con paredes y techos, al objeto de facilitar las tareas de limpieza. (Art. 15.3 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección
9.2	Las estanterías son de material resistente, impermeable, y de fácil limpieza y desinfección, disponiendo de un espacio libre no inferior a 20 cm., desde el nivel del suelo para permitir la limpieza. (Art. 19 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección

9.3	En los almacenes no hay instalados motores o máquinas que conlleven un incremento de temperatura ambiental, suciedad o interferencia en las labores de limpieza. (Art. 24.1 OCMA)	☐	☐	☐	--------

Observaciones:

		Si	No	NA	Nº Pág.
9.4	Los productos y útiles destinados a la limpieza y desinfección se almacenan en lugar aislado y diferenciado del destinado a alimentos y bebidas, menaje o materiales de envasado. (Art. 17.7 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
9.5	Los equipos frigoríficos de refrigeración o congelación o los de conservación en caliente son de materiales inocuos, no absorbentes y resistentes a la corrosión, de fácil limpieza y desinfección, y autorizados para uso alimentario. (Art. 18 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección			
9.6	Los equipos de conservación de alimentos tienen capacidad suficiente y están provistos de un sistema de control y medición de temperatura colocado en lugar visible. (Art. 15.6 OCMA) Observaciones:	A controlar en inspección			

10 Condiciones específicas en la instalación de servicios higiénicos

10.1	Hasta 100 m2 de superficie total, un inodoro y un lavabo; por cada 200 m2 adicionales o fracción superior a 100 m2 se aumentará un inodoro y un lavabo, separándose para cada uno de los sexos. (Art. 32.1 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

	Si	No	NA	Nº Pág.
10.2 Los aseos disponen de anteservicio, de forma que no comunican, en ningún caso, directamente con el resto de los locales. (Art. 32.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
10.3 Los lavabos están dotados de agua potable corriente fría y caliente, jabón líquido y toallas de un sólo uso o secadores automáticos. Los grifos son de apertura no manual cuando la actividad es de venta de alimentos no envasados. (Arts. 32.3 OGUA y 3.4 RD 3484/2000) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
10.4 En los servicios higiénicos destinados al uso público para personas con movilidad reducida, no es exigible el anteaseo o anteservicio. El distribuidor de aseos o espacio equivalente podrá cumplir esta función. Observaciones:	☐	☐	☐	--------

11 Condiciones específicas de los cuartos de basura

11.1 El emplazamiento es adecuado de forma que no constituye foco de contaminación o insalubridad, no pudiendo comunicar con zonas de manipulación o almacenamiento de alimentos. (Art. 16 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
11.2	Los materiales a utilizar en la construcción de paredes, suelos y techos están hechos de un material que permite su correcta limpieza. (Art. 16 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
11.3	Cuentan con medios e instalaciones que garantizan el mantenimiento de las condiciones precisas para el uso a que se destina (ventilación, toma de agua y desagüe). (Art. 16 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

12 Condiciones específicas de la barra de degustación

12.1	Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería que disponen de obrador, pueden contar en el propio establecimiento con una barra de degustación de sus productos, acompañados de cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes para su consumo en el local. (Art. 40.1 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

	Si	No	NA	Nº Pág.
12.2 Para la instalación de la barra de degustación, cumplen lo siguiente: > Servicios higiénicos para uso público con separación de sexos y distintos por los utilizados por el personal. > Barra de degustación y zona específica destinada a estos efectos. > Superficie mínima de venta de 24 m2 > No podrán disponer de ningún tipo de mobiliario para la estancia del público sentado. (Art. 40.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
12.3 Si se incorporan a la actividad productos distintos a los elaborados en el obrador del propio establecimiento o se acompaña de bebidas distintas a las autorizadas, deben cumplir las condiciones establecidas para bares, cafeterías, restaurantes y similares. (Art. 40.3 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

13 Condiciones específicas en las zonas de horneado de productos de panadería, bollería o repostería a partir de masas congeladas o tratamientos asimilables y zonas de envasado.

	Si	No	NA	Nº Pág.
13.1 La instalación de zona de horneado o envasado cumplirá lo siguiente:	☐	☐	☐	--------

> Zona de manipulación independiente de la sala de ventas, en la que se instalarán los elementos necesarios para la actividad y manipulación de los productos.

> Instalación en la zona de manipulación de pila con agua potable corriente fría y caliente, y sistema de acción no manual.

> Superficie mínima de venta de 24 m2.

(Art. 28 OCMA)
Observaciones:

14 Condiciones específicas de los establecimientos seccionales

14.1 La sección de alimentación está aislada o protegida por una distancia de al menos 1m. o mediante paredes o cerramientos de otras secciones comerciales. (Arts. 30, 40 y 65 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
14.2	La superficie mínima de las secciones de alimentación instaladas en establecimientos comerciales no alimentarios u otras actividades, es de15m2. de superficie de venta para los monovalentes o especializados y de 40m2. para los polivalentes o 24m2 para la venta de una clase de alimentos mas que no suponga el ejercicio de dos actividades monovalentes, instalación de barra de degustación, zona de horneado, obrador o zona de envasado. (Arts. 30, 40 y 65 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------
14.3	Cumplirán el resto de condiciones técnico-sanitarias obligatorias aplicables para el comercio minorista de la alimentación. (Arts. 30, 40 y 65 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

15 Condiciones específicas en establecimientos polivalentes

15.1	Los productos de droguería, limpieza, perfumería e higiene personal, así como de alimentos envasados para animales y productos de gran consumo, han de estar separados de las secciones comerciales destinadas a la venta de alimentos y bebidas. (Art. 15.4 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

		Si	No	NA	Nº Pág.
15.2	Cuando existen mostradores con despacho mediante vendedor, ha de existir un pasillo de 3 metros de ancho delante del citado mostrado en el espacio destinado al público. (Art. 62.2 OCMA) Observaciones:	☐	☐	☐	--------

16 Condiciones específicas para la venta mediante máquinas expendedoras automáticas

16.1	La instalación de máquinas expendedoras automáticas en comercio minorista de alimentación, sin consumo en el establecimiento, conlleva la instalación de todas las dependencias obligatorias para esta actividad establecidas en el apartado 8.1 del presente protocolo, por considerarse venta de alimentos en régimen de autoservicio. Observaciones:	☐	☐	☐	--------

	SI	NO
INFORME FAVORABLE	☐	☐

DEFICIENCIAS DETECTADAS	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	

EL TÉCNICO DE LA ENTIDAD COLABORADORA

Fdo.