

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

11 de mayo de 2023

ANA PÉREZ FUENTES

Subdirectora General de Salud Pública
Madrid Salud. Ayuntamiento de Madrid



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL
REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN
ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

**ZONAS DE DEGUSTACIÓN EN
ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL
POR MENOR.
IMPLICACIONES DE OTRA NORMATIVA**



madrid
+salud

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Normativa**

1. **Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación de 22 de marzo 1991**
(Derogado)
2. **Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 26 de marzo de 1999**
(Derogada)
3. **Ordenanza de Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003**
(Derogada)
4. **Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014**
5. **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014**
6. **Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor**

JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Antecedentes

Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación de 22 de marzo 1991 (Derogado)

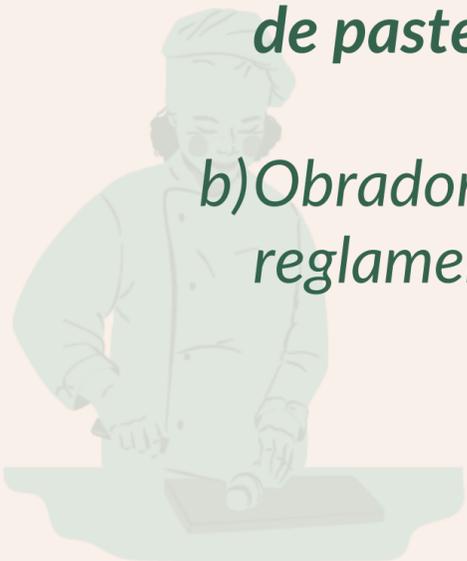
Art. 48.

1. Pastelería, repostería y confitería son aquellos establecimientos que se dedican a la venta de productos elaborados fundamentalmente con harina, féculas, azúcares y grasas comestibles junto con otra serie de productos alimenticios autorizados .

2. Estos establecimientos podrán contar con las siguientes instalaciones anejas:

a) Barra de degustación de los productos elaborados exclusivamente por las industrias de pastelería, repostería y confitería.

b) Obrador apropiado a sus funciones de elaboración que cumplirá lo exigido en la reglamentación correspondiente que le afecte.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza del Comercio Minorista de la alimentación de 26 de marzo de 1999 (Derogada)

Deroga el Reglamento del Comercio Minorista de la Alimentación de 1991

Art 55. Barra de degustación

1. Los establecimientos destinados a las actividades de **pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería** podrán contar con barra de degustación de los productos elaborados por el propio establecimiento, acompañados de **café, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes** para su consumo en el local.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Antecedentes**

Ordenanza del Comercio Minorista de la alimentación de 26 de marzo de 1999 (Derogada)

2. Como mínimo cumplirán las siguientes prescripciones:

- *Servicios higiénicos con separación de sexos distintos a los utilizados por el personal.*
- *Barra de degustación y zona específica destinada a estos efectos.*

*En el supuesto de que se incorporen a la actividad productos distintos de los elaborados por las industrias de pastelería, churrería o heladería, o se acompañen de bebidas distintas a las autorizadas, deberán cumplir las condiciones establecidas en la **normativa de especial aplicación para bares y cafeterías.***



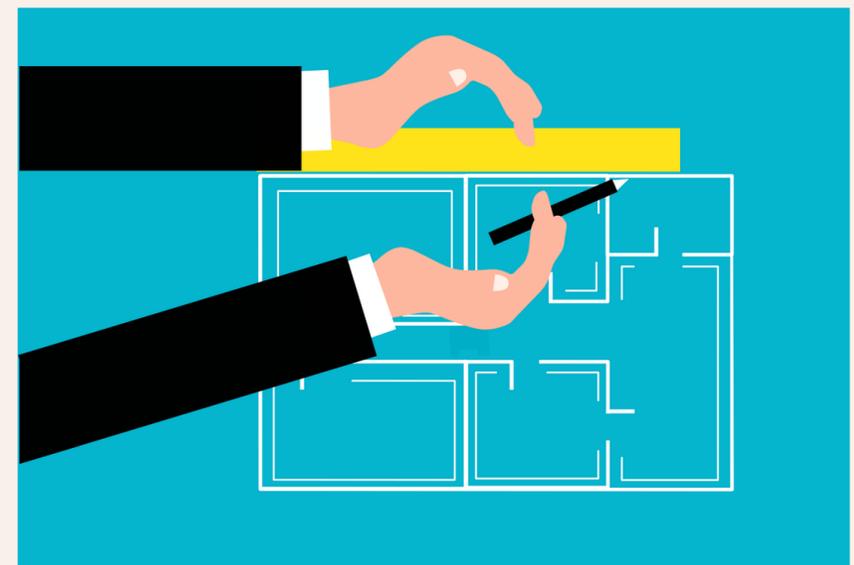
JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● Antecedentes

Ordenanza del Comercio Minorista de la alimentación de 26 de marzo de 1999 (Derogada)

Artículo 56. Otros establecimientos monovalentes

- *En los establecimientos monovalentes para venderse una clase de productos más de los que tengan autorizados o **instalar barra de degustación**, zonas de horneado u obradores, siempre que cumplan las condiciones específicas previstas en la normativa vigente y tengan una superficie mínima de venta de **24 metros cuadrados**.*



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

● **Antecedentes**

Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003 (Derogada)

Mismas prescripciones que Ordenanza de 1999

- **Pastelería, repostería, confitería, churrería, heladería que dispongan de obrador**
- **Servicios higiénicos separados por sexos**
- **Barra de degustación y zona específica a este efecto**
- **Superficie mínima de venta 24m²**
- **Cafés, chocolate, infusiones y bebidas refrescantes**



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014

El Art 8 modifica la Ordenanza del Comercio Minorista de la Alimentación de 27 de marzo de 2003

El Art 40 pasa a denominarse “Artículo único. Barra de degustación”:

Para la instalación de barra de degustación se cumplirán las condiciones exigibles para esta actividad en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014

El Art 10, tres introduce el Art 6 bis: Actividades de degustación en el comercio minorista de la alimentación en mercados municipales

Permitido a:

- *Establecimientos que comercialicen alimentos no envasados, tanto frescos como transformados*
- *Establecimientos de elaboración y venta de churros y masas fritas*



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014

Art 6 bis: Actividad de degustación

- Consumo en el propio local o en zonas comunes
- **Manipulaciones permitidas:**
 - cortado, troceado, fileteado
 - tratamiento térmico y elaboración con equipos de calentamiento y cocinado



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014

Establece limitaciones:

Superficies máximas

No podrá ser superior al 25% de la superficie de la sala de ventas, ni superar en ningún caso los 20 m² cuando la degustación se haga en el propio local.

Bebidas que pueden acompañarse

Bebidas refrescantes, vino, cerveza, sidra, cava, champagne, cafés, chocolate o infusiones



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Sentencia nº 774/2016 del Tribunal Superior de Justicia de Madrid de 16 de noviembre de 2016

Nulidad de los Art 6 dos, Art 8 y 10 tres de la Ordenanza de dinamización de actividades comerciales en dominio público de 28 de mayo de 2014

Situación jurídica para la instalación de barras de degustación tras la Sentencia :

En mercados municipales: Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación pueden realizar la actividad de degustación en los términos y condiciones señalados en el Art. 6 bis de la Ordenanza de Mercados Municipales.

En el resto de emplazamientos: “donde la ley no distingue no cabe distinguir”. La instalación de barras de degustación debe entenderse referida a toda actividad de venta de alimentos.

*Ubi lex non distinguit, nec nos
distinguere debemus*



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014

Concreta su regulación a la seguridad de los alimentos con independencia de las actividades (bar, cafetería, restaurantes y comercio minorista alimentación)

Zona de barra o degustación:

Pueden ejercer las actividades de **elaboración de alimentos**: planchas, parrillas, hornos y similares.

CONDICIONES ESPECÍFICAS

- Estar diferenciada
- Contar con superficies de trabajo exclusivas y suficientes
- Disponer de lavamanos de accionamiento no manual



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014

SERVICIOS HIGIÉNICOS DE PERSONAL

- **De uso exclusivo**
- Dotación adecuada (lavabo con agua fría y caliente, grifo accionamiento no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secador automático)

SERVICIOS HIGIÉNICOS DE USO PÚBLICO

- **Bares, cafeterías, restaurantes y similares**
- **Comercio minorista de la alimentación.** Excepción < 750m² siempre que no dispongan de barra de degustación que en cuyo caso deberán disponer de servicios higiénicos
- Dispondrán de lavabo con agua fría y caliente, grifo accionamiento no manual, jabón líquido, toallas de un solo uso o secador automático



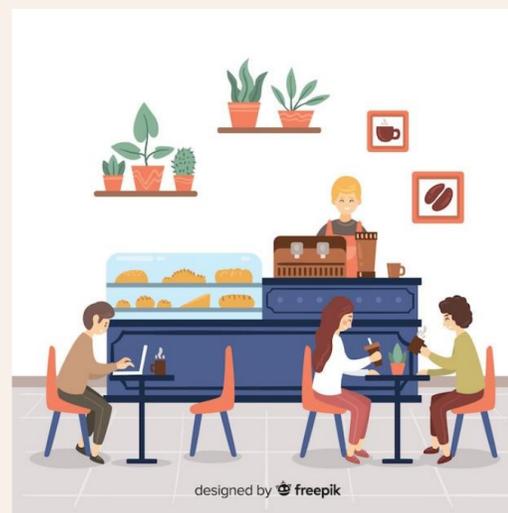
JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Define “Zona de degustación”

“espacio de un establecimiento de comercio al por menor donde, como actividad complementaria, se sirven sus productos a la clientela para su consumo in situ”

En los comercios al por menor podrán existir **zonas de degustación** de los productos que comercializan



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

Si elaboran comidas preparadas:

- Cumplirán Art 30 RD 1086/2020 (Requisitos para los establecimientos de comidas preparadas)
- Contarán con el equipo necesario, en una zona separada de la zona de ventas, donde se elaboren las comidas de manera que se evite la contaminación cruzada entre los alimentos cocinados y aquellos expuestos en fresco así como condensaciones que afecten negativamente a los productos expuestos.



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor

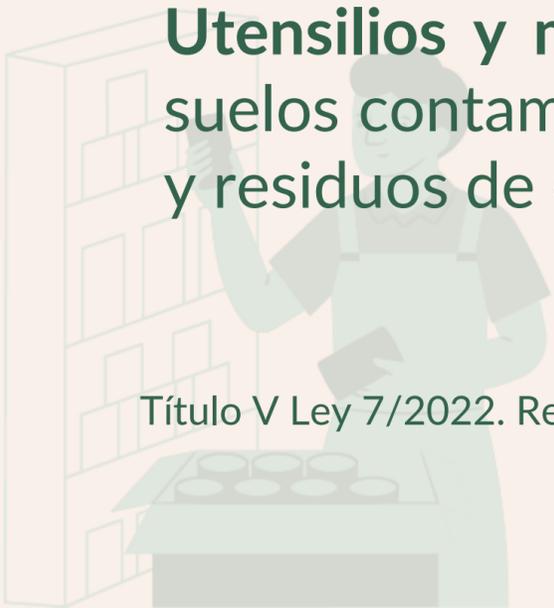
Degustaciones gratuitas

Mismos requisitos para las comidas preparadas destinadas a degustaciones gratuitas

Las comidas se ofrecerán en **porciones individuales** de manera que se puedan coger mediante palillos, cubiertos etc. reutilizables o fabricados de material no plástico y se reduzca el riesgo de contaminación

Utensilios y menaje: cumplirán el Título V Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular, y la normativa vigente sobre envases y residuos de envases

Título V Ley 7/2022. Reducción del impacto de determinados productos de plástico en el medio ambiente



JORNADA DE PRESENTACIÓN DEL REAL DECRETO 1021/2022 DE HIGIENE EN ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO AL POR MENOR

¡GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

