



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

**Consulta**

**Número:** Inf15028

**Consulta:**

**Servicios higiénicos de personal.  
Aclaración de las Disposiciones Transitorias  
Primera y Segunda de la Ordenanza de  
Protección de la Salubridad Pública en la  
Ciudad de Madrid**

20/05/15

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 19/05/2015

<b>Número:</b>	
Inf15028	
<b>Asunto:</b>	
Servicios higiénicos de personal. Aclaración de las Disposiciones Transitorias Primera y Segunda de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid	

## TEXTO CONSULTA

*“Se han suscitado dudas en la interpretación de la aplicación de las Disposiciones Transitorias Primera y Segunda de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), en referencia a la obligación de disponer de servicios higiénicos de personal de uso exclusivo en los establecimientos de bares, cafeterías, restaurantes y similares, los cuales sólo disponen de dos servicios higiénicos de uso público separados por sexos, carecen de servicios higiénicos de uso exclusivo para el personal y que cumplieran con las prescripciones de la anterior Ordenanza Reguladora de las Condiciones Higiénico-Sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen comidas y bebidas, que se encuentra ya derogada.*

*La cuestión que se formula es si los establecimientos con licencia anterior a la OPSP deberán hacer una adaptación solo funcional de los servicios higiénicos de personal (disponer de agua caliente y grifo de accionamiento no manual) o por el contrario sería de aplicación el artículo 25.1 de la OPSP que indica:*

- 1. “Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicio higiénico de personal de uso exclusivo, exceptuándose los bares especiales y bares que solo sirven, para su consumo en el mismo, bebidas y productos como frutos secos, patatas fritas, conservas, productos de aperitivo y similares, elaborados por industrias autorizadas, en los que podrán ser de uso compartido con los servicios higiénicos de uso público”.*

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

### Primero.-

El artículo 6.5 de la derogada Ordenanza Reguladora de las Condiciones higiénico-sanitarias y Protección de los Consumidores en Establecimientos donde se consumen comidas y bebidas (ORCYB) (BOCM 2.04.1990) en concordancia con el artículo 6.8.8 de las Normas Urbanísticas del Plan General de Ordenación Urbana de Madrid (NNUU), establecía que los establecimientos de bares, cafeterías, restaurantes y similares, debían disponer de servicios higiénicos para el público separados por sexos y en aquellos establecimientos donde además se elaboraran alimentos, servicios higiénicos de personal. Es decir, la instalación de dichos servicios higiénicos es obligatoria desde que entró en vigor la ORCYB: abril de 1990.

Por otro lado el artículo 25.1 de la Ordenanza de Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP) (BOCM 18.06.2014), regula la obligación de disponer de servicios higiénicos exclusivos para uso del personal en los establecimientos de bares, restaurantes, cafeterías y similares en los que se realicen manipulaciones o elaboraciones de alimentos.

Por lo tanto, aquellos establecimientos que cumplieran con las prescripciones de la anterior y ya derogada ordenanza (ORCYB), siguen ajustándose a las condiciones técnico-sanitarias exigidas de la nueva (OPSP), habida cuenta que la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid no es más restrictiva en lo referente a la obligación y distribución de los servicios higiénicos que la ORCYB, exigiendo ambos servicios higiénicos para el público y cuando exista manipulación o elaboración de alimentos, servicios higiénicos de personal.

Los servicios higiénicos de personal dispondrán de agua caliente (ya se establecía en la derogada ORCYB) y los grifos serán de accionamiento no manual (requisito que ya se exigía en el también derogado Real Decreto 512/1977 por el que se aprobó la Reglamentación Técnico Sanitaria para la circulación y comercio de platos preparados (precocinados). (BOE 2.04.1977).

## **Segundo.-**

En referencia a la cuestión sobre un supuesto establecimiento con licencia anterior a abril de 1990 (anterior a los requisitos exigidos en la ORCYB) en la que se realizan manipulaciones y elaboraciones de alimentos y que carece de servicios higiénicos exclusivos para el personal, hay que considerar la Disposición Transitoria Segunda de la OPSP que indica:

*“Efectos en establecimientos autorizados.*

*Los establecimientos sujetos a esta ordenanza, que estuviesen en posesión del correspondiente título habilitante para el ejercicio de la actividad, podrán mantener sus instalaciones especialmente en cuanto a distribución de espacios se refiere, en la forma establecida en el citado título habilitante, siempre que se garanticen las condiciones de salubridad. En caso de que no se garanticen dichas condiciones, los servicios técnicos municipales competentes definirán las medidas a adoptar”.*

En consecuencia, los establecimientos con Licencia Urbanística anterior a la entrada en vigor de la ORCYB (abril de 1990), tal y como se indica en esta Disposición, podrán mantener sus instalaciones en la forma establecida en la citada Licencia Urbanística correspondiente con la actividad ejercida (título habilitante), con la salvedad de que los Servicios de Inspección podrán requerir al titular del establecimiento la instalación de servicios higiénicos exclusivos para el personal, cuando la inspección considere y motive que debido a las manipulaciones o elaboraciones que se realizan en el establecimiento o las condiciones de los servicios higiénicos ya instalados, no se garantizan las condiciones de salubridad necesarias en materia de seguridad alimentaria y se evidencie un riesgo para la salud pública. En estos casos se podría

estimar:

- Dotar al establecimiento de esta nueva dependencia cuando por espacio exista esa posibilidad y sea necesaria.
- La utilización de uno de los servicios higiénicos de uso público, para uso exclusivo del personal, aprovechando la menor exigencia de la OPSP en relación a la condición de separación de sexos para dichos servicios.

Esta solución podría ser adoptada en los establecimientos cuyo aforo es inferior a 50 personas y posean 2 servicios higiénicos de uso público separados por sexos, tal y como establecía la derogada ORCYB. En este caso, podría permitirse que uno de ellos quedase para la utilización exclusiva del personal.

### **Tercero.-**

Por último, es conveniente aclarar que aquellos establecimientos que viniesen funcionando con anterioridad a la aprobación de la OPSP y que por alguna razón no estuviesen en posesión de la preceptiva licencia urbanística, tal y como se indica en la Disposición Transitoria Primera de la OPSP: *“deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor”*.

Por todo lo expuesto se alcanzan las siguientes:

## **CONCLUSIONES**

**1.- De acuerdo a lo establecido en la Disposición Transitoria Segunda, los establecimientos de bares, cafeterías, restaurantes y similares con Licencia Urbanística anterior a la entrada en vigor a la ORCYB (abril de 1990), que carezcan de servicios higiénicos de uso exclusivo de personal y realicen manipulaciones y elaboraciones de alimentos, podrán mantener la distribución de sus instalaciones de acuerdo a la forma que se establezca en su Licencia Urbanística correspondiente con la actividad ejercida (título habilitante), siempre que en el establecimiento se garanticen las condiciones de salubridad necesarias en materia de seguridad alimentaria y no se evidencie un riesgo para la salud pública. En el caso de que no se garanticen dichas condiciones, los servicios de inspección deberán decidir las medidas a adoptar. (Ej. Instalación de esta nueva dependencia si en el establecimiento se da esa posibilidad o la utilización de un servicio de uso público para uso exclusivo del personal).**

**2.- En cualquier caso, los servicios higiénicos de uso de personal dispondrán de agua corriente fría y caliente y de grifo de accionamiento no manual:**

- **ya sean los de uso exclusivo requeridos tanto en la ORCYB y la OPSP.**
- **ya sean los de uso público utilizados por el personal, en los establecimientos con Licencias concedidas con anterioridad a la entrada en vigor de la ORCYB (abril de 1990) y en los que no se exigía la instalación de servicios higiénicos de personal.**

**3.- Conforme se establece en la Disposición Transitoria Primera, los establecimientos que viniesen funcionando con anterioridad a la aprobación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid y que por alguna razón no estuviesen en posesión de la preceptiva Licencia, deberán adecuarse a lo en ella previsto en el plazo de seis meses desde su entrada en vigor, es decir desde diciembre de 2014.**