

ORDENANZA COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN

Artículo único. Barra de degustación

2. 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

ANULADOS POR SENTENCIA 774/2016 DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DE MADRID:

1. **Los establecimientos destinados a las actividades de pastelería, repostería y confitería, churrería y heladería** 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.

3. 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**".

ORDENANZA DE PROTECCIÓN DE LA SALUBRIDAD PÚBLICA

Artículo 26. Servicios higiénicos de uso público.

1. Todos los establecimientos regulados en este libro dispondrán de servicios higiénicos de uso público, a excepción de los establecimientos del comercio minorista de la alimentación con superficie de venta inferior a setecientos cincuenta metros cuadrados, siempre que no dispongan de barra de degustación, en cuyo caso deberán disponer de servicio higiénico de uso público.

Artículo 27. Zona de barra o zona de degustación y sala de ventas.

1. En la zona de barra o zona de degustación para los establecimientos de comercio minorista donde la normativa específica autorice la barra de degustación, 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 la 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.

3. La existencia de ventanas o huecos practicables abiertos a la vía pública con el objetivo de expedir o vender alimentos, sólo se permitirá en la zona de barra o de uso público, no permitiéndose desde las zonas de elaboración o manipulación de alimentos.

4. Todos los establecimientos dispondrán en un lugar cercano al puesto de trabajo en la zona de barra o degustación o en sala de ventas o accesos a la misma, de un lavabo con agua potable corriente fría y caliente, de tamaño adecuado para la limpieza y desinfección de locales, instrumentos y útiles de trabajo.

5. Próximos a los puestos de trabajo se instalarán lavamanos de acción no manual, solo en los establecimientos en los que su normativa específica así lo contemple.

6. En caso de instalar una zona diferenciada de horneado de masas congeladas, su ubicación no constituirá causa de contaminación para los alimentos.

ORDENANZA GENERAL DE PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE URBANO

ANULADO POR SENTENCIA 774/2016 DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DE MADRID:

54.3. Los establecimientos de comercio minorista de la alimentación ubicados en mercados municipales que realicen actividad de degustación podrán instalar, sin necesidad de contar con campana extractora captadora de gases y vapores provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea, equipos eléctricos de tratamiento térmico de alimentos dotados de recogida de vapores por condensación u otros sistemas que aseguren la recogida eficaz de vapores, **sin la limitación de potencia establecida en el apartado anterior**".

ORDENANZA DE MERCADOS MUNICIPALES

Artículo 6 bis. Actividades de degustación en el comercio minorista de la alimentación ubicado en mercados municipales.

1. Los establecimientos del comercio minorista de la alimentación que comercialicen alimentos no envasados, tanto frescos como transformados, así como los establecimientos de elaboración y venta de churros y masas fritas, podrán realizar actividades de degustación de dichos productos en los términos y condiciones señalados en los apartados siguientes, requiriéndose autorización del concesionario cuando las zonas destinadas al desarrollo de dichas actividades no se ubiquen exclusivamente en el interior de los locales del mercado.

2. Se entiende por actividad de degustación la comercialización para su consumo en el propio local de los productos definidos en el apartado anterior sin ser sometidos a más manipulaciones que su entrega al consumidor, previo cortado, troceado, fileteado o tratamiento térmico en equipos que no precisen para su instalación y funcionamiento de campana extractora captadora de gases y vapores provista de los correspondientes filtros y sistema de recogida de grasas, conectada a chimenea o, en establecimientos

de elaboración y venta de churros y masas, en equipos dotados de campana extractora captadora de gases y vapores específicos para la elaboración de este tipo de productos.

3. La degustación de los productos previstos en los apartados anteriores se podrá acompañar de bebidas refrescantes, vino, cerveza, sidra, cava, champagne, cafés, chocolate o infusiones.

4. El desarrollo de la actividad de degustación no podrá contemplar atención y servicio de mesas por personal del propio establecimiento.

5. La zona de degustación podrá ubicarse dentro del local que la desarrolle o en zonas o espacios comunes del mercado y de forma compartida y conjunta con otros locales. En este segundo supuesto se requerirá que dichas zonas o espacios comunes hubieren computado a efectos de edificabilidad, cumplan las normas de seguridad que les resulten de aplicación y cuenten con autorización del responsable o titular de la gestión del mercado.

6. En el caso de que la actividad de degustación se realice dentro del local, este deberá contar con una "zona de degustación" cuya superficie máxima, incluidos los elementos de mobiliario destinados a este fin, no podrá ser superior al 25% de la superficie de la sala de ventas, ni superar en ningún caso los 20 m².

7. Cuando la zona de degustación se ubique en zonas comunes de forma compartida por diversos locales, la superficie máxima destinada a este fin no podrá superar el 40% de la superficie total de las zonas comunes, con un máximo de 20 m² por cada local.

8. Se entenderá por superficie destinada a la actividad de zona de degustación el área ocupada por la totalidad de elementos de mobiliario que sirvan de apoyo para el desarrollo de la actividad de degustación propiamente dicha.

Cuando para el desarrollo de dicha actividad se utilicen diversos elementos independientes se computará la superficie del polígono imaginario que abarque la totalidad de dichos elementos.

ANULADO POR SENTENCIA 774/2016 DEL TRIBUNAL SUPERIOR DE JUSTICIA DE MADRID:

9. En el supuesto de que se incorporen a la actividad de degustación bebidas distintas a las recogidas en el apartado 3, o exista servicio de mesas atendido por personal propio del establecimiento, o se destine a la actividad de degustación una superficie superior a los valores máximos señalados en los apartados anteriores, la actividad desarrollada no será considerada de "actividad de degustación" sino actividad de hostelería y restauración, **siendo de aplicación a la misma la normativa de especial aplicación para la instalación y ejercicio de estas últimas actividades**".