



► Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materias de Control Oficial de Alimentos, Establecimientos con Incidencia en la Salud Pública y Salud y Protección Animal (PIAP) y Plan de Inspecciones Programadas para el control de medidas preventivas frente al COVID_19
Periodo: 2021

PLAN DE INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS (PIAP) 2021

El presente Plan de Inspecciones y Actividades Programadas (PIAP) recoge las actividades de inspección relacionadas con el Control Oficial de Alimentos, Establecimientos con incidencia en la Salud Pública y actividades concernientes con la Salud y Protección Animal que se llevarán a cabo en la Ciudad de Madrid durante 2021, partiendo de un planteamiento global e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

Este planteamiento integral pretende dar una mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones y se constituye como el instrumento básico de planificación anual, en el que, para cada uno de los programas relacionados con dichas materias, se concretan los objetivos, actividades generales y específicas, los recursos necesarios, cronograma de actuaciones, así como el sistema de evaluación y seguimiento adecuados para alcanzar los fines previstos.

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas (PIAP) será desarrollado por los 21 Departamentos de Salud de las Juntas Municipales de Distrito y por los Departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Inspección de Mercamadrid, y Salud Ambiental de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud. Asimismo, el Laboratorio de Salud Pública, participa de manera fundamental en las determinaciones analíticas de las muestras programadas que figuran en este plan.

El Plan constituye la base para que los servicios municipales de inspección de las Juntas Municipales de Distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores, y sin perjuicio de las actuaciones inspectoras que pudieran efectuarse al margen de la planificación, ante la sospecha de incumplimiento, denuncia, reclamación o por otras razones que los servicios de inspección estimen oportunas.

El PIAP 2021 se ha desarrollado dentro de un contexto participativo, entre los Departamentos del Servicio de Coordinación de Madrid Salud y los Departamentos de Salud de los Distritos.

En todo caso, se concibe como un instrumento dinámico que aborda la resolución de los problemas desde la perspectiva de la mejora continua, facilita la monitorización de la actividad inspectora, permitiendo realizar los ajustes necesarios con el fin de alcanzar los objetivos propuestos, favoreciendo el seguimiento, evaluación y eficacia, y enfocando los controles hacia los aspectos prioritarios de las distintas actividades en función de los riesgos para la salud asociados a las mismas.

Durante este año, y tal y como se viene realizando en los últimos PIAP, la programación se basa en la priorización de los controles oficiales e inspecciones en los sectores, actividades y establecimientos, previa evaluación del riesgo para la salud pública de los mismos, y, en consecuencia, el plan tiene un sentido eminentemente preventivo.

Este enfoque implica que los servicios de inspección no sólo verificarán que las actividades cumplen con los aspectos establecidos en la normativa vigente para cada uno de los sectores, sino que además las inspecciones y controles se centrarán en la investigación de los factores de riesgo, aspecto fundamental en todo control oficial. Para el desarrollo de esta orientación, se han elaborado los correspondientes procedimientos que permiten categorizar los establecimientos en función del riesgo asociado a su actividad (perfil de la actividad) y al estado higiénico-sanitario del establecimiento.

El sistema de categorización de los riesgos que se establece en los citados procedimientos permite garantizar que los controles oficiales e inspecciones se lleven a cabo en función de un análisis de riesgo, para finalmente determinar la frecuencia y priorización de los mismos.

Significar que por lo que respecta al Plan de Control Oficial de Alimentos, que incorpora terminología, criterios, estructura, gestión, numeración y denominaciones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020, y que por tanto finaliza este año, será objeto de modificación a lo largo de 2021, cuando se apruebe el nuevo PNCOCA 2021-2025, y se publiquen los procedimientos para su implantación y desarrollo. Ha de tenerse en cuenta que los indicadores del Plan Municipal permiten tener conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de la actividad en relación con el grado de cumplimiento de los objetivos del Plan Nacional, de ahí su necesaria correspondencia en ciertos aspectos.

Por otro lado, y con el objeto de salvaguardar la salud pública para hacer frente al SARS-CoV-2, se ha considerado imprescindible incorporar al PIAP un programa de verificación en los establecimientos de las medidas de contención y prevención que permitan asegurar un mejor control de la emergencia sanitaria, así como evitar y minimizar los riesgos de la propagación de la enfermedad COVID-19 mientras no sea declarada oficialmente la finalización de la situación de crisis sanitaria.

Por ello, el PIAP incorpora un Plan de inspecciones y actividades programadas de verificación de medidas preventivas COVID-19, que programa y coordina la inspección de las medidas de contención y control generales y particulares exigibles e implantadas en las actividades de la ciudad de Madrid, habiéndose elaborado para ello documentación específica con diversos procedimientos y guías armonizadas de inspección, que incorporan las medidas de higiene del establecimiento, las medidas organizativas y de aforo, las de protección de los trabajadores y los protocolos de limpieza y desinfección que deben estar implementadas en los establecimientos.

Estos controles serán llevados a cabo por los Departamentos de Salud de las Juntas Municipales de Distritos y por el Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud y se centrarán en la restauración colectiva, comercio minorista de la alimentación, comercio mayorista de la alimentación en la unidad alimentaria de Mercamadrid, comedores escolares, centros de estética, gimnasios, piscinas, centros infantiles, centros veterinarios de animales de compañía, comercio minorista no alimentario, enseñanza no reglada y empresas funerarias entre otras.

Asimismo, y habida cuenta la importancia de una correcta ventilación para evitar la difusión de posibles aerosoles que contengan SARS-CoV-2, desde el Departamento de Salud Ambiental y desde los Departamentos de Salud de las Juntas Municipales de Distritos que así lo consideren, se realizarán como medida preventiva covid-19, controles periódicos de valoración de la ventilación en ambientes interiores mediante la medición de diversos parámetros de calidad del aire, en aquellos aspectos correspondientes a la actuación de técnicos superiores sanitarios.

Se presentan en este Plan, los distintos Programas y Campañas a realizar durante el año 2021. Así mismo se han elaborado los correspondientes documentos técnicos que contribuirán a homogenizar y coordinar los criterios de actuación de los diferentes agentes implicados en su ejecución.

Madrid, 22 de diciembre de 2020

Firmado electrónicamente
Subdirectora General de Salud Pública
Ana Pérez Fuentes

► Plan de Inspecciones y
actividades programadas en
materia de Control Oficial de
Alimentos 2021

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	7
2.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	11
3.- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN BASE AL RIESGO	14
4.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	15
5.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	16
BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	18
• PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	18
✓ SUBPROGRAMA 1.1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	21
✓ SUBPROGRAMA 1.2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)	28
✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2021	31
• PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	35
✓ SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	37
✓ SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)	42
BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	45
• PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL	45
• PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	48
• PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS OBJETIVOS DEL PROGRAMA	51
• PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	54
• PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO	56
BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICO	58
• PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	58
• PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	61
• PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	67
• PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	69

• PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.....	71
• PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	73
• PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.....	75
• PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO.....	77
6.-DIRECTRICES GENERALES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.....	79
7.- PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO	84
8.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.....	86
9.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS	87
10.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	89

Nota: Los Programas de Control Oficial de Alimentos incluidos en este Plan de Actividades tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020, elaborado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Control del bienestar animal en matadero, 4: Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia, 7: Control de alimentos irradiados. Hay que señalar también que, entre estos, se incluyen dos programas propios denominados Programa 11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas y Programa 19: Control Físico-Químico, no contemplados en el referido PNCOCA.

ANEXOS

ANEXO I: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO
- PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS BASADO EN EL RIESGO

ANEXO II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN GENERAL EN ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL (EN LOS DISTRITOS). DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN DE ETIQUETADO Y GUÍA DE CUMPLIMENTACIÓN

ANEXO III: CONTROL DE ANISAKIS (EN LOS DISTRITOS). DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE ANISAKIS Y GUÍA DEL PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS

ANEXO IV: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

- PROTOCOLO DE AUDITORÍA OFICIAL DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL
- CRITERIOS PARA LA PROGRAMACIÓN DE LAS AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN RESTAURACIÓN

ANEXO V: CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- CRITERIOS DE CONTROL OFICIAL DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y FICHA TÉCNICA VIGILANCIA Y CONTROL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y NORMATIVA APLICABLE
- PROCEDIMIENTO DE PRIORIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN DESARROLLADAS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

ANEXO VI: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS EN MERCAMADRID. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN Y CONTROL
- PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO

ANEXO VII: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

- PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ETIQUETADO DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS Y GUÍA DE CUMPLIMENTACIÓN

1.- INTRODUCCIÓN

El Control Oficial de los Alimentos del año 2021 en el municipio de Madrid, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que la Inspección Municipal realizará en el marco del PLAN DE INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS (en adelante PIAP) y que afectará a los Departamentos de Salud de los Distritos y a los Departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y de Inspección de Mercamadrid, Laboratorio de Salud Pública pertenecientes a Madrid Salud.

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Materia de Control Oficial de Alimentos, tiene en cuenta las distintas normativas sectoriales a nivel europeo, estatal y autonómico y se enmarca en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).

En el año 2020 concluye el PNCOCA 2015-2020 y en 2021 entrará en vigor el nuevo Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (PNCOCA 2021-2025), que actualmente está pendiente de aprobación por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN).

Una vez que se apruebe y publique el PNCOCA 2021-2025, se procederá a la adaptación de este Plan. Para ello se elaborará una Edición 2 que incorporará todas aquellas modificaciones desarrolladas que se estiman oportunas.

En este sentido, en el último borrador del citado PNCOCA se aprecian numerosas novedades que afectan tanto a la denominación, numeración y contenido de prácticamente la totalidad de los programas como, por ejemplo:

El nuevo **Programa 8: peligros biológicos en alimentos** que refunde en un programa único los antiguos programas 11 de control sobre los criterios microbiológicos de Seguridad Alimentaria y el 14 de control de biotoxinas marinas en productos alimenticios

El nuevo **Programa 11: contaminantes en alimentos**, también refunde en un programa único los antiguos programas 13 de control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos y el 15 de control de contaminantes abióticos en los alimentos.

Se incluye como novedad el **Programa 10: Programa de Vigilancia de Resistencias Antimicrobianas de Agentes Zoonóticos Alimentarios**. Este programa, en nuestro caso, se centrará en la vigilancia de la resistencia a los antimicrobianos, transmitida a través de los alimentos, mediante la toma de muestras de carne fresca en el comercio minorista de la alimentación y su envío al centro Nacional de Alimentación (CNA) para su análisis. Es por tanto, un programa desarrollado conjuntamente entre el Ayuntamiento de Madrid, Comunidad de Madrid y CNA.

Los nuevos **programas 1: inspección general de establecimientos alimentarios** y **2: Sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios**, también contienen modificaciones respecto a los anteriores.

Mediante este Plan se pretende dar cumplimiento al mandato Comunitario derivado del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, “relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios,” que desde el 14 de diciembre de 2019, deroga y sustituye al Reglamento (CE) 882/2004, así como a las directrices contenidas en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA).

Con la publicación del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, se derogan, entre otros, los Reglamentos (CE) núm.882 / 2004 y (CE) núm. 854/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Este Reglamento sobre controles oficiales potencia y refuerza el sistema de la UE como referencia internacional para la integración de las normas que abarcan toda la cadena agroalimentaria, lo que permite disponer de un marco único para todos los agentes de control oficial.

Los principales beneficios de este Reglamento se resumen de la forma siguiente:

- Un enfoque reglamentario armonizado y consistente de los controles oficiales y medidas de ejecución en toda la cadena agroalimentaria.
- Mayor transparencia y responsabilidad por parte de las autoridades competentes de los Estados miembros en lo que respecta a la publicación de información sobre la organización y el desarrollo de los controles oficiales.
- Reglas más estrictas sobre los fraudes que proporcionarán una mayor protección al consumidor y un mayor cumplimiento de los requisitos por parte de los operadores.
- Mayor flexibilidad en relación con la acreditación de laboratorios oficiales.
- Los operadores y las autoridades se beneficiarán de la reducción de las cargas administrativas, de procesos más eficientes y del refuerzo de los controles.

En particular, cabe destacar las medidas que introduce el Reglamento para mejorar la **transparencia en la publicación de resultados de las actividades de control y la calificación sanitaria de los establecimientos alimentarios individualmente:**

En este sentido, establece que las autoridades competentes realizarán los controles oficiales con un elevado nivel de transparencia y, al menos una vez al año, pondrán a disposición del público, también mediante publicación en internet, información pertinente sobre la organización y la realización de los controles oficiales, en especial lo siguiente:

- a) el tipo, el número y el resultado de los controles oficiales.
- b) el tipo y el número de casos de incumplimiento detectados.
- c) el tipo y el número de casos en que las autoridades competentes hayan adoptado medidas.
- d) el tipo y el número de casos en que se hayan impuesto las sanciones.

De igual forma, el Reglamento contempla la posibilidad de poner a disposición del público información sobre la calificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales. Para ello es necesario que los criterios de calificación sean objetivos, transparentes, estén públicamente disponibles, y que se hayan adoptado las medidas apropiadas para garantizar la equidad, coherencia y transparencia del proceso de calificación.

En virtud de lo anterior, el presente PIAP para el año 2021, se estructura en 16 Programas específicos de Control Oficial de Productos Alimenticios, dos de los cuales se dividen en Subprogramas, a fin de englobar todas las actividades programadas que llevarán a cabo los Servicios de Inspección Municipal en materia de Control Oficial de Alimentos (inspecciones, controles, auditorías y toma de muestras de alimentos y productos alimentarios). Entre estos, se incluyen dos programas propios denominados Programa 11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas y Programa 19: Control Físico-Químico, no contemplados en el PNCOCA 2016-2020.

Por otra parte, se significa que no se han incluido en este PIAP los siguientes programas del citado PNCOCA: Programa 3: Control del bienestar animal en matadero, Programa 4: Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia, Programa 7: Control de alimentos irradiados, por no ser, en la actualidad, de aplicación en la ciudad de Madrid.

Además de los anteriores programas indicados, también se incluye en este PIAP un programa para el control de las aguas de consumo humano, sin numerar, denominado “Programa de Toma de Muestras y Análisis de Aguas de Consumo”.

Así mismo, este PIAP incorpora, un “Programa de Auditorías Internas de los Sistemas de Control Oficial de Alimentos”, con el fin de verificar que las actividades de control oficial desarrolladas por los Servicios de Inspección y los resultados derivados de las mismas, cumplen con lo establecido en los reglamentos europeos de aplicación y que se han tomado las medidas oportunas de manera eficaz de conformidad con los requisitos establecidos en el Manual de Control Oficial de Alimentos.

También se incluye un “Programa de Supervisión del Control Oficial de Alimentos”, mediante el que se establecen las líneas directrices para desarrollar el proceso de verificación de la eficacia de los controles oficiales del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, a fin de cumplir los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco del PIAP.

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las Actividades Programadas, se han establecido una serie de indicadores medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de la actividad en relación con el grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos del PNCOCA 2016-2020.

Además, se incluyen los Procedimientos de Inspección basados en el riesgo para aplicar tanto en los Distritos como en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

Así, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los Distritos, se seguirá lo descrito en el “PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO”, Edición 4, y para las actuaciones desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, lo descrito en el

“PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO”, Edición 5.

El PIAP igualmente incorpora en el PIAP un “Procedimiento de Priorización de las Actividades de Inspección desarrolladas en el Transporte de Alimentos”, elaborado para sistematizar las actuaciones inspectoras desarrolladas en materia de transporte de alimentos en la ciudad de Madrid.

Con ellos se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

El Control Oficial de los Alimentos implica necesariamente, entre otras actuaciones, el control de los riesgos que puedan afectar a la salud de los consumidores, asociados al tipo de alimento que elabora o manipula la empresa alimentaria, al tipo de actividad que desarrolla y al tipo de procesado y de distribución de los alimentos. De igual forma, requiere una gestión eficaz de esos riesgos y el funcionamiento de los sistemas de control que supervisan la aplicación de las reglamentaciones vigentes.

Por otro lado, cabe señalar que la inspección de los establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid se realiza de forma habitual, periódica y programada, así como en los supuestos de denuncias y emergencias alimentarias.

Los programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades desarrolladas por el sector empresarial de la alimentación que, en la ciudad de Madrid, tiene una amplia representación y comprende todas las actividades de fabricación, almacenamiento, transporte, distribución y comercio de productos alimenticios.

Además, en la planificación de los programas de inspección y siguiendo las directrices del Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los “controles y otras actividades oficiales” se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Aparición de nuevos riesgos para la salud.
- Cambios legislativos.
- Resultados de los Autocontroles (APPCC) y del Control Oficial llevado a cabo.
- Nuevos descubrimientos científicos.
- Cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de la Autoridad Municipal competente.

Por otra parte, la creación de un Censo informatizado de Establecimientos de Actividad Económica ubicados en la Ciudad de Madrid ha permitido disponer de una relación ordenada de dichos establecimientos de forma que se permita su identificación, así como la obtención de la información necesaria para que los distintos servicios del Ayuntamiento puedan ejercer sus competencias. Entre estos servicios, se encuentran los de Salud Pública y Consumo, tanto de Áreas de Gobierno como de Distritos.

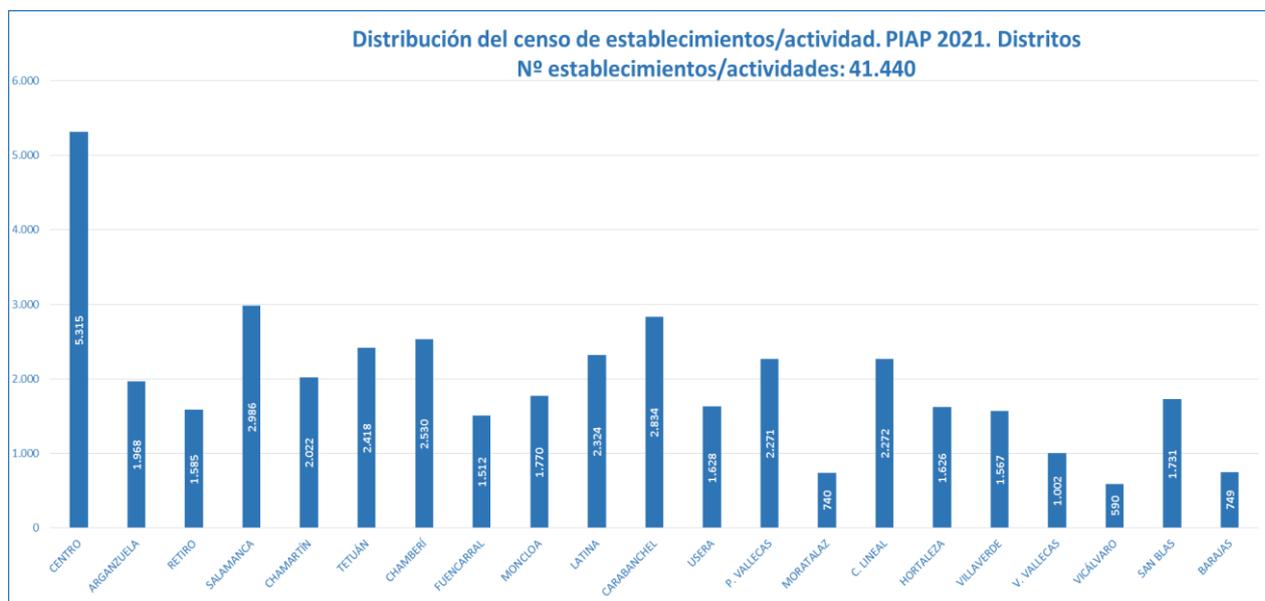
La aplicación informática “Censo de Locales y Actividades” (CLA), tiene asociada, entre otros, el programa de Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo, al estimarse que para esta actividad y en especial para la planificación de inspecciones y realización de planes, es indispensable tener censos actualizados. En el CLA se encuentran introducidos los datos correspondientes de los 21 Distritos en los que se divide la Ciudad de Madrid, los cuales se resumen en el gráfico que se incluye más adelante.

Así mismo, se incorporan en este PIAP unos “Criterios para la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración”, en el **ANEXO IV: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, para sistematizar las actuaciones auditoras desarrolladas en esta materia en la ciudad de Madrid.

Con ellos se pretende describir la manera de priorizar las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones auditoras, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la restauración.

2.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

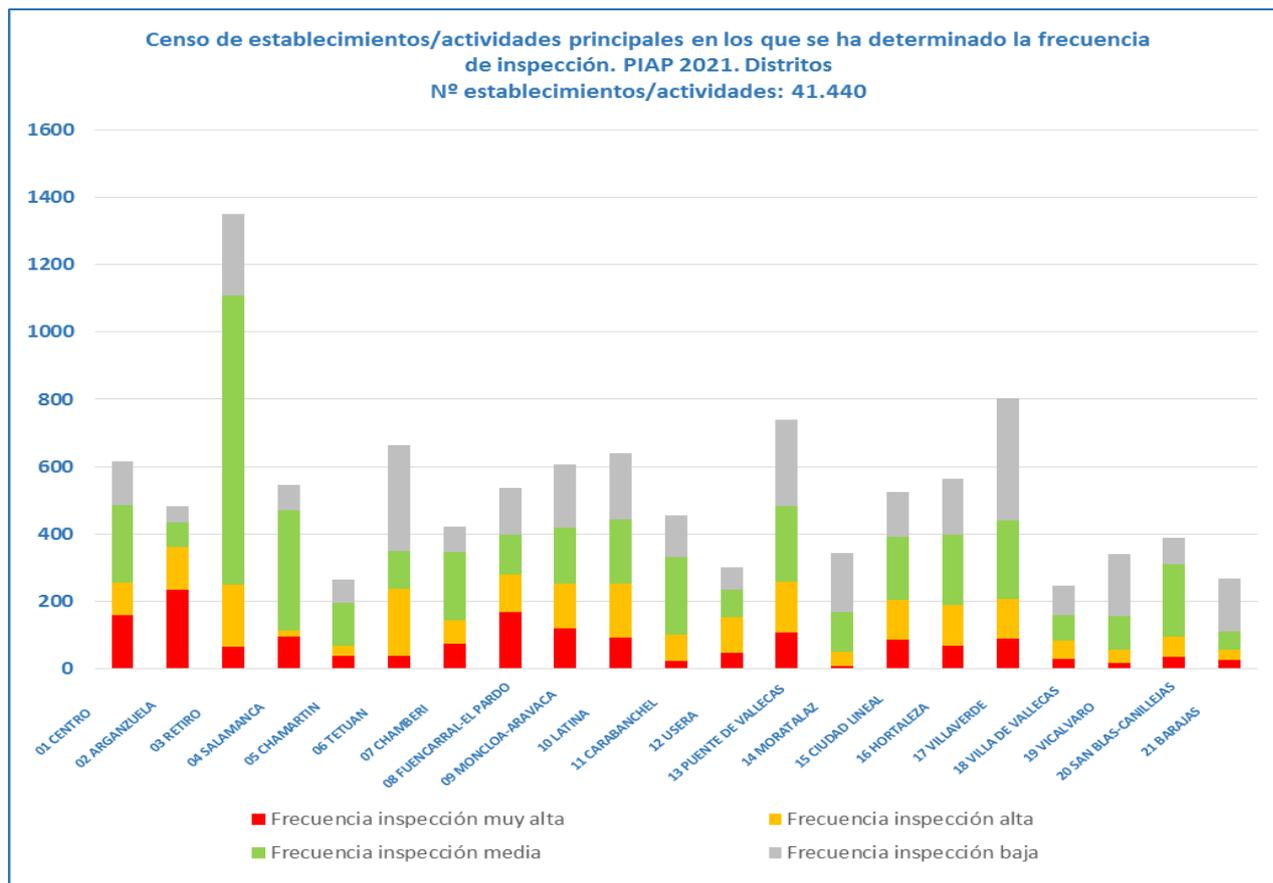
En el año 2020 el censo, a fecha 31 de octubre de 2020, de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de 41.440 cuya segregación por distritos se refleja en la siguiente tabla:



CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

Durante el año 2020 y tras la aplicación del Protocolo de inspección basado en el riesgo, a fecha 31 de octubre de 2020, se ha determinado la frecuencia de inspección en 11.107 establecimientos, cuyo desglose por distrito y frecuencia de inspección, se refleja en la siguiente tabla:

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL
1. CENTRO	160	96	231	129	616
2. ARGANZUELA	236	125	73	48	482
3. RETIRO	65	185	859	242	1.351
4. SALAMANCA	97	16	357	77	547
5. CHAMARTIN	38	31	125	70	264
6. TETUAN	37	202	112	313	664
7. CHAMBERI	76	68	203	76	423
8. FUENCARRAL-EL PARDO	169	110	120	139	538
9. MONCLOA-ARAVACA	119	135	164	188	606
10. LATINA	93	160	191	196	640
11. CARABANCHEL	24	78	229	123	454
12. USERA	48	104	82	66	300
13. PUENTE DE VALLECAS	109	149	226	255	739
14. MORATALAZ	7	42	119	176	344
15. CIUDAD LINEAL	88	117	186	135	526
16. HORTALEZA	67	123	208	167	565
17. VILLAVERDE	89	119	231	363	802
18. VILLA VALLECAS	29	54	76	88	247
19. VICALVARO	17	39	101	184	341
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	36	61	212	80	389
21. BARAJAS	26	30	55	158	269
TOTAL	1.630	2.044	4.160	3.273	11.107



3.- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN BASE AL RIESGO

La planificación o programación de los controles oficiales es la etapa en la cual se valoran los recursos disponibles para la ejecución de los controles oficiales y se establecen unas frecuencias de controles y unas prioridades, basándose en los riesgos vinculados a los establecimientos alimentarios y a los productos alimenticios destinados al consumo humano.

Como antes se ha dicho, el Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial, y por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control teniendo en cuenta diversos factores utilizando como base el PNCOCA y los programas de control existentes.

Para la categorización del riesgo de los establecimientos, se siguen de forma general los criterios contrastados a nivel internacional, incluyendo la valoración de muchos factores como pueden ser:

- Sector al que pertenecen los establecimientos.
- Tipo de alimento y uso esperado.
- Volumen de producción.
- Complejidad del proceso.
- Población de destino.
- Evaluación de sus sistemas de autocontrol.
- Condiciones higiénico-sanitarias.
- Cumplimiento y colaboración previa por parte del establecimiento.
- Implantación de sistemas de calidad certificados, etc.

Con carácter general, la frecuencia con que se inspecciona o audita cada establecimiento dependerá lógicamente de los **recursos disponibles** para la realización de los controles, pero también dependerá del tipo de control a realizar y de la profundidad del control o su alcance y, por tanto, del tiempo que se estima necesario para su correcta realización, por lo que cada Administración determina en sus procedimientos operativos de control las frecuencias y criterios empleados y el alcance de cada control a realizar.

Además de estos controles (inspecciones y muestreos) programados, se realizan también controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de origen alimentario, comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes, etc. y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

En la ciudad de Madrid existe una gran desproporción entre el número de inspectores y el número de establecimientos a inspeccionar, razón por la cual se ha hecho necesario priorizar los sectores, actividades y tipos de establecimientos entre los que se van a distribuir las inspecciones programadas, además de centrar las inspecciones y controles en los principales factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria: **enfoque basado en el riesgo**.

El enfoque basado en el riesgo tiene un sentido eminentemente preventivo y pretende centrar la atención del inspector en los procesos basándose en el riesgo de los mismos.

La realización de una inspección basada en el riesgo requiere que los inspectores centren sus esfuerzos en evaluar el grado de control que tienen las empresas sobre los principales factores de riesgo asociados a las enfermedades transmitidas por los alimentos. La inspección basada en el riesgo establece la premisa de que, si se llevan a cabo todas las medidas de control necesarias, que por definición controlan todos los factores de riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos asociados a un producto, los riesgos se reducen al mínimo.

Este nuevo enfoque implica que el inspector no sólo verificará, que los locales cumplen con los aspectos reglamentarios, sino que además debe **centrar las inspecciones y controles en investigar los factores de riesgo** que, en mayor medida, suelen contribuir a generar las **enfermedades de transmisión alimentaria**.

Para el desarrollo del nuevo enfoque de Control Oficial basado en el riesgo, se dispone, desde 2016, de un procedimiento que permite categorizar los establecimientos alimentarios en función de su riesgo dependiendo del **perfil de la actividad (PA)** y del **estado higiénico-sanitario (EHS)** del establecimiento, en cuya valoración se tienen en cuenta todos los factores previstos en el PNCOCA mencionados con anterioridad.

4.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

El **protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo** contiene los ítems necesarios para posibilitar, la categorización del riesgo de cada uno de los establecimientos alimentarios objeto de control. En función de las distintas **categorías de riesgo**, se han establecido 4 tipos de **Frecuencias de Inspección (F I)** que se reflejarán en la priorización de los controles.

Por lo tanto, uno de los objetivos perseguidos con este protocolo es servir para categorizar o clasificar cada establecimiento según su nivel de riesgo (o prioridad de inspección) en el Censo de Locales y Actividades (CLA) de SANYCO.

Así mismo, con este protocolo se pretende obtener una información más adecuada para la evaluación de las actividades inspectoras y más acorde con los datos requeridos por la AECOSAN para el PNCOCA y, sobre todo, busca facilitar la gestión de las inspecciones.

Para los aspectos relacionados con el control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final, se contará con **cinco Protocolos específicos** de carácter transversal, en consonancia con el **Programa 5: Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final**. Estos protocolos específicos, contemplan el control de aspectos relativos a la información obligatoria general específica, nutricional y declaraciones nutricionales y propiedades saludables del etiquetado.

Igualmente, el **protocolo específico**, en consonancia con el **Programa 12: Control de Anisakis**, contempla el control de aspectos relativos al examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a los consumidores.

Se incluye un **protocolo específico**, en relación con el **Programa 10: Control de complementos alimenticios**, para el control del etiquetado, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta de los complementos alimenticios, que se ponen a disposición del consumidor final en el comercio minorista de la alimentación.

Los referidos Protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en los anexos correspondientes del presente PIAP. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al programa de SIGSA, asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2021 (IN21).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2021 al 31/12/2021.

Para un correcto seguimiento del Programa, se considera necesario que los protocolos técnicos se introduzcan en el soporte informático conforme vayan realizándose las inspecciones y en un plazo máximo de 5 días desde su cumplimentación, debiendo estar incluidas en el mencionado soporte informático antes del 31/01/2022.

5.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

El presente PAP se encuentra estructurado en los siguientes Programas y Subprogramas de Control Oficial de Alimentos:

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

- PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN (Mercamadrid)
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS
- PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN (Mercamadrid)

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

- PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MECA'S ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL
- PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS
- PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)
- PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

- PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS
- PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS
- PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
- PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
- PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO

Nota: Los Programas de Control Oficial de Alimentos incluidos en este Plan de Actividades tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2016-2020, elaborado por la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Control del bienestar animal en matadero, 4: Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia y 7: Control de alimentos irradiados, por no ser, en la actualidad, de aplicación en la ciudad de Madrid. Hay que señalar también que, entre estos, se incluyen dos programas propios denominados Programa 11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas y Programa 19: Control Físico-Químico, no contemplados en el referido PNCOCA.

PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO

A su vez este Plan cuenta con siete Anexos en los que se incorpora toda la documentación técnica.

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a las condiciones de higiene de los establecimientos alimentarios y alimentos, a la trazabilidad y a la ausencia de formación de los trabajadores de empresas alimentarias.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de las inspecciones en los establecimientos alimentarios, de acuerdo con la programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar incumplimientos de tipo estructural.
- **Objetivo operativo 3:** Detectar incumplimientos de tipo operacional.
- **Objetivo operativo 4:** Detectar incumplimientos del producto alimenticio (para evitar que se pongan en el mercado productos cuyas características fisicoquímicas y/o organolépticas no sean las idóneas) .
- **Objetivo operativo 5:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.
- **Objetivo operativo 6:** Incoaciones de expedientes sancionadores e imposición de sanciones.
- **Objetivo operativo 7:** Cumplimiento de la programación de los controles en Mercamadrid.
- **Objetivo operativo 8:** Cumplimiento de la programación de las inspecciones en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central).
- **Objetivo operativo 9:** Detectar incumplimientos en el transporte de alimentos.
- **Objetivo operativo 10:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- Restauración Colectiva.
- Comercio Minorista de la Alimentación.
- Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).
- Otros (transporte de alimentos).

Naturaleza del control

Los controles consisten en visitas a los establecimientos para verificar el cumplimiento por los operadores de la empresa alimentaria de la normativa. Estos controles se realizan por los agentes encargados del control oficial, que podrán formar parte de una planificación o programación temporal o mediante controles no programados, por sospecha de la posible existencia de incumplimientos, seguimiento de alertas, denuncias, investigaciones de brotes de origen alimentario, resultados analíticos desfavorables, autorización de establecimientos, comunicaciones recibidas de otra autoridad competente o cualquier otro motivo que considere la autoridad competente.

Durante las visitas, cuando se considere necesario para verificar la seguridad y calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas analíticas microbiológicas y físico-químicas aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

En este programa se aplican principalmente técnicas de inspección para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa que afecte al establecimiento, aunque en determinadas circunstancias y a criterio del agente de control oficial se pueden aplicar técnicas de auditoría.

El desarrollo de los controles se basa en procedimientos documentados, de forma que se lleven a cabo de manera uniforme. Queda constancia de la naturaleza del control en actas o informes, en los que se describe el motivo de la visita, el resultado del control y, en su caso, las medidas que deberá tomar el operador. Se facilita una copia al operador y cuando haya incumplimientos se realiza seguimiento en posteriores visitas.

La inspección se realiza sobre los locales e instalaciones, equipos, materias primas y productos transformados, así como en los materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. Se podrán realizar entrevistas con los operadores y el personal, así como el examen documental, controles físicos de los productos, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, etc.), análisis organolépticos y supervisión de las prácticas de higiene de los manipuladores.

Con carácter general el control abarcará todos los aspectos que se contemplan en los respectivos protocolos técnicos de inspección.

El Programa 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS se estructura en los siguientes Subprogramas:

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN (Mercamadrid)
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de las INSPECCIONES en establecimientos alimentarios, de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº IR/ Nº IPx100 (Por sectores, fases y total)
2	Detectar INCUMPLIMIENTOS de tipo ESTRUCTURAL	Nº Incumplimientos estructurales por sector/Nº Total de incumplimientos estructurales x100
3	Detectar INCUMPLIMIENTOS de tipo OPERACIONAL	Nº Incumplimientos operacionales por sector / Nº Total de incumplimientos operacionales x100
4	Detectar INCUMPLIMIENTOS del PRODUCTO ALIMENTICIO (para evitar que se pongan en el mercado productos cuyas características fisicoquímicas y/o organolépticas no sean las idóneas)	Nº Incumplimientos del producto por sector / Nº Total de incumplimientos de producto x100
5	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en establecimientos alimentarios	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº Total de medidas adoptadas x100
6	Incoaciones de EXPEDIENTES SANCIONADORES e imposición de SANCIONES	Nº total de Incoaciones de expedientes sancionadores por sector Nº total de sanciones impuestas por sector
7	Cumplimiento de la programación de los CONTROLES en Mercamadrid	Nº CR/ Nº CP x100 (Por tipo de control y total)
8	Cumplimiento de la programación de las INSPECCIONES en el transporte de alimentos (Inspección Central)	Nº IR / Nº IP x100 (Por sector y total)
9	Detectar INCUMPLIMIENTOS en el transporte de alimentos	Nº Incumplimientos en el transporte de alimentos /Nº Total de IP x100 (Por sector y total)
10	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº Total de medidas adoptadas x100

IR= Inspecciones realizadas
 IP= Inspecciones programadas
 CR= Controles realizados
 CP= Controles programados

SUBPROGRAMA 1.1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos comercializados en los establecimientos del sector de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación.

Se llevará a cabo el control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación, así como de los productos alimenticios que en ellos se elaboran, se sirven o comercializan, y de las prácticas de manipulación y manipuladores.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

Sector de la restauración colectiva:

- ✓ Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- ✓ Restauración en centros de mayores.
- ✓ Bares, cafeterías y restaurantes.
- ✓ Establecimientos de restauración rápida.
- ✓ Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- ✓ Quioscos de hostelería.

Sector del comercio minorista de la alimentación:

- ✓ Carnicerías (con o sin obrador).
- ✓ Aves, huevos y caza.
- ✓ Casquerías.
- ✓ Charcuterías.
- ✓ Pescaderías.
- ✓ Panaderías.
- ✓ Pastelerías (con o sin obrador).
- ✓ Elaboración y/o venta de helados y horchatas.
- ✓ Quioscos de helados de venta a granel.
- ✓ Quioscos de helados envasados.
- ✓ Alimentación (Comercio minorista de alimentación polivalente).
- ✓ Churrerías.
- ✓ Herbolarios.
- ✓ Fruterías y verdulerías.
- ✓ Frutos secos y variantes.
- ✓ Bodegas.
- ✓ Establecimientos de congelados.

- ✓ Comercio minorista de platos preparados.
- ✓ Venta ambulante, mercadillos.

Naturaleza del control

Los controles consisten en visitas de inspección a los establecimientos de acuerdo con el plan de inspecciones programadas.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la **restauración colectiva** y del **comercio minorista de la alimentación**, se incorporan en el **ANEXO I: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, la documentación técnica necesaria, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

En relación con las inspecciones programadas que se realizarán desde los Departamentos de Salud de cada Distrito, y de acuerdo con lo establecido en los Decretos de Delegación de Competencias, se significa que serán los Concejales y los Coordinadores de cada Distrito, quienes planifiquen las actividades objeto de control sanitario, en materia de Salud, Consumo y Comercio, incluyendo el control oficial de los alimentos y productos objeto de su actividad, en sus respectivos ámbitos territoriales. Todo ello, bajo la dirección y supervisión de Madrid-Salud.

Dichas actividades deberán tener un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas otras actuaciones de control e inspección higiénico-sanitaria que se estimen oportunas en función de la situación existente.

De la misma forma que en años precedentes, la planificación de las actividades de control en los establecimientos del sector de la alimentación se ha realizado basándose en el número de inspecciones asignado a cada sector y dentro de éste, a cada actividad en que éste se ha desglosado.

El número de inspecciones programadas para ser realizadas en cada Junta de Distrito, y su desglose por sectores y actividades, viene determinado por la información aportada por las mismas. Dicha información se extrae de las previsiones realizadas desde los propios Departamentos de Salud de cada Distrito. Estas previsiones están calculadas teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando, en caso necesario, los factores de corrección que se hayan estimado oportunos para su cálculo, según las particularidades de cada Distrito.

Tal como se ha indicado en la justificación de este Plan, es necesario priorizar y distribuir las inspecciones de forma proporcional al riesgo que presenten las distintas actividades objeto de la inspección.

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los Distritos, se seguirá lo descrito en el **“PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO”**, Edición 4, (que figura en el Anexo I) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2019

En el ámbito de la seguridad alimentaria y en la medida que todavía no se ha podido asignar a todas las actividades del censo una frecuencia de inspección de acuerdo con el procedimiento de priorización del riesgo, para la planificación de las inspecciones que se realizarán en el año, de acuerdo con la capacidad inspectora del Distrito, las inspecciones se distribuirán conforme al orden de prioridad siguiente:

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignada una **Frecuencia de inspección muy alta**.
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignada una **Frecuencia de inspección alta**.
- 3.- Establecimientos /actividad principal considerados con **Perfil de Actividad de prioridad alta**, que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2020 **(A)**.
- 4.- El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **Perfil de Actividad de prioridad media**, que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2020 **(B)** y en menor medida entre los establecimientos /actividad principal considerados con **Perfil de Actividad de prioridad baja**, que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2020 **(C)**.
- 5.- Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento.

Los Servicios de Inspección del Ayuntamiento de Madrid disponen de herramientas informáticas que les permite tener un registro de todos los establecimientos localizados en su territorio, Censo de Locales y Actividades **(CLA)**, y donde se gestionan las actuaciones de control oficial **(SIGSA)**. Las aplicaciones informáticas actuales **incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles oficiales**.

INSPECCIONES PROGRAMADAS POR EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD EN MATERIA CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS COMO APOYO A LOS DISTRITOS:

El Departamento de Inspección Central, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Salud de los Distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en materia control oficial de alimentos, con el fin de desarrollar los correspondientes programas incluidos en este Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Materia de Control Oficial de Alimentos, para el año 2021, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento para la gestión de la actividad complementaria a la Inspección en los Distritos y relacionada con la Salud Pública”.

Así mismo, llevará a cabo la vigilancia y control del transporte de alimentos, el control de las aguas de consumo público, las actuaciones urgentes motivadas por alertas, así como cualquier otra actividad incluida en el ámbito de sus competencias.

Las actuaciones inspectoras de apoyo a los Distritos, en los sectores de la Restauración Colectiva y el Comercio Minorista de la Alimentación, se desarrollarán conforme a la siguiente tabla:

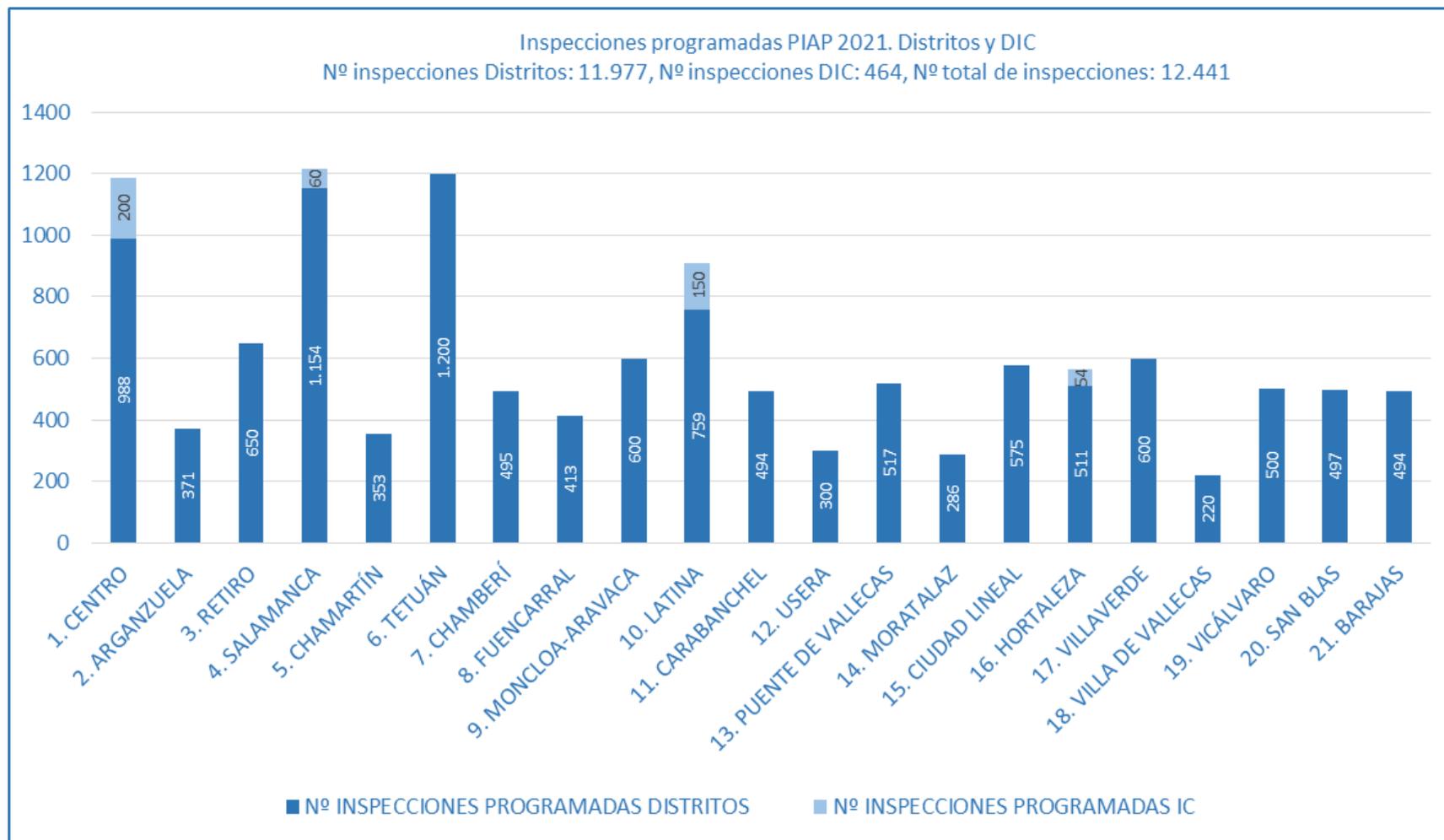
DEPARTAMENTO DE INSPECCION CENTRAL			
INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2021			
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO	
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN/AUTOSERVICIO
		Nº Inspecciones	Nº Inspecciones
1. CENTRO	200	180	20
4. SALAMANCA	60	45	15
10. LATINA	150	30	120
16. HORTALEZA	54	30	24
TOTAL	464	285	179

**INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DESGLOSADAS POR SECTORES, QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2020
(INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DPTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS Y EL DPTO DE INSPECCIÓN CENTRAL)**

Tabla inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2021	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANHEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVEDE	V. VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	27	57	55	60	89	32	48	76	39	75	80	51	92	36	80	97	56	56	23	56	19	1.204
Centros de recreo y esparcimiento infantil	2	8	1	2	6	8	5	13	1	1	8	5	0	4	4	6	4	4	2	11	0	95
Restauración en centros de mayores	15	4	17	30	27	11	8	15	32	14	16	15	15	3	20	2	14	4	3	14	5	284
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (distintos a los centros de mayores)	2	8	0	0	0	1	6	6	0	4	8	6	8	2	2	5	2	2	1	9	0	72
Salones de banquetes y celebración de eventos	4	0	12	2	3	2	1	2	6	1	1	4	0	1	4	0	3	1	1	21	0	69
Restauración en cocinas de hospitales privados	1	0	2	6	6	0	0	3	3	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	1	0	28
Bares, cafeterías y restaurantes	662	108	248	525	142	487	150	139	220	313	100	54	267	60	254	176	216	42	165	102	250	4.680
Restauración rápida	25	6	10	20	2	9	10	15	10	1	10	13	10	8	10	15	4	10	5	25	10	228
Comedores de empresa	14	2	5	10	4	0	0	6	40	0	0	2	1	1	10	11	1	1	0	9	7	124
SUBTOTAL	752	193	350	655	279	550	228	275	351	409	223	150	393	115	390	312	300	120	200	248	291	6784
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	25	12	10	50	6	30	14	10	10	17	10	15	5	10	10	12	15	6	16	14	7	304
Carnicerías (con obrador)	20	5	10	20	6	25	15	12	6	22	35	16	18	10	20	24	6	6	12	5	5	298
Carnicerías (sin obrador)	20	9	10	40	0	25	20	3	15	22	35	5	8	10	10	37	25	6	12	29	5	346
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	20	8	10	20	0	30	12	2	10	14	35	10	7	10	10	18	12	5	18	15	10	276
Casquerías	4	0	1	6	0	10	2	0	0	0	5	3	1	1	2	0	2	1	2	2	0	42
Charcuterías	25	9	12	50	6	25	12	10	12	6	10	8	1	10	10	15	23	6	19	10	5	284
Panaderías (con o sin obrador)	45	20	35	50	6	55	10	11	20	26	22	9	10	8	5	10	23	6	15	15	10	411
Pastelerías (con obrador)	30	11	15	32	8	25	25	16	8	17	16	35	5	4	15	15	10	11	4	12	3	317
Pastelerías (sin obrador)	15	7	15	6	0	10	2	3	5	3	10	5	1	9	3	5	5	5	9	17	5	140
Fruterías (con o sin obrador)	35	33	35	70	3	55	15	21	25	11	20	7	12	30	20	14	55	8	35	25	10	539
Heladerías y horchaterías (con obrador)	15	0	2	10	0	4	9	1	4	1	3	3	0	1	2	0	0	1	1	0	1	58
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	15	4	5	10	0	7	3	1	9	3	5	2	2	1	0	1	0	2	2	0	1	73
Alimentación (C. M. A. Polivalente)	70	35	74	105	25	205	50	11	60	313	35	6	43	40	15	55	100	12	70	10	80	1414
Platos preparados (con obrador)	40	6	21	40	11	55	48	20	8	18	12	12	4	11	37	35	6	15	7	32	5	443
Platos preparados (sin obrador)	10	0	8	0	0	14	6	1	1	1	3	1	1	0	0	10	0	0	0	3	0	59
Herbolarios	5	3	10	10	0	15	8	0	7	5	6	3	1	5	3	0	6	4	4	6	5	106
Churrerías (con o sin obrador)	3	0	2	4	0	7	4	2	1	8	5	2	0	0	2	0	4	2	2	5	2	55
Bodegas	5	0	1	4	1	9	0	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	26
Establecimientos de congelados	5	12	7	14	0	10	0	0	0	3	0	2	0	1	5	2	2	0	2	10	1	76
Máquinas expendedoras	2	0	0	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
Frutos secos y variantes	5	1	10	10	2	18	10	1	15	10	0	3	0	6	6	0	2	2	7	0	3	111
Situados en vía pública	2	3	5	6	0	5	2	1	5	0	4	1	0	4	0	0	2	2	2	8	0	52
Venta ambulante, mercadillos	20	0	2	0	0	10	0	12	25	0	0	0	5	0	10	0	2	0	60	31	45	222
SUBTOTAL	436	178	300	559	74	650	267	138	249	500	271	150	124	171	185	253	300	100	300	249	203	5657
Nº TOTAL INSPECCIONES	1.188	371	650	1.214	353	1.200	495	413	600	909	494	300	517	286	575	565	600	220	500	497	494	12.441

(1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes...etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufet de desayuno.

Las casillas sombreadas en azul indican donde presta apoyo inspector el Departamento de Inspección Central



TOTAL DE INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y EL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN, SEGMENTADAS POR DISTRITOS Y SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD. (DISTRITOS) Nº inspecciones	DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL (MADRID SALUD). Nº inspecciones	Nº Total de inspecciones
1. CENTRO	988	200	1.188
2. ARGANZUELA	371		371
3. RETIRO	650		650
4. SALAMANCA	1.154	60	1.214
5. CHAMARTÍN	353		353
6. TETUÁN	1.200		1.200
7. CHAMBERÍ	495		495
8. FUENCARRAL-EL PARDO	413		413
9. MONCLOA-ARAVACA	600		600
10. LATINA	759	150	909
11. CARABANCHEL	494		494
12. USERA	300		300
13. PUENTE DE VALLECAS	517		517
14. MORATALAZ	286		286
15. CIUDAD LINEAL	575		575
16. HORTALEZA	511	54	565
17. VILLAVERDE	600		600
18. VILLA DE VALLECAS	220		220
19. VICÁLVARO	500		500
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	497		497
21. BARAJAS	494		494
TOTAL	11.977	464	12.441

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2021, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se podrán realizar en la ciudad de Madrid, por parte de los distintos Departamentos de Salud de los Distritos, las campañas singulares de inspección que se estimen oportunas, debiéndolo comunicar a Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 1.2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de los consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos comercializados en los establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación, ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

Se llevará a cabo el control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de los establecimientos pertenecientes al sector del comercio mayorista de la alimentación, así como de los productos alimenticios que en ellos se comercializan, las prácticas de manipulación y medios de transporte interno ubicados en Mercamadrid. Se verificará que se cumplan los requisitos establecidos por la legislación vigente aplicables a los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación, ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

Naturaleza del control

Los controles consisten en visitas de inspección a los establecimientos de acuerdo con el plan de inspecciones programadas

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, se seguirá lo descrito en el “**PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO**”, Edición 4, que figura en el Anexo VI) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en el **sector del comercio mayorista de la alimentación** y en lo referente a la documentación técnica, con el propósito de armonizar los criterios de inspección, se incorporan en el **ANEXO VI: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS EN MERCAMADRID. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, los protocolos de inspección y control que permitirán garantizar la calidad técnica de las actuaciones y la fiabilidad en su ejecución.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

En las tablas siguientes se reflejan las actividades inspectoras de los establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, segmentadas por tipo de establecimiento, con indicación del número de inspecciones, así como del número de controles, desglosados según el tipo de establecimiento o actividad objeto del control.

No obstante lo anterior, hay que señalar que con estas directrices generales se pretende lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el Control Oficial de la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, para lo cual se considera que tienen que ser lo suficientemente flexibles a fin de ser capaces de adaptarse a las distintas circunstancias que puedan acontecer en el transcurso del Control oficial de la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, como es la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos y, sobre todo, los resultados de las actuaciones de control oficial realizadas anteriormente.

FRECUENCIA MÍNIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA-TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PAP 2021						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	NºESTABL/ ACT. EN FMI 1 (3 INSP/AÑO) RIESGO MUY ALTO	NºESTABL/ ACT. EN FMI 2 (2 INSP/AÑO) RIESGO ALTO	NºESTABL/ ACT. EN FMI 3 (1 INSP/AÑO) RIESGO MEDIO	NºESTABL/ ACT. EN FMI 4 (0 INSP/AÑO) RIESGO BAJO	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS
Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	5	15	0	0	20	45
Salas de despiece	0	6	9	0	15	21
Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	0	6	11	0	17	23
Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	0	0	11	0	11	11
Distribuidor de productos cárnicos	0	0	0	11	11	0
Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	0	6	0	0	6	12
Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	2	34	0	0	36	74
Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	0	2	18	1	21	22
Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	0	1	5	17	23	11
Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco con actividades de envasado	2	9	69	1	81	93
Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	0	1	2	0	3	4
Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	0	0	1	0	1	1
Distribuidor de productos de la pesca	0	0	0	3	3	0
Fábrica y almacén de hielo	0	0	0	3	3	0
Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	0	1	11	139	151	13
Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	0	4	0	0	4	8
Envasador de frutas y derivados	0	0	6	8	14	6
Almacén de frutas, hortalizas y derivados	0	0	5	49	54	5
Distribuidor de productos vegetales	0	0	0	7	7	0
Almacén distribución polivalente a tª de refrigeración	0	1	12	2	15	14
Almacén distribución polivalente a tª de congelación	0	1	7	0	8	9
Almacén distribución polivalente a tª no regulada	0	0	0	6	6	0
Comercio al por mayor de bebidas	0	0	0	1	1	0
Comercio al por mayor polivalente	0	0	0	9	9	0
Intermediarios del comercio de productos alimenticios (distribuidor polivalente)	0	0	0	3	3	0
Bar cafetería	0	0	0	13	13	13
Hotel con restaurante	0	0	1	0	1	1
Servicio de comedor en empresa	0	0	0	2	2	2
TOTAL	9	87	168	275	539	388

CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2021		
SECTOR	DENOMINACION DEL CONTROL	Nº CONTROLES
CARNE	SALAS DE EXTRACCIÓN MER	12
	CANALES CON MER EXTRAÍDO	6
	ETIQUETADO DE CARNES Y/O DERIVADOS CÁRNICOS	75
	TEMPERATURA DE CARNE Y/O DERIVADOS	50
	TRAZABILIDAD DE CARNES	25
PESCADO	ORGANOLÉPTICO-TEMPERATURA DE PRODUCTOS DE LA PESCA	125
	ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA	125
	TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS DE LA PESCA	75
	ANISAKIS Y CONTROL PARASITOLÓGICO	125
VEGETALES	ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES	100
	TEMPERATURA DE PRODUCTOS VEGETALES (IV GAMA ELABORADOS Y/O FRUTA CORTADA)	25
	SETAS SILVESTRES	75
TOTAL		818

SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2021

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA:

El objetivo general es controlar las condiciones técnicas e higiénicas de los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios, así como de los productos transportados.

Actividades:

- Comprobar las condiciones técnicas y documentación de los vehículos en los que se transportan alimentos y productos alimentarios.
- Controlar el correcto mantenimiento de las temperaturas dentro de los receptáculos de transporte, en función del tipo de alimento transportado.
- Vigilar las correctas condiciones higiénicas del transporte de alimentos.
- Verificar el etiquetado, marcado y documentación de los productos transportados, de acuerdo con la legislación vigente.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios.

Naturaleza del control

Los controles consisten en inspecciones en los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios, realizadas sin previo aviso por los servicios municipales encargados del control oficial, que podrán formar parte de una planificación o programación temporal de los controles oficiales, en función de cómo se organice en cada caso. También podrán realizarse controles no programados como seguimiento de alertas, denuncias o incumplimientos, investigaciones de toxiinfecciones alimentarias o cuando existen resultados analíticos desfavorables.

En este programa se aplican principalmente técnicas de inspección para comprobar el cumplimiento de los requisitos de la normativa de aplicación.

INSPECCIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROGRAMADAS PARA EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD

De acuerdo con el **procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos**, durante el año 2021 se realizarán 700 inspecciones, cuyo desglose por sectores y nº de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	Nº INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	60
TRANSPORTE DE CARNE	200
TRANSPORTE DE PROD PESCA/M.B.V	90
TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	100
TRANSPORTE DE HUEVOS Y DERIVADOS	25
TRANSPORTE DE MULTIPRODUCTOS, ON LINE, DISTRIBUCIÓN, ETC.	120
OTROS SECTORES	105
TOTAL	700

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

- **60 en transporte de catering.** Se garantiza que todas las empresas del sector dedicadas al servicio de educación y centros de día son inspeccionadas al menos una vez a lo largo del año. En las empresas que incumplan la legislación se procederá a realizar nuevas inspecciones a fin de comprobar la subsanación de los incumplimientos.
- **200 en transporte del sector carne.** Este sector es el que recibe más cantidad de producto procedente de empresas ubicadas fuera del término municipal de Madrid. Las empresas ubicadas en Mercamadrid reciben un control especial realizado conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.
- **90 en transporte de productos de la pesca/M.B.V.** Dichos transportes tienen su origen prioritariamente en Mercamadrid. Desde el año 2015 se vienen realizando inspecciones conjuntas con el Departamento de Inspección de Mercamadrid a fin de mejorar el transporte de dichos productos.
- **100 inspecciones en el transporte de frutas, verduras y hortalizas frescas.** A pesar del gran volumen de este tipo de alimentos que se transportan, en general, no necesitan unas condiciones especiales para su transporte, salvo las ensaladas de cuarta gama y algunos alimentos pre-acondicionados. Algunas inspecciones se realizan conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

- **25 inspecciones en el transporte de huevos y derivados.** A pesar de ser un producto de origen animal, y la principal fuente de salmonelosis, su transporte no está sometido a condiciones especiales. Rara vez se realiza un transporte exclusivo para estos productos, yendo frecuentemente acompañados de otros.
- **120 inspecciones de transporte de vehículo multiproducto.** Lo definimos así porque a lo largo de los últimos años y en particular en este último, se ha observado un vertiginoso incremento de empresas que sirven directamente a consumidor final, y le suministran todo tipo de producto. Todo esto justifica que este año se haya cambiado este segmento, creando uno nuevo y pasando a computar la carne congelada dentro del Transporte de Carne, y los productos congelados de la pesca dentro del Transporte de productos de la pesca /M.B.V.
- **105 inspecciones en otros medios.** Estas inspecciones se realizan en diversos medios de transporte no incluidos en los apartados anteriores, con el fin de poder cubrir inspecciones a petición de fuerzas del orden o autoridades competentes. No obstante, como históricamente en este apartado se computan las inspecciones de transporte de pan y bollería, se han tomado como referencia estos productos a la hora de hacer el análisis de riesgo. Esto no indica que sólo se hagan inspecciones en dichos vehículos, sino que aquí se computan todos los vehículos inspeccionados no incluidos en los apartados anteriores.

RESUMEN DE ACTUACIONES INSPECTORAS (INSPECCIONES Y CONTROLES) PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2021 se ha programado la realización de un total de **14.347** inspecciones y controles en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos, el Departamento de Inspección Central y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2021	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	11.977
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL (MADRID SALUD) (2)	1.164
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1.206
TOTAL	14.347

(1) Las 11.977 actuaciones inspectoras programadas en los Distritos se desglosan en 6.499 inspecciones en el sector de la Restauración Colectiva y .5.478-en el del Comercio Minorista de la Alimentación.

(2) Las 1.164 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central se desglosan en 464 inspecciones de apoyo en los Distritos (en los sectores de restauración colectiva: 285 y comercio minorista de la alimentación: 179) y 700 Inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las 1.206 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 388 inspecciones de establecimientos y 818 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a una incorrecta implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios APPCC en establecimientos alimentarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL en establecimientos alimentarios, de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

Este programa de autocontrol contempla las auditorías que se llevan a cabo sobre el sistema de autocontrol. De forma puntual se puede emplear la técnica de inspección en el caso de que sea necesario comprobar determinados requisitos o aspectos del sistema de autocontrol o de su aplicación que aconsejen seguir esta metodología.

El personal responsable de realizar el control oficial debe evaluar que el sistema de autocontrol del establecimiento alimentario, cumple las especificaciones del artículo 5 del Reglamento (CE) N° 852/2004 y que éste se corresponde con las circunstancias específicas de la empresa en cuestión, comprobando que la determinación de puntos de control crítico es adecuada, los procedimientos establecidos por el operador para la vigilancia de los puntos de control crítico, están bien diseñados, se encuentran implantados, se aplican correctamente con la frecuencia prevista y se instauran las medidas correctivas cuando la vigilancia detecta que algún punto de control crítico está fuera de control y existen actividades previstas de verificación para garantizar la idoneidad de todo lo anterior.

Para cumplir los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) 852/2004, los controles oficiales deben realizarse teniendo en cuenta que: el operador económico considere siempre los peligros potenciales (biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos); determine cuáles de ellos son controlables mediante el establecimiento de puntos de control crítico; decida los controles a efectuar y la frecuencia de control.

Se atenderá especialmente a los peligros identificados y a los puntos de control crítico establecidos por el operador, comprobando su vigilancia y control efectivo. El operador deberá contemplar la posible existencia de riesgos biológicos, físicos, químicos y vinculados a la composición de los productos.

El control oficial en el marco de este programa se realizará mediante:

- ✓ La revisión documental (Guía de Prácticas Correctas de Higiene aprobada o Planificación APPCC).
- ✓ La verificación in situ de su correcta aplicación.
- ✓ La posible aplicación de criterios de flexibilidad.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación basada en el riesgo.	Nº AR / Nº AP x100 (Por sectores, fases y total).
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.	Nº Incumplimientos (por sector y fase) / Nº total Incumplimientos x100
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC.	Nº medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) / Nº Total de medidas x100

AR= Auditorías realizadas
AP= Auditorías programadas

SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen mediante la implantación efectiva de los sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC en los establecimientos alimentarios del comercio minorista de la alimentación y de la restauración colectiva.

Actividades:

- ✓ Auditar la implantación de los Sistemas de Autocontrol en los establecimientos pertenecientes a los sectores priorizados y no priorizados:

Sectores priorizados:

- Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
 - Restauración en centros de mayores.
 - Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
 - Restauración en centros Hospitalarios privados.
 - Pastelerías con obrador.
 - Establecimientos de comercio minorista de alimentación polivalente que apliquen los sistemas de autocontrol previamente evaluados oficialmente por la Comisión APPCC Ayto-C. M y calificados como favorables.
- ✓ Evaluar y promover la aplicación, desde la Comisión de sistemas de autocontrol, de las GPCH sectoriales y/o los manuales de Autocontrol que presenten las distintas asociaciones y/o empresas, para la posterior verificación de su implantación por los Distritos.

Para el desarrollo de las actividades señaladas y en lo referente a la documentación técnica, con el propósito de armonizar criterios, se incorpora en el Anexo IV, el Protocolo de auditoría oficial de los sistemas de autocontrol.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS POR LOS DISTRITOS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

Para el año 2021 se han programado, por los Departamentos de Salud de los Distritos, 205 auditorías, cuyo desglose por Distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2021												
DISTRITO	RESTAURACIÓN COLECTIVA							COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN				TOTAL
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Otros	SUBTOTAL	Pasterías con obrador	Alimentación. C.M.A. polivalente (2)	Otros	SUBTOTAL	
1. CENTRO	3	2	2	1	2		10			7	7	17
2. ARGANZUELA							0				0	0
3. RETIRO	4	1		1			6				0	6
4. SALAMANCA						5	5			10	10	15
5. CHAMARTIN							0				0	0
6. TETUÁN	2					2	4			6	6	10
7. CHAMBERI							0	4		4	8	8
8. FUENCARRAL	3						3				0	3
9. MONCLOA-ARAVACA							0				0	0
10. LATINA	2	3					5				0	5
11. CARABANCHEL	2						2			2	2	4
12. USERA							0				0	0
13. PUENTE DE VALLECAS							0	3		7	10	10
14. MORATALAZ	5				5		10				0	10
15. CIUDAD LINEAL		1		1		2	4	3		3	6	10
16. HORTALEZA							0				0	0
17. VILLAVERDE	5	2				3	10				0	10
18. VILLA DE VALLECAS							0				0	0
19. VICALVARO	23	1			5	8	37	4		34	38	75
20. SAN BLAS	3	2				6	11				0	11
21. BARAJAS	10	2			2		14	1		7	8	22
TOTAL	62	14	2	3	14	26	121	15	0	80	95	216

(1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes...etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufet de desayuno.

(2) Cuya documentación haya resultado favorable.

Con el objetivo de impulsar el control oficial de los sistemas de autocontrol, se diseñó un Plan dirigido a prestar apoyo en materia de Autocontrol a los Distritos que lo solicitaran, especialmente en el sector de la restauración social por su repercusión en la Salud Pública y por cuestiones de operatividad que hicieran más efectivo el apoyo.

En este sentido, la Comisión Técnica de Sistemas de Autocontrol elaboró unos “Criterios para la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración”, que se incluyen en el **ANEXO IV: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, con el objeto de facilitar una herramienta a los Distritos para que éstos, de forma individual, se marquen objetivos de control a corto, medio y largo plazo en los sectores priorizados.

Así mismo, la citada Comisión Técnica elaboró, de forma previa, el correspondiente “Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Autocontrol” para gestionar el apoyo en materia de autocontrol a los Distritos que describe la mecánica de actuación y los sectores en los que se lleva a cabo este apoyo, con el fin de que los Distritos que tengan más dificultades puedan solicitarlo y cumplir los objetivos planteados. La edición en vigor de dicho procedimiento es la Ed.2 ya que fue revisado/actualizado el 22/03/19.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS POR LA UNIDAD TÉCNICA DE AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DE MADRID SALUD) EN MATERIA DE AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL COMO APOYO A LOS DISTRITOS:

La Unidad Técnica de Autocontrol, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Salud de los Distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol.

Las auditorías de apoyo a los Distritos, en los sectores de la Restauración Colectiva y el Comercio Minorista de la Alimentación, se desarrollarán conforme a las tablas siguientes:

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD. Nº Auditorías	U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD. Nº Auditorías	Nº Total de Auditorías
1. CENTRO	17	0	17
2. ARGANZUELA	0	0	0
3. RETIRO	6	1	7
4. SALAMANCA	15	4	19
5. CHAMARTÍN	0	3	3
6. TETUÁN	10	0	10
7. CHAMBERÍ	8	5	13
8. FUENCARRAL-EL PARDO	3	1	4
9. MONCLOA-ARAVACA	0	10	10
10. LATINA	5	6	11
11. CARABANCHEL	4	0	4
12. USERA	0	4	4
413. PUENTE DE VALLECAS	10	0	10
14. MORATALAZ	10	0	10
15. CIUDAD LINEAL	10	9	19
16. HORTALEZA	0	2	2
17. VILLAVERDE	10	0	10
18. VILLA DE VALLECAS	0	1	1
19. VICÁLVARO	75	0	75
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	11	0	11
21. BARAJAS	22	0	22
TOTAL	216	46	262

U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD.						
AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2020						
DISTRITO	Nº TOTAL AUDITORÍAS PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO				
		Restauración centros escolares y cuidado infantil (Coleg., escuelas inf. y educ. especial)	Restauración centros de mayores	Restauración hospitales privados	Centros de actividades servicios sociales	Otros
3. RETIRO	1	0	0	1	0	0
4. SALAMANCA	4	0	0	3	0	1
5. CHAMARTÍN	3	0	0	3	0	0
7. CHAMBERÍ	5	0	0	5	0	0
9. MONCLOA-ARAVACA	10	5	0	4	0	1
10. LATINA	6	2	0	1	3	0
12. USERA	4	2				2
15. CIUDAD LINEAL	9	5	0	4	0	0
16. HORTALEZA	2	0	0	2	0	0
18. VILLA DE VALLECAS	1	1	0		0	0
8. FUENCARRAL-EL PARDO	1	0	0	1	0	0
TOTAL	46	15	0	24	3	4

En la columna de “Restauración hospitales privados” figuran las auditorias de apoyo que, en el marco del PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LAS CAFETERÍAS Y COCINAS DE LOS HOSPITALES PRIVADOS DEL MUNICIPIO DE MADRID, corresponde realizar a cada uno de los Distritos apoyados por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol en 2021.

SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se comercializan en los establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación, ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid mediante la implantación y mantenimiento de sistemas de autocontrol.

Actividades

- ✓ Auditar los Sistemas de Autocontrol implantados en los establecimientos alimentarios ubicados en la Unidad Alimentaria, a fin de garantizar la seguridad de los productos comercializados.

Para el desarrollo de las actividades señaladas y en lo referente a la documentación técnica, con el propósito de armonizar criterios, se incorpora en el **ANEXO IV: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, el Protocolo de auditoría oficial de los sistemas de autocontrol.

AUDITORIAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

En la tabla siguiente se reflejan las auditorías (PCH/GPCH y APPCC) de los establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, segmentadas por tipo de establecimiento, con indicación de su número.

AUDITORÍAS PROGRAMADAS. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID AÑO: 2021			
SECTOR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL AUDITORÍAS (1)
Carne	Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	20	20
	Salas de despiece	15	15
	Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	17	17
	Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	11	11
	Distribuidor de productos cárnicos	7	7
Pescado	Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	6	6
	Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	36	36
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	21	21
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	23	23
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco con actividades de envasado	81	81
	Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	3	3
	Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	1	1
	Distribuidor de productos de la pesca	3	3
	Fábrica y almacén de hielo	3	1
Vegetales	Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	151	151
	Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	4	4
	Envasador de frutas y derivados	14	14
	Almacén de frutas, hortalizas y derivados	59	59
	Distribuidor de productos vegetales	7	7
Polivalente	Almacén distribución polivalente a tª de refrigeración	15	15
	Almacén distribución polivalente a tª de congelación	8	8
	Almacén distribución polivalente a tª no regulada	6	6
	Comercio al por mayor de bebidas	1	1
	Comercio al por mayor/menor polivalente grandes superficies	2	2
	Comercio al por menor en establecimientos no especializados (polivalente)	7	7
	Intermediarios del comercio de productos alimenticios (distribuidor polivalente)	7	7
Restauración	Bar cafetería	17	0
	Hotel con restaurante	1	1
	Servicio de comedor en empresa	2	0
TOTAL		548	527

(1) Se incluyen las auditorías APPCC, GPCH y de seguimiento.

RESUMEN DE AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2021 se ha programado la realización de un total de 789 auditorías en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid (Madrid Salud).

El desglose de dichas auditorías se detalla en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2021	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	262
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (1)	527
TOTAL	789

(1) Incluye las auditorías APPCC, PCH y de seguimiento.

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos derivados de una incorrecta información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos, entregados al consumidor final.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de las inspecciones en los alimentos y productos alimentarios, en materia de información al consumidor, de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos en materia de información al consumidor.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de información al consumidor.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

El control oficial se realizará en los establecimientos fabricantes o envasadores dado que constituyen el punto más eficaz del control al hacerse sobre el producto alimenticio etiquetado y listo para su comercialización al consumidor final.

Naturaleza del control

La naturaleza del control oficial se basará en la inspección visual, de la información facilitada al consumidor, a fin de verificar que cumplen los requisitos legales aplicables.

En este sentido, la naturaleza del control oficial se basará en la inspección visual de:

- ✓ Alimentos entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.

- ✓ Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.
- ✓ Alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador.
- ✓ Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata.

En los puntos de control se realizará una comprobación de correspondencia entre la ficha técnica del producto final, y la información que facilita mediante el etiquetado (alérgenos, aditivos utilizados, sistema de envasado, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.). Es decir, se comprobará que la información facilitada es veraz.

Cuando el control del etiquetado se realice mediante la realización de análisis de laboratorio, esta actividad de control se contemplará dentro del programa específico relacionado. Esta situación se podrá implementar para la investigación de sustancias no declaradas en el etiquetado y que pueden afectar a la seguridad alimentaria del producto. Ej. Presencia de aditivos no declarados (control en el marco del programa de aditivos), presencia de alérgenos no declarados (control en el marco del programa de alérgenos), existencia de migraciones (control en el marco del programa de materiales en contacto), OMG, etc.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL (INSPECCIONES)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de las INSPECCIONES en los alimentos y productos alimentarios, en materia de información al consumidor, de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº IR / Nº IP x100 (Por servicio actuante y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en materia de información al consumidor	Nº Incumplimientos información / Nº IR x100 (Por sector y total).
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de información al consumidor	Nº MEDIDAS adoptadas (Por sector y tipo de medida) / Nº Total de medidas adoptadas x100

IR= Inspecciones realizadas
IP= Inspecciones programadas

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL. AÑO 2021 (INSPECCIONES)	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3.170

RESUMEN DE INSPECCIONES PROGRAMADAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2021 se ha programado la realización de un nº mínimo de **3.170** inspecciones sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichas inspecciones se detalla en la siguiente tabla:

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL. AÑO 2021 (INSPECCIONES)			
SECTOR	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
	SERVICIO ACTUANTE		
	DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
1: Carne y derivados	504	150	654
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	504	200	704
6: Cereales y derivados (Pastelerías)	504	0	504
7: Vegetales y derivados	504	300	804
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	504	0	504
TOTAL	2520	650	3170

(*) Cada Distrito deberá realizar al año, como mínimo, 24 inspecciones de etiquetado, **de cada uno** de los 5 sectores. (Esto supone que cada Distrito deberá realizar al año, como mínimo, 120 inspecciones de etiquetado en total (en los 5 sectores))

Por tanto, en el conjunto de los 21 Distritos se deberán realizar al año un mínimo de 504 inspecciones de etiquetado en cada sector (24 inspecciones de cada sector x 21 distritos=504 inspecciones de cada sector).

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS BASADO EN EL RIESGO, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, etc.) en el ítem 23 del mismo: Uso/comercialización de alimentos no seguros.

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos derivados del uso incorrecto de ingredientes tecnológicos presentes en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos por presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados, no declarados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito del programa de control de ingredientes tecnológicos en alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control oficial

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis, para el control de los siguientes aspectos:

- ✓ Estén autorizados.
- ✓ Estén dentro de los límites permitidos para ese producto.
- ✓ Se encuentren declarados en el etiquetado.
- ✓ Los aditivos cumplen con las normas de identidad y pureza establecidas legalmente.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro investigado y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS por presencia de ingredientes tecnológicos no autorizados, no declarados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios	Nº Incumplimientos /Nº parámetros investigados x100 (Por sector, por parámetro investigado y total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

MT= Muestras tomadas

MP= Muestras programadas

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2021

Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS

520

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2021

SECTOR (Producto/Matriz)	Fosfatos	Conservadores (Nitratos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Conservadores (Sorbico y Benzoico)	Edulcorantes artificiales	Poliálcoholes	Ácido Bórico	SO2	Ácido ascórbico, cítrico y eritórbico	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	2	4	5	1	1	3		
1: Carne y derivados	10	65	5					150		355	230
2: Pescados	10	15	5				10	100	15	270	155
7: Vegetales y derivados (Mermeladas, conservas vegetales)			5	5	5	5		20		140	40
8: Edulcorantes naturales y derivados. (golosinas, turrón, mazapán)			10							130	10
9: Condimentos y especias			10							130	10
11: Comidas preparadas y cocinas centrales			5					10		75	15
12: Alimentación especial y complementos alimenticios						5				25	5
15: Bebidas no alcohólicas				10	10					60	20
16. Bebidas alcohólicas								35		35	35
TOTAL	20	80	40	15	15	10	10	315	15	1220	520

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de gluten y de alérgenos no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos por presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado o con un contenido en gluten superior al que la normativa establece como mínimo para su declaración en el etiquetado.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control oficial

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis en:

- Productos alimenticios envasados y etiquetados destinados a ser entregados al consumidor final sin sufrir ninguna transformación posterior y los destinados a ser entregados a las colectividades restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares.
- Alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, o se envasan en el punto de venta a petición del comprador o son envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad y los contemplados en los supuestos anteriores y ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia,

El control se realizará con el fin de verificar:

- La presencia de alérgenos en los productos alimenticios en cumplimiento del Reglamento (UE) nº 1169/2011 y el correcto suministro de esta información al consumidor.
- La ausencia o presencia reducida de gluten y el correcto suministro de esta información al consumidor, en cumplimiento del Reglamento (UE) 828/2014.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro investigado y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS por presencia de alérgenos no declarados en el etiquetado o con un contenido en gluten superior al que la normativa establece como mínimo para su declaración en el etiquetado	Nº Incumplimientos /Nº parámetros investigados x100 (Por sector, por parámetro investigado y total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	261

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS. AÑO 2021										
SECTOR (Producto/Matriz)	Gluten	Proteína de leche	Huevo	Soja	Cacahuete	Mostaza	Pescado	Frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	3		
1: Carne y derivados	10	10		10					30	30
6: Cereales y derivados	5	21	21	10	10			6	85	73
9: Condimentos y especias	10					10		6	38	26
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados		15			10				25	25
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	10		21			10	10		51	51
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	10	10					10	6	48	36
14. Helados					10				10	10
15: Bebidas no alcohólicas	5	5							10	10
TOTAL	50	61	42	20	30	20	20	18	297	261

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de Organismos Modificados Genéticamente (OMG) no autorizados y de OMG no declarados en los alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos en los alimentos destinados a consumo humano que contengan OMG no autorizados o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza, métodos o técnicas usadas para el control oficial

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis con el objetivo de identificar o cuantificar la presencia de OMG utilizados en su totalidad o parcialmente como ingredientes en alimentación, en los productos alimenticios presentes en el mercado y que, en caso de detectarse OMG autorizados, su presencia se encuentre declarada en el etiquetado.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por sector y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los alimentos destinados a consumo humano que contengan OMG no autorizados o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado	Nº Incumplimientos /Nº parámetros investigados x100 (Por sector y total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG). AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	30

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG`s). AÑO 2021			
SECTOR (Producto/Matriz)	OMG	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	8		
7: Vegetales y derivados	10	80	10
6: Cereales y derivados	10	80	10
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	10	80	10
TOTAL	30	240	30

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios (CA).

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de las inspecciones en materia de control de etiquetado de complementos alimenticios.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos en materia de etiquetado de complementos alimenticios.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de etiquetado de complementos alimenticios.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Puntos de control

Dadas las particularidades de este programa, el control oficial por parte de los servicios de inspección municipal se realizará en los establecimientos del sector de:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.

Naturaleza del control

El control se realizará mediante la comprobación visual del etiquetado, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta.

En concreto, el control del etiquetado del producto se centrará en:

- Conformidad de la etiqueta, en sus requisitos generales y específicos.
- Conformidad de las declaraciones autorizadas.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO (inspecciones)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de las INSPECCIONES en materia de control de etiquetado de complementos alimenticios	Nº IR / Nº IP x100 (Por servicio actuante y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en materia de etiquetado de complementos alimenticios	Nº Incumplimientos / Nº IR x100 (Por sector y total).
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en materia de etiquetado de complementos alimenticios	Nº MEDIDAS adoptadas (Por sector y tipo de medida) / Nº Total de medidas adoptadas x100

IR= Inspecciones realizadas
IP= Inspecciones programadas

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO AÑO 2021	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	84

RESUMEN DE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2021 se ha programado la realización de un nº mínimo de 84 inspecciones en materia de etiquetado de complementos alimenticios, que serán llevados a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos.

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO. AÑO 2021 (INSPECCIONES)	
SECTOR	DISTRITOS
	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES (*)
12: Alimentación especial y complementos alimenticios (Herbolarios)	84
TOTAL	84

(*) Cada Distrito deberá realizar al año, como mínimo, 4 Inspecciones de etiquetado de complementos alimenticios.

Por tanto, en el conjunto de los 21 Distritos se deberán realizar al año un mínimo de 84 inspecciones de etiquetado de complementos alimenticios (4 inspecciones x 21 distritos=84 inspecciones).

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS BASADO EN EL RIESGO, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, etc.) en el ítem 23 del mismo: Uso/comercialización de alimentos no seguros.

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICO

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de microorganismos y sus niveles en los alimentos de acuerdo con el Reglamento (CE) nº 2073/2005 y modificaciones posteriores.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos en alimentos destinados a consumo humano que contengan microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que superen los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la normativa vigente.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control de la presencia de microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en niveles que puedan suponer un riesgo para la salud humana se realizan en base a los criterios establecidos en el Reglamento 2073/2005 y modificaciones posteriores.

Al tratarse de la detección y cuantificación de microorganismos y/o sustancias químicas, el control oficial sobre estos productos se basa en la realización de tomas de muestras y análisis de laboratorio, que puede ser mediante control aleatorio/dirigido o por control sospechoso o prospectivo. El muestreo se deberá hacer respetando las condiciones fijadas en el citado Reglamento.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro investigado y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en alimentos destinados a consumo humano que contengan microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que superen los criterios de seguridad alimentaria establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos /Nº parámetros investigados x100 (Por sector, por parámetro investigado y total)
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	406

PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	121

PROGRAMA 11 (A): Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública (LSP), fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc, así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2021										PROGRAMA 11 (A): OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS 2021												
SECTOR (Producto/Matriz)	Listeria monocytogenes (Recuento)	Listeria monocytogenes, (Investigación)	Salmonella spp	Enterotoxinas estafilocólicas	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Escherichia coli	E. Coli (STEC)	Histamina	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	Brucella	Recuento Estafilococos coagulasa positivos	Bacillus cereus presuntivo	Toxina botulínica	Norovirus	Campylobacter spp (Investigación)	Cl. Perfringens	E.Coli O157 H:7	Ooquistes	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	PROGRAMA 11+11A TOTAL MUESTRAS
	Nº DETERMINACIONES /MUESTRAS	5	1	5	5	1	5	5	9			1	1	5	1	1	1	1	1	1		
1: Carne y derivados	15		50			10	10		425	85						21	5	10		36	36	121
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados	Pescados y derivados	40						45	605	85										0	0	85
	Moluscos bivalvos vivos			25		15			200	40				10						10	10	50
4: Leche y derivados	5			5					50	10	5	5			5					15	15	25
7: Vegetales y derivados	5		10			10	10		175	35		5	10						10	45	25	60
9: Condimentos y especias			10						50	10		5				10				35	15	25
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	15		35					21	439	71	10	5								35	15	86
12: Alimentación especial y complementos alimenticios					5				5	5		5								25	5	10
16. Bebidas alcohólicas (vinos)								5	5	5										0	0	5
OTROS: Superficies en contacto con alimentos		60							60	60										0	0	60
TOTAL	80	60	130	5	5	35	20	71	2014	406	5	15	20	10	10	26	15	10	10	201	121	527

PROGRAMA 11 (A): Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del LSP, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc, así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis* spp. en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de inspección en productos de la pesca y establecimientos alimentarios, de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de productos de la pesca.
- **Objetivo operativo 3:** Detectar los incumplimientos derivados de la inspección de los productos de la pesca y establecimientos alimentarios.
- **Objetivo operativo 4:** Detectar los incumplimientos derivados de la toma de muestras de los productos de la pesca.
- **Objetivo operativo 5:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en la inspección.
- **Objetivo operativo 6:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en la toma de muestras.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en todos los establecimientos que comercialicen productos de la pesca, de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control de la presencia de *Anisakis* spp. en productos de la pesca se realiza mediante **inspección y toma de muestras** desde dos puntos de vista claramente diferenciados según el sector en que se realice el control:

- **Sector de pescados y derivados:** se comprobará que se cumple el anexo III, sección VIII, Capítulo V D del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo relativo al examen visual de los productos de la pesca y a la prohibición de poner en el mercado para uso humano productos de la pesca que estén claramente contaminados con parásitos. Esta comprobación se efectuará preferentemente sobre las especies más comúnmente parasitadas y, especialmente en productos destinados a ser consumidos en crudo o prácticamente crudo y/o los sometidos a procesos o tratamientos que no garanticen la destrucción del parásito (ahumado en frío, escabechados y salados cuando este proceso no baste para destruir las larvas de nematodos). Se realizará examen macroscópico del pescado fresco para comprobar que no se encuentra manifiestamente parasitado.
- **Sector de pescados y derivados:** se comprobará que se cumple el anexo III, sección VIII, Capítulo III D, del Reglamento (CE) N° 853/2004 en lo relativo al proceso de congelación a que han de someterse los productos de la pesca cuando sea pertinente. Esta comprobación puede efectuarse verificando registros de tratamientos aplicados y/o mediante análisis para detección de larvas viables.
- **Establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades** (bares, restaurantes, cafeterías, hoteles, hospitales, colegios, residencias, comedores de empresas, empresas de catering y similares) mediante inspección para comprobar el cumplimiento de la normativa vigente sobre la congelación de productos de la pesca destinados a ser consumidos crudos o prácticamente crudos y su información a los consumidores. Esta comprobación puede efectuarse verificando registros de tratamientos aplicados y/o mediante análisis para detección de larvas viables. Asimismo, se comprobará que los establecimientos ponen en conocimiento de los consumidores que estos productos han sido sometidos a congelación a través de los procedimientos que estimen oportunos, entre otros, mediante carteles o en las cartas-menú.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de INSPECCIÓN en productos de la pesca y establecimientos alimentarios, de acuerdo con una programación basada en el riesgo.	Nº IR /Nº IP x100 (Por servicio actuante y total)
2	Cumplimiento de la programación de TOMA DE MUESTRAS de productos de la pesca	Nº MT /Nº MP x100 (Total)
3	Detectar los INCUMPLIMIENTOS derivados de la INSPECCIÓN de los productos de la pesca y establecimientos alimentarios	Nº Incumplimientos /Nº inspecciones realizadas x100 (Por sector y total)
4	Detectar los INCUMPLIMIENTOS derivados de la TOMA DE MUESTRAS de los productos de la pesca	Nº Incumplimientos /Nº MT x100 (Por sector y total)
5	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en la INSPECCIÓN.	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100
6	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en la TOMA DE MUESTRAS.	Nº Medidas adoptadas (por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2021	
Nº DE CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS (1)	334
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	100

(1): En las inspecciones se realizarán, entre otras actuaciones que se estimen oportunas y en los casos procedentes, las siguientes: examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a los consumidores.

CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS DESGLOSADOS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2021 se ha programado la realización de un total de **334** controles (inspecciones) para el control de Anisakis, que serán llevados a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

El desglose de dichos controles (inspecciones) se detalla en la siguiente tabla:

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2021				
SECTOR		Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados		0	250	250
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	Pescado utilizado como materia prima para la elaboración de comidas a base de pescado crudo o semicrudo.	84	0	84
	Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo			
TOTAL		84	250	334

(*) Cada Distrito deberá realizar al año, como mínimo, 4 inspecciones en productos de la pesca y establecimientos alimentarios.

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2021			
TOMA DE MUESTRAS			
SECTOR (Producto/Matriz)		ANISAKIS	Nº TOTAL DE MUESTRAS
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	Pescado utilizado como materia prima para la elaboración de comidas a base de pescado crudo o semicrudo.	50	50
	Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo.	50	50
TOTAL		100	100

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de micotoxinas en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos por micotoxinas o toxinas inherentes en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

Las actuaciones del control oficial irán dirigidas a la toma de muestras y análisis cuantitativo para comprobar que los alimentos no presentan niveles de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes que superen los contenidos máximos establecidos en la legislación vigente.

Los métodos de muestreo serán los que establezca la legislación existente al respecto en función del tipo de contaminante.

El Reglamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios regula los niveles máximos permitidos de las siguientes toxinas objeto de control de este programa:

- **Micotoxinas**

- ✓ Aflatoxinas
- ✓ Ocratoxina A
- ✓ Patulina
- ✓ Deoxinivalenol
- ✓ Zearalenona
- ✓ Fumonisinias
- ✓ Citrinina

- **Toxina vegetal inherente**

- ✓ Ácido erúico

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT / Nº MP x100 (Por parámetro y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS por micotoxinas o toxinas inherentes en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos (Por sector y total) / Nº total parámetros investigados x100
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por sector y tipo de medida) / Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	70

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS. AÑO 2021								
SECTOR (Producto/Matriz)	Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	Aflatoxinas M1	Ocratoxina A	Patulina	Fumonisinias	Ácido erúico	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	5	1	1	1	3	1		
4: Leche y derivados		5					5	5
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla						5	5	5
6: Cereales y derivados	5		5		5		45	15
7: Vegetales y derivados (Frutos secos, zumos)	10			5			55	15
9: Condimentos y especias	10		5			5	60	20
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados			5				5	5
16: Bebidas alcohólicas			5				5	5
TOTAL	25	5	20	5	5	10	180	70

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de biotoxinas marinas en los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos por biotoxinas marinas en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS por biotoxinas marinas en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos (Total) /Nº total parámetros investigados x100
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (por tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2021			
SECTOR (Producto/Matriz)	Biotoxinas marinas (1)	N ° TOTAL DE DETERMINACIONES	N ° TOTAL DE MUESTRAS
Nº determinaciones/muestra	1		
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	10	10	10
TOTAL	10	10	10

(1) Determinaciones por Cromatografía de Líquidos: Biotoxinas ASP (Ácido domóico)

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de contaminantes abióticos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos debidos a la presencia de contaminantes abióticos en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

Las actuaciones del control oficial irán dirigidas a la toma de muestras y análisis cuantitativo para comprobar que los alimentos no presentan niveles de contaminantes abióticos que superen los contenidos máximos establecidos en la legislación vigente.

Los métodos de muestreo serán los que establezca la legislación existente al respecto en función del tipo de contaminante.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS debidos a la presencia de contaminantes abióticos en los alimentos en cantidades que superen los criterios establecidos en la normativa vigente.	Nº Incumplimientos /Nº total parámetros investigados x100 (Por sector y total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	215

Los productos y contaminantes a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2021													
SECTOR (Producto/Matriz)	Hg	Pb	Cd	Sn	As Total/ As i	Ni	Cu	HAP's	Acrilamida	Melamina	Nitratos	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS (*)
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1		
1: Carne y derivados								10				50	10
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	30	30	30		30	30		10				50	40
4: Leche y derivados	5	5	5		5	5						750	5
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla								5				25	5
6: Cereales y derivados	10	10	10		10	10	10		20			20	30
7: Vegetales y derivados	10	10	10	10	10	10	10				15	615	35
10: Alimentos estimulantes, especies vegetales para infusiones y derivados	10	10	10		10	10	10					0	10
11: Comidas preparadas y cocinas centrales (patatas fritas)									20			20	20
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	15	15	15		15	15	15		15	15	5	35	50
16: Bebidas alcohólicas		10	10		10	10	10					750	10
TOTAL	80	90	90	10	90	90	55	25	55	15	20	2315	215

(*) En una misma muestra se podrán realizar varias determinaciones de metales

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a los niveles de migración en los envases y en materiales en contacto con los alimentos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los incumplimientos en los materiales en contacto con alimentos que se pongan en el mercado relativos a los límites de migración establecidos en la legislación.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis de:

- Materiales en contacto con alimentos existentes en establecimientos elaboradores de estos materiales, almacenistas-distribuidores de estos productos y minoristas para ser comercializados como tales.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los materiales en contacto con alimentos que se pongan en el mercado relativos a los límites de migración establecidos en la legislación	Nº Incumplimientos /Nº total parámetros investigados x100 (Total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	20

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2021				
SECTOR (Producto/Matriz)	Migración Pb y Cd	Melamina	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/MUESTRA	2	1		
18: Materiales en contacto con los alimentos (cerámica)	10		20	10
18: Materiales en contacto con los alimentos (plásticos)		10	10	10
TOTAL	10	10	30	20

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los alimentos por presencia de plaguicidas no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

Las actuaciones del Control Oficial irán dirigidas a la toma de muestras y análisis para comprobar que los alimentos no presentan residuos de plaguicidas no autorizados o residuos de plaguicidas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.

El control se basará en la toma de muestras y análisis. Los métodos de muestreo serán los que establezca la legislación vigente en función del tipo de plaguicida.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los alimentos por presencia de plaguicidas no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación para los productos alimenticios	Nº Incumplimientos /Nº total parámetros investigados x100 (Por sector y total)
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	179

Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2021					
SECTOR (Producto/Matriz)		Residuos de Plaguicidas (RP)	Sales de amonio cuaternario (SAC´s)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº Determinaciones / muestra		301	9		
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	Aceite de oliva virgen (1)	7		2107	7
6. Cereales y derivados	Trigo en grano o harina integral (1)	7		2107	7
7. Vegetales y derivados	Uvas de mesa (1)	15	15	4650	15
	Plátanos (1)	15	15	4650	15
	Pomelos (1)	15	15	4650	15
	Berenjenas (1)	15	15	4650	15
	Brécoles (1)	15	15	4650	15
	Melones (1)	15	15	4650	15
	Setas cultivadas (1)	15	15	4650	15
	Pimientos dulces (1)	10	10	3100	10
	Paraguayas	10	10	3100	10
	Nectarinas	10	10	3100	10
Peras	10	10	3100	10	
8. Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	Miel	10		3010	10
16. Bebidas alcohólicas	Vinos de mesa	10		3010	10
TOTAL		179	145	55184	179

(A): El Programa 17. Control de Residuos de Plaguicidas en Alimentos, ha sido actualizado de acuerdo con lo estipulado en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2020/585, en cuanto a productos a muestrear en 2021 se refiere.

(1) Productos incluidos en el Programa de Vigilancia europeo para 2021 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/585.

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los alimentos de origen animal por presencia de residuos de medicamentos veterinarios o de otras sustancias en niveles superiores a los establecidos o prohibidos en la normativa vigente.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control se realizará mediante la toma de muestras y análisis, para comprobar que los alimentos no presentan residuos de sustancias no autorizadas o residuos de sustancias autorizadas en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente y que puedan suponer un riesgo para la salud.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro y total)
2	Detectar los INCUMPLIMIENTOS en los alimentos de origen animal por presencia de residuos de medicamentos veterinarios o de otras sustancias en niveles superiores a los establecidos o prohibidos en la normativa vigente	Nº Incumplimientos (Por sector, por parámetro y total) /Nº total parámetros investigados x100
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	70

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2021						
SECTOR (Producto/Matriz)		Cloranfenicol	Residuos de Antibióticos (inhibidores bacterianos)	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA		1	1	9		
1: Carne y derivados		5	10		15	15
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados		5		10	95	15
4: Leche y derivados		10	15	5	70	30
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	Miel	10			10	10
TOTAL		30	25	15	190	70

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Garantizar que se efectúan controles oficiales con el fin de verificar que la composición de los alimentos (envasados o no) se corresponde con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo con una programación basada en el riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Detectar en los alimentos los incumplimientos relativos a su composición y características propias de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación.
- **Objetivo operativo 2:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración Colectiva.
- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.
- ✓ Comercio Mayorista de la Alimentación (Mercamadrid).

Naturaleza del control

El control se realizará mediante toma de muestras y análisis con el fin de verificar que la composición de los alimentos (envasados o no) se corresponde con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Cumplimiento de la programación de toma de muestras de acuerdo de acuerdo con una programación basada en el riesgo	Nº MT /Nº MP x100 (Por parámetro y total)
2	Detectar en los alimentos los INCUMPLIMIENTOS relativos a su composición y características propias de acuerdo con lo establecido en la normativa de aplicación	Nº Incumplimientos (Por sector, por parámetro y total) /Nº total parámetros investigados x100
3	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	Nº Medidas adoptadas (Por sector y tipo de medida) /Nº total de Medidas adoptadas x100

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO. AÑO 2021	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	606

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO. AÑO 2021										
SECTOR (Producto/Matriz)		Análisis FQ	Compuestos polares	NBVT	Peso neto y escurrido (Glaseado)	Información nutricional	Minerales / Etiquetado I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg	Identificación especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA		15	1	1	3		5	1		
1: Carne y derivados	Carnes y derivados	10						42	192	52
	Platos preparados	10			10			21	201	41
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados	Pescados y derivados			21			5	21	67	47
4: Leche y derivados	Leches y derivados					5	5	15	170	25
	Bebidas lácteas w3					5			130	5
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	Aceites vegetales	10							150	10
	Aceites calentados		150						150	150
6: Cereales y derivados	Roscónes/Nata	21							315	21
	Cereales desayuno					5	5		155	5
9: Condimentos y especias	Salsas de mesa	5							75	5
	Vinagres	5							75	5
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	Menús escolares					30			780	30
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	Complementos alimenticios						10		310	10
	Alimentos infantiles					10	10		310	10
16: Bebidas alcohólicas	Cervezas	10							150	10
	Sidras	10							150	10
	Bebidas espirituosas	150							2250	150
	Vinos	10							150	10
18: Aguas envasadas		10						150	10	
TOTAL		251	150	21	10	65	35	99	5930	606

(1) Información nutricional obligatoria según RUE 1169/2011. Parámetros: Hum, Cen, Grasa, Prot, HC, VE, Azúcares, Sal, Comp AG, AG saturados.

(1) Se determinará adicionalmente Fibra alimentaria si se declara en el etiquetado (platos preparados, yogures, aperitivos y ptos dietéticos).

6.-DIRECTRICES GENERALES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

El objetivo es establecer los criterios para el desarrollo de las actuaciones de vigilancia y control oficial de los alimentos y productos alimentarios que se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2021, de acuerdo con lo estipulado en el PNCOCA 2016-2020.

Todo ello, mediante la realización de tomas de muestras periódicas y programadas y análisis, con el fin de comprobar su adecuación a sus normativas específicas y proteger la salud pública, a través de la prevención y control de los riesgos asociados a la información y composición alimentaria, así como a los riesgos biológicos y químicos que pudieran estar presentes en los alimentos.

La programación anual se concretará a través de los respectivos **programas trimestrales** de toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios.

METODOLOGÍA

Para fijar estas directrices generales se ha tenido en cuenta, entre otros aspectos, el análisis realizado sobre los principales tipos de riesgos asociados a los diferentes productos objeto del programa. Así mismo, se han tenido en cuenta, entre otros factores, los resultados de las muestras analizadas, los recursos del laboratorio de salud pública y demás servicios municipales competentes en el control oficial de alimentos, las directrices de la UE, campañas singulares, etc.

Partiendo de lo anterior, se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (UE) 2017/625, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2016-2020. Los Programas de toma de muestras contenidos en este PIAP se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

En este sentido, como antes se ha dicho, se recuerda que no se ha incluido el Programa del citado PNCOCA nº 7: Control de alimentos irradiados por no ser, en la actualidad, de aplicación en la ciudad de Madrid. Por el contrario, se han incluido dos programas propios denominados Programa 11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas y Programa 19: Control Físico-Químico, no contemplados en el referido PNCOCA.

Hay que señalar que estas directrices generales son orientativas, ya que para lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el Control Oficial de Productos Alimenticios, la programación de la toma de muestras tiene que ser lo suficientemente flexible para ser capaz de reaccionar ante diversas situaciones que eventualmente puedan producirse, entre las que cabe citar, la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos, resultados de los Autocontroles (APPCC) y del Control Oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por Comunidad Autónoma de Madrid, AECOSAN, Unión Europea, etc., sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de la Autoridad Municipal competente, etc.

Así mismo, también es necesario considerar determinados aspectos, tales como, tipo de tratamiento tecnológico que sufre el alimento y si reduce significativamente la contaminación microbiológica del alimento antes de su consumo, grupo de población al que va dirigido cada tipo de producto alimenticio (población en general o grupos sensibles: niños, personas mayores, etc.), alimentos implicados en brotes de intoxicaciones alimentarias en la Comunidad de Madrid y en los que se confirma su participación epidemiológica, disponibilidad de recursos materiales y humanos, etc.

PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2021, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de los correspondientes PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS, en los cuales se elaborará una programación más detallada y pormenorizada en colaboración con los servicios sanitarios municipales competentes implicados en el desarrollo del Programa.

La elaboración de los Programas Trimestrales de Toma de Muestras y Análisis se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, Departamentos de Salud de los Distritos, Departamento de Inspección Central, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

En estos Programas Trimestrales se concretan de forma detallada y pormenorizada aspectos tales como, el tipo de producto objeto de la toma de muestras (productos de origen animal, vegetal, envasados o a granel, frescos o procesados, etc.), el lugar de la toma de muestras (sector de la restauración colectiva, y dentro de este la restauración en centros escolares, centros de mayores, bares, cafeterías y restaurantes, etc., sector del comercio minorista de la alimentación, como carnicerías, pastelerías, platos preparados, etc., o en el sector del comercio mayorista de la alimentación en el caso de Mercamadrid)

Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados a la población en general o a grupos considerados de especial protección (población infantil, personas mayores, etc.), productos de gran consumo, productos implicados en alertas alimentarias, etc.

DISTRIBUCION DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMAS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS. 2021 (1)		
BLOQUE	DENOMINACIÓN Y NUMERACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
II. CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	811
	PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	
	PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	
III. CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (2)	1.191
	PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS (3) (Programa no incluido en PNCOCA 2016-2020)	
	PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	
	PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
	PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	
	PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	
	PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO (Programa no incluido en PNCOCA 2016-2020)	606
TOTAL		2.608

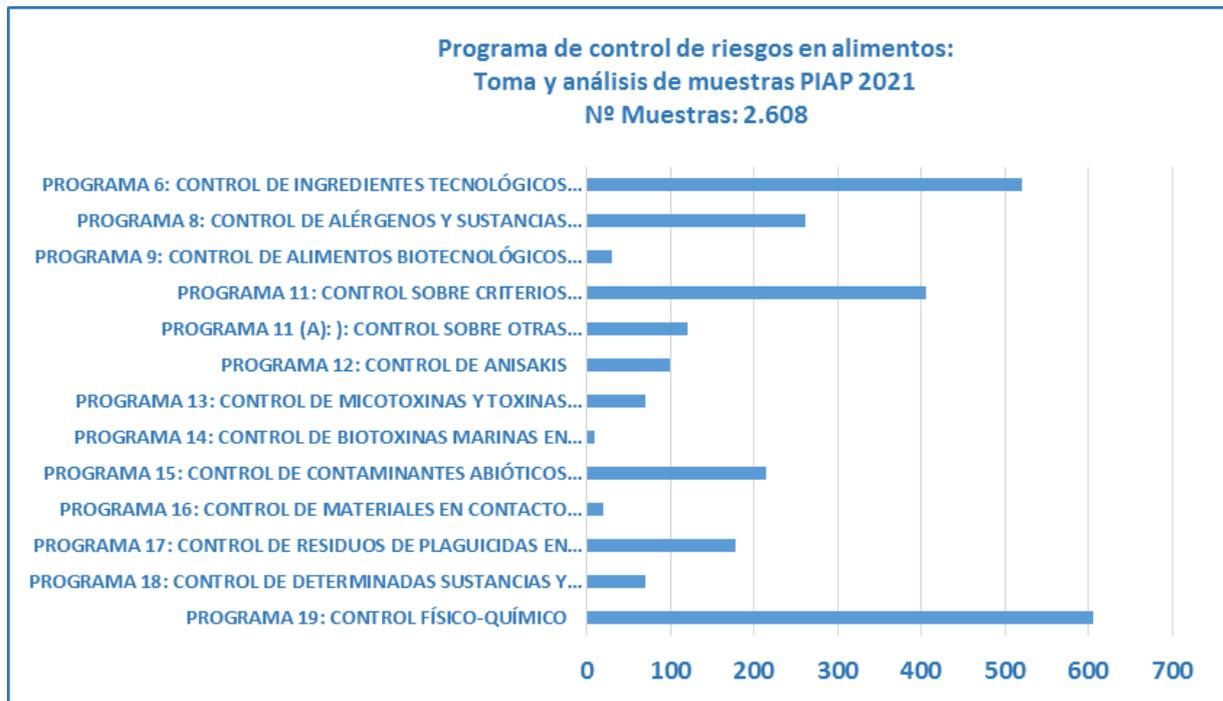
(1) Se aplican a todos los servicios actuantes (Departamentos de Salud de los Distritos, Departamento de Inspección Central y Departamento de Inspección de Mercamadrid).

(2) Microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos contemplados en los criterios de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

(3) Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del LSP, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc, así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos

RESUMEN DE LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS DESGLOSADO POR PROGRAMAS

PROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	520
PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	261
PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	30
PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	406
PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	121
PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	100
PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS	70
PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	10
PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	215
PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	20
PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	179
PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	70
PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO	606
TOTAL	2.608



7.- PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO

OBJETIVO DEL PROGRAMA

El objetivo que se persigue es realizar un control y vigilancia del agua de consumo en grifo del consumidor en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

También se consideran en este Programa las tres Cartas de Servicios del Ayuntamiento de Madrid en las que la actividad de toma de muestras y análisis de aguas de consumo tiene establecidos compromisos hacia el ciudadano:

- Carta de Servicios de la Calidad del Agua de consumo en grifo.
- Carta de Servicios de Brotes y Alertas alimentarias.
- Carta de Servicios de Parques y Jardines.

Para ello subdividimos las actividades en distintas categorías:

Actividades

- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y EOM: estaciones oficiales de muestreo en colaboración con el Canal de Isabel II.
- ✓ Intercomparación de cloro libre y cloro combinado.
- ✓ Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en edificaciones públicas y privadas (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en relación con los materiales de instalaciones interiores (detección de plomo en edificaciones anteriores a 1980).
- ✓ Toma de muestras de aguas de consumo en casos de alertas alimentarias, brotes de intoxicación alimentaria y otras emergencias e incidencias.
- ✓ Autocontrol mediante toma de muestras de Aguas de consumo y ACS (agua caliente sanitaria) en Polideportivos y otros centros municipales para prevención de Legionelosis, según el R.D. 865/2003, de 4 de julio.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Puntos de control

Este Subprograma se viene aplicando año tras año, con carácter anual.

La toma de muestras de agua de consumo tanto fría como agua caliente sanitaria se realizará en los puntos de control tanto grifos como duchas y otros puntos críticos de las instalaciones controladas, tales como depósitos existentes e incluirá la inspección de las instalaciones interiores de suministro de agua.

INSPECCIONES DE CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO PROGRAMADAS PARA EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL DE MADRID SALUD

Las inspecciones de las instalaciones interiores de agua de consumo tanto agua fría como caliente sanitaria y su control se realizarán durante el año 2021 en edificaciones públicas y privadas y centros municipales tales como colegios, escuelas infantiles, centros de mayores o Polideportivos municipales de los 21 Distritos, intentando priorizar los edificios de titularidad municipal.

Previsión: 80 inspecciones/ año.

Naturaleza del control

Los parámetros a controlar son los recogidos en el Art. 20 del RD 140/2003 de 7 febrero, por el que se establecen criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

La toma de muestras se realizará según la normativa aplicable (R.D. 140/2003 y Orden Ministerial de 27 de julio de 1983), en impreso de acta de toma de muestras.

Las muestras de agua serán analizadas siguiendo los procedimientos de ensayo establecidos en el Laboratorio de Salud Pública, validados según Norma ISO 17025 y acreditado por ENAC, teniendo en cuenta el Sistema de Calidad establecido en el Laboratorio.

Se realizará la toma de muestras de agua siguiendo el procedimiento normalizado.

DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS DE AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, SEGÚN SU PROCEDENCIA

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II	80
Intercomparación de cloro libre y combinado	240
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Marathones, Fiestas de Distritos, etc)	100
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, etc.)	1.120
Detección de plomo (edificaciones anteriores a 1980)	150
Detección de Legionella en ACS	80
TOTAL	1.970

8.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los Programas del PIAP se obtendrá a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos.
- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2022, exponiéndose los resultados en el informe (o informes) de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las Actividades Programadas, se incluyen en cada Programa una serie de **indicadores** medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento detallado del grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos de cada Programa.

Este estudio se materializará mediante la elaboración del correspondiente Informe (o informes) Anual del Plan de Actividades Programadas en materia de Control oficial de Alimentos.

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección

Para realizarlo, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo”, los correspondientes Protocolos Técnicos de Inspección utilizados en las diferentes actuaciones realizadas en materia de Control Oficial de Alimentos

Para la valoración de los resultados se aplicarán, entre otras, técnicas estadísticas de tratamiento de datos que permitan estimar la situación de las distintas actuaciones de control oficial realizadas. Los datos obtenidos serán valorados durante 2022, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria, del Departamento de Seguridad Alimentaria y se elaborarán los correspondientes informes.

9.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

El **Reglamento (UE) 2017/625**, relativo a los controles y otras actividades oficiales establece, en su artículo 6, que *“Para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas. Las auditorías mencionadas serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente”*.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el Control Oficial de Alimentos han de tener un Programa de Auditorías que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición regula el régimen de auditorías como elemento clave para garantizar que los planes de control consiguen los objetivos deseados.

En el ámbito municipal, al Organismo Autónomo “Madrid Salud” le corresponde, entre otras, la competencia de auditar los servicios de inspección sanitaria de los Distritos, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave el PIAP.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de auditoría interna del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco del PIAP.

ALCANCE

El proceso de auditoría interna alcanza a todas las áreas y dependencias municipales con competencias en el Control Oficial de Alimentos, conforme se recoge en el Programa Anual de Auditorías Internas, excepto el Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría específico.

Las auditorías se desarrollarán conforme a lo estipulado en el Procedimiento de Auditorías Internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos.

Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de definir y documentar la sistemática para llevar a cabo las Auditorías Internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos en la ciudad de Madrid, así como los requisitos y el perfil de los auditores.

PROGRAMACIÓN ANUAL DE AUDITORÍAS INTERNAS

Durante el año 2021, se realizarán las siguientes auditorías internas, cuyo desglose por Dependencia/ Servicio de Control Oficial de Alimentos objeto de auditoría, actividad a auditar y fecha prevista de la auditoría, es el que se indica en la siguiente tabla:

AUDITORIAS INTERNAS PROGRAMADAS 2021		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de CHAMARTÍN	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2021
Departamento de Salud del distrito de USERA	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2020
Departamento de Salud del distrito de VICÁLVARO	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2021
Departamento de Salud del distrito de BARAJAS	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2021
Departamento de Inspección de MERCAMADRID (Madrid Salud)	Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos	2º Semestre 2021

En relación con el Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1), se significa que, entre los aspectos a controlar, se prestará especial atención a la aplicación del Procedimiento de Inspección de Establecimientos Alimentarios basado en el Riesgo.

Los auditores no auditarán procesos en los cuales participen o sean responsables, en aplicación del principio de independencia.

10.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La supervisión del control oficial constituye una herramienta para verificar la eficacia de los controles oficiales, entendida como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre los inspectores del control oficial de alimentos con el objeto de valorar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria. Es decir, la supervisión es una técnica que permite realizar la verificación del cumplimiento y la eficacia de los inspectores de control oficial, no del sistema en su conjunto.

Los objetivos de la supervisión del control oficial son los siguientes:

- ✓ Buscar una mayor homogeneidad de los controles oficiales.
- ✓ Detectar posibles carencias en el sistema de control oficial.
- ✓ Mejorar la calidad y la eficacia de los controles oficiales introduciendo planes de mejora ante las deficiencias detectadas.
- ✓ Proporcionar confianza de que los sistemas de control están funcionando, tanto a la propia Administración como a los consumidores.
- ✓ Dar cumplimiento a la legislación comunitaria vigente.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el Control Oficial de Alimentos han de tener un Programa de Supervisiones que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave el PIAP.

Las supervisiones serán realizadas por los responsables de las dependencias o servicios de control oficial alimentos, a los que estén adscritos los inspectores objeto de este programa.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid en relación con el cumplimiento de los requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos en los establecimientos alimentarios.

Asimismo, se tendrá también en cuenta el cumplimiento de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

ALCANCE

El proceso de supervisión es de aplicación a todos los inspectores del control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid, en relación con las actividades de control oficial que desarrollan, incluyendo tanto las realizadas como consecuencia de actuaciones programadas, de oficio así como las resultantes de denuncias o reclamaciones.

Afecta a todos los Departamentos municipales competentes en las actividades de control oficial de alimentos, excepto al Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría y supervisión específico.

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2019, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento General de Supervisión de los Inspectores de Control Oficial de Alimentos”, Edición 3. Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de establecer y documentar la sistemática para realizar la supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid.

Para ello, se tendrán en cuenta los requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos, así como de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Al finalizar la última supervisión de cada año, el responsable de cada departamento elaborará un informe resumen de las supervisiones realizadas, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen y que requerirá el correspondiente visto bueno (Vº.Bº.) de su superior jerárquico.

► Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en la Salud Pública
2021

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN.....	94
2.- PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	95
3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	96
PROGRAMA 1: CENTROS DE ESTÉTICA:.....	97
▪ Subprograma 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN:	97
▪ Subprograma 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO:	98
▪ Subprograma 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTO DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN:.....	98
▪ Subprograma 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS:.....	99
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES	99
▪ Subprograma 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO:	99
▪ Subprograma 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES:.....	99
▪ Subprograma 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL:	99
PROGRAMA 3: AGUAS RECREATIVAS.....	100
▪ Subprograma 3.1: CONTROL DE PISCINAS:.....	100
▪ Subprograma 3.2: BALNEARIOS URBANOS/SPA:.....	100
4.- INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA	102
5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS	105
PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	108
SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.....	108
SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO.....	110
SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	112
SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS.....	113
CAMPAÑA INFORMATIVA DE LA ACTIVIDAD DE MANICURA/PEDICURA EN PELUQUERIAS Y CENTROS DE ESTETICA DE LA CIUDAD DE MADRID.....	115
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES	116
SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y CELEBRACIÓN DE FIESTAS INFANTILES.....	116
SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES	117
SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	118
PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS	120
SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS.....	121
SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS	122

SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DE AGUA EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS.....	123
PROGRAMA 4: CONTROL DE LEGIONELOSIS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y TERRAZAS/VELADORES.....	127
ANEXO I.....	128
EPÍGRAFES DE REFERENCIA.....	128
ANEXO II.....	130
CRITERIOS PROGRAMACIÓN.....	130
ANEXO III.....	132
ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EN FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN.....	132
ANEXO IV.....	139
ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR DISTRITOS Y MADRID SALUD.....	139
ANEXO V.....	149
TOMA DE MUESTRAS DE AGUA.....	149
ANEXO VI.....	151
PROGRAMA DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN INSTALACIONES CUBIERTAS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO Y BALNEARIOS URBANOS.....	151
ANEXO VII.....	153
PROGRAMA DE NEBULIZADORES DE TERRAZAS.....	153

1.- INTRODUCCIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en la Salud Pública 2021, y al igual que el resto de los planes que integran la planificación de actividades para el próximo año, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es el ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2021 y que afecta a los 21 Departamentos de Salud de los Distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental, Laboratorio de Salud Pública del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

Para 2021 se va a continuar con el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la **Ley General de Sanidad (Ley 14/1986)** y en el artículo 137 de la **Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid (Ley 12/2001)**, y conforme con lo establecido en la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid** publicada en junio de 2014.

Son objetivo de vigilancia y control de este Plan las actividades relacionadas con la Estética y Gimnasios, el Cuidado y Recreo Infantil y las Aguas Recreativas.

El control de los establecimientos públicos o privados donde se realizan estas actividades viene ordenado dentro de este Plan con un nuevo enfoque basado en el riesgo iniciado en 2016, y en consecuencia, con sentido eminentemente preventivo, de manera que el inspector no sólo verificará que las actividades cumplen con la normativa de especial aplicación, sino que centrará sus actuaciones inspectoras en investigar los factores de riesgo relacionados con las actividades objeto de la inspección. Este nuevo procedimiento de actuación permite categorizar los establecimientos en función del riesgo asociado al perfil de la actividad (PA) y del estado higiénico sanitario del establecimiento (EHS).

Este Plan, que se confecciona con carácter anual, engloba todas las actividades programadas que serán realizadas por los diferentes servicios municipales con competencias en inspección higiénico-sanitaria. Se estructura en tres grandes bloques:

- *Estética y Gimnasios.*
- *Centros Infantiles.*
- *Aguas Recreativas.*

Cada uno de los cuales cuenta con Programas de Control específicos.

Asimismo, se incluye dentro de este Plan, algunas de las instalaciones incluidas en el Programa de control de la legionelosis que se realiza en instalaciones de riesgo del municipio de Madrid, en base al acuerdo establecido con la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid.

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios de inspección implicados en el desarrollo del Plan, se elaboran para cada programa o campaña, protocolos de inspección (donde se incluyen preguntas sobre los aspectos más relevantes que se controlan durante las inspecciones a los establecimientos según las actividades realizadas) y unas guías técnicas de cumplimentación de los protocolos, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

Esta documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada Programa se presentan en tres documentos anexos al Plan:

- Documentación Técnica I: sobre los programas relacionados con la estética y los gimnasios.
- Documentación Técnica II: sobre los programas en centros infantiles.
- Documentación Técnica III: sobre los programas relacionados con aguas recreativas.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre este Plan de Inspecciones y Actuaciones Programadas para 2021, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación establecidos para realizar una correcta evaluación y seguimiento de las actividades de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.

2.- PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

□ PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS:

- SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
- SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO.
- SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, DE INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN.
- SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS.
- CAMPAÑA MANICURA/PEDICURA

□ PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:

- SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO.
- SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
- SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.

□ PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS DE AGUAS RECREATIVAS:

- SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS.
- SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS/SPA.
- SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
- SUBPROGRAMA 3.4: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AIRE DE INSTALACIONES CLIMATIZADAS.

□ PROGRAMA 4: CONTROL DE LA LEGIONELOSIS EN INSTALACIONES DE RIESGO.

3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Como hemos indicado anteriormente, el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en establecimientos con incidencia en Salud Pública contempla una serie de programas estructurados en tres áreas de referencia:

- Estética y Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.

Además, como años anteriores, se incluye el programa de control de legionelosis en sistemas de nebulización en establecimientos de alimentación y terrazas.

Los diferentes programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades.

Cada Programa consta de:

- **Objetivo general** basado en la disminución del riesgo que para la salud que pueden suponer ciertos aspectos relacionados con la realización de estas actividades.
- **Objetivos específicos**, cuyo seguimiento se realizará a partir de indicadores, cuyos valores de referencia permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evaluación de cada programa.

Para armonizar y coordinar los criterios de inspección de todos los servicios implicados, cada programa dispone de protocolos de inspección y guías de cumplimentación específicas (Documentación Técnica, anexos a este Plan).

Desde la creación del Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA) y su asociación a la aplicación informática SIGSA, se ha dispuesto de una relación ordenada de establecimientos, así como de la obtención de información necesaria para que los servicios de inspección puedan llevar a cabo sus actuaciones, y a la vez, se pueda obtener la información necesaria para una planificación adecuada de sus actividades. Es por esto, que se considera fundamental para el seguimiento de este Plan, la actualización, adecuación y mantenimiento de los censos por parte de los servicios inspectores actuantes.

Actualmente, las aplicaciones informáticas incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles, como se indica en el siguiente cuadro:

CATEGORÍA DE RIESGO	FRECUENCIA MÍNIMA DE INSPECCIÓN	CALIFICACIÓN DEL TIPO DE RIESGO
1A	F4 (1 vez cada cuatro años)	BAJO
1B		
2A	F3 (1 vez cada dos años)	MEDIO
2B		
1C	F2 (1 vez al año)	ALTO
3A		
3B		
2C	F1 (2 veces al año)	MUY ALTO
3C		

La categorización del riesgo es realizada directamente por el sistema informático una vez introducidos los protocolos en el sistema.

Para 2021, dado que se dispone de información del riesgo de las inspecciones realizadas desde 2018 y debido a que todavía no se ha podido asignar a todos los establecimientos del censo una frecuencia mínima de inspección, se han establecido los criterios de programación con el orden de prioridad siguiente:

1. Los establecimientos que estén clasificados a 30 de octubre de 2020 con una frecuencia mínima de inspección de F1 y F2.
2. Los que desde el año 2018 hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección de F3 y su nueva inspección corresponda el 2021.
3. Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo desde 2018.

En el Anexo I de este documento se indican en su conjunto los epígrafes de las actividades programadas al objeto de introducción de la información generada durante la inspección (protocolos técnicos, actas, etc.) en los sistemas de información (SIGSA).

La programación y evaluación de la inspección se ha establecido atendiendo a criterios de perfil de actividad y rotación. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado los censos internos de los diferentes establecimientos/actividades proporcionado por el sistema de información Censo de Locales y Actividades (CLA) a 31 de octubre de 2020.

Además, se ha establecido para la evaluación, la utilización de censos externos, existentes en otros ámbitos administrativos (Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Comunidad de Madrid).

Se presentan a continuación los criterios de programación establecidos para cada uno de los Programas y Campañas que configuran el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud Pública para el año 2021:

A.- PROGRAMACIÓN 2021

PROGRAMA 1: CENTROS DE ESTÉTICA:

Subprograma 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

- Censo interno: Los establecimientos asociados al epígrafe **960901** del sistema de información del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- Censo externo: Los establecimientos inscritos o en fase de tramitación de inscripción en el Registro de Establecimientos de Adorno Corporal (tatuaje, micropigmentación y Perforación (Piercing)) del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

- Censo interno: Los establecimientos asociados al epígrafe **960205** del sistema de información del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- Censo externo: Las notificaciones de funcionamiento como centros de bronceado declaradas en el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- ⊖ Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- ⊖ Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTO DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo los establecimientos asociados en CLA en los siguientes epígrafes:

- **960201** (Servicios de Peluquería).
- **960202** (Instituto de Belleza).
- **960203** (Centros de Estética).
- **960206** (Centros de Fotodepilación).

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad bajo para Institutos de Belleza y Centros de estética sin aparataje dando prioridad a los no inspeccionados con protocolo de riesgo y los clasificados con frecuencia de inspección mínima de F1 y F2 en el año anterior y los que sea necesario inspeccionar en 2021 según protocolo de Riesgo.
- Riesgo asociado a perfil de actividad medio para Institutos de Belleza y Centros de estética, con aparataje.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo los establecimientos asociados en CLA en los siguientes epígrafes:

- **931008.** (Actividades de los gimnasios).

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad bajo.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

Subprograma 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo los establecimientos asociados a los siguientes epígrafes del sistema de información CLA:

- **932001** - centros de juegos o celebraciones infantiles con cocina.
- **932002** - centros de juegos o celebraciones infantiles sin cocina.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos los establecimientos asociados a los siguientes epígrafes del CLA:

- **851001** - escuela infantil de primer ciclo.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos los establecimientos asociados a los siguientes epígrafes del CLA:

- **851003** - centros de cuidado infantil.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

PROGRAMA 3: AGUAS RECREATIVAS

Subprograma 3.1: CONTROL DE PISCINAS:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo los establecimientos asociados a los siguientes epígrafes del sistema de información CLA:

- **Piscinas Prioritarias**
 - 931002 - Piscinas de uso público de temporada.
 - 931003 - Piscinas de uso público climatizadas.
 - 931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.
- **Piscinas no prioritarias**
 - 931010 - Piscinas de comunidades de vecinos.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto para piscinas prioritarias.
- Riesgo asociado a perfil de actividad bajo para piscinas no prioritarias.
- Riesgo asociado a perfil de actividad medio para piscinas de Comunidades de propietarios de más de 200 viviendas o de tres vasos.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 3.2: BALNEARIOS URBANOS/SPA:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo los establecimientos asociados a los siguientes epígrafes del CLA:

- **960401**- Balnearios urbanos/spas.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad alto.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

B.- ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS EN 2021:

En función de los criterios expuestos anteriormente y tomando como referencia los establecimientos censados en CLA a 31 de octubre de 2020, se ha determinado el número de establecimientos a inspeccionar para cada uno de los Programas anteriormente citados por cada Distrito, lo que se indica en el **Anexo III** de este Plan. El censo utilizado para estos cálculos asciende a un total de **12.834 establecimientos**.

Una vez valorada la planificación realizada por parte de los Departamentos de Salud de los Distritos Municipales y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, el total de establecimientos que serán finalmente inspeccionados asciende a un total de **3.512 establecimientos**.

4.- INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

Con el objetivo de poder satisfacer la programación para el año 2021, se realizarán las inspecciones correspondientes al control de los **3.512 establecimientos que realizan actividades con incidencia en Salud Pública**. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos, y el Departamento de Salud Ambiental del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA 2021	
	Número de ESTABLECIMIENTOS mínimo a inspeccionar según programación propuesta
Departamentos de Salud de los Distritos Según su propuesta	2975
Departamento de Salud Ambiental	537
TOTAL	3512

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2021	DISTRITOS	MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS			
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal	214	19	233
Subprograma de control de centros de bronceado	130	48	178
Subprograma de control de peluquerías	587	174	761
Subprograma de control de Centros de Estética e Institutos de Belleza	335	121	456
Subprograma de control de Centros de Fotodepilación	100	34	134
Subprograma de control de Gimnasios	197	59	256
TOTAL	1563	455	2018
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS			
Subprograma de control Piscinas (Prioritarias)	212	36	248
Subprograma de control Piscinas (No Prioritarias)	318	19	337
Subprograma de control Balnearios urbanos	60	8	68
TOTAL	590	63	653
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES			
Subprograma de control centros de recreo	100	19	119
Subprograma de control de escuelas infantiles	653	0	653
Subprograma de control de cuidado infantil	69	0	69
TOTAL	822	19	841
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	2975	537	3512

1.- ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR DESDE LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS MUNICIPALES.

Los Departamentos de Salud de los Distritos Municipales, entre otras actividades, realizarán durante el año 2021 las inspecciones correspondientes al control de **2.975 establecimientos** según el acuerdo alcanzado entre estos con el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

2.- ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR DESDE EL INSTITUTO DE SALUD PÚBLICA DE MADRID SALUD.

El Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, según el *“Procedimiento para la gestión de actividad complementaria a la inspección en los Distritos y relacionada con la salud pública”*. Edición 4, y de acuerdo con los 21 Departamentos de Salud de los Distritos, realizarán durante el año 2021 las inspecciones correspondientes al control de **537 establecimientos**.

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL	Número de ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2021
PROGRAMA DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal	19
Subprograma de control de centros de bronceado	48
Subprograma de control de peluquerías	174
Subprograma de control de centros de Estética e Institutos de Belleza	121
Subprograma de control de centros de Fotodepilación	34
Subprograma de control de gimnasios	59
TOTAL	455
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS	
Subprograma de control piscinas prioritarias	36
Subprograma de control piscinas no prioritarias	19
Subprograma de control balnearios urbanos	8
TOTAL	63
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES	
Subprograma de control de centros de recreo infantil	19
Subprograma de control de escuelas infantiles	0
Subprograma de control de centros de cuidado infantil	0
TOTAL	19
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2021	537

En virtud a dicho acuerdo de apoyo a la inspección en los Distritos Municipales durante el año 2021 por parte de los servicios de inspección del **Departamento de Salud Ambiental** se controlarán **537 establecimientos**.

Con independencia de la actividad de inspección complementaria prestada durante el año 2021, desde ambos Departamentos se continuará con el seguimiento de las actuaciones pendientes del año 2020 aunque no se preste actividad complementaria durante este año.

Los **cronogramas de actuación** serán establecidos por los Departamentos de Madrid Salud junto con los correspondientes Departamentos de Salud de los Distritos.

5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los Programas se realizará a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos.
- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

La evaluación de los indicadores de cada Programa y Campaña y la valoración de los protocolos de inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2021, si bien se irán realizando valoraciones parciales de seguimiento del Plan en el año de su desarrollo.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

1.- *Número de inspecciones realizadas para cada una de las actividades inspeccionadas.*
Respecto al número de inspecciones mínimas programadas.

2.- *El Porcentaje de establecimientos inspeccionados* de una actividad frente al total de establecimientos de esa actividad censados en el epígrafe correspondiente del Censo de Locales y Actividades.

3.- *Rotación:* Es el número de inspecciones realizadas por centro inspeccionado según la actividad que realiza, indica el número medio de veces que se han inspeccionado los establecimientos.

El seguimiento de los indicadores proporcionará la información necesaria para proponer, en caso necesario, las acciones de mejora que se consideren oportunas, a fin de conseguir la mayor eficacia y eficiencia en el servicio prestado. Este seguimiento será realizado con la periodicidad establecida.

En las siguientes tablas se indica el nombre del protocolo a cumplimentar en cada programa de control incorporado en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al programa de SIGSA, asociado a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2021 (IN21) y los epígrafes del censo considerados en cada programa.

ESTÉTICA

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
CENTROS DE ADORNO CORPORAL: TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) y MICROPIGMENTACIÓN.	PIERTATU.21	960901 Centros de Tatuaje y/o Perforación (Piercing).
CENTROS DE BRONCEADO	BRONCEADO.21	960205 Centros de Bronceado
PELUQUERÍAS	PELUQUER.21	960201 Servicio de Peluquería.
INSTITUTOS DE BELLEZA CENTROS DE ESTÉTICA	ESTETICA.21	960202 Instituto de Belleza. 960203 Centro de Estética.
CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	FOTODEPIL.21	960206 Centros de Fotodepilación
GIMNASIOS	GIMNASIO.21	931008 Actividades de los gimnasios

CENTROS INFANTILES

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
CENTROS DE RECREO INFANTIL	C.INFANTIL21	932001 Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles con Cocina.
ESCUELAS INFANTILES		932002 Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles sin Cocina.
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL		851001 Escuela Infantil de primer ciclo
		851003 Centros de Cuidado Infantil

AGUAS RECREATIVAS

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
PISCINAS PRIORITARIAS	AGUASRECRE21 PISCVASINF21 PISVASPOL21	931002 - Piscinas de uso público de temporada.
PISCINAS NO PRIORITARIAS		931003 - Piscinas de uso público climatizadas.
		931010 - Piscinas de comunidades de vecinos de temporada.
		931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.
SPAS / BALNEARIOS URBANOS	AGUASRECRE21 BALNEAVAS21	960401 Balnearios y Spas urbanos

PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS

INTRODUCCIÓN

Como en años anteriores, se sigue apreciando un incremento del número de establecimientos dedicados a la estética, así como el uso de nuevas técnicas y equipos que pueden suponer un riesgo para el usuario si no son aplicadas por personal cualificado, con las instrucciones precisas y un mantenimiento de instalaciones y equipos adecuado o no se tienen en cuenta las posibles contraindicaciones para su utilización. Todo ello hace imprescindible el control en términos de seguridad e higiene de estos servicios de estética personal, así como de los gimnasios.

El Programa de Control de Centros de Estética y Gimnasios para el año 2021 está compuesto por cuatro subprogramas:

- **Subprograma de control de centros de tatuaje, Perforación (Piercing) y micropigmentación.**
- **Subprograma de control de centros de bronceado.**
- **Subprograma de control de peluquerías, institutos de belleza, centros de estética y centros de Fotodepilación.**
- **Subprograma de control de gimnasios.**

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal (tatuaje, perforación (piercing) y micropigmentación conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este programa de vigilancia y control de los establecimientos en los que se realiza esta actividad, durante el año 2021.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la realización de prácticas de adorno corporal tanto en el usuario de estos servicios como en sus aplicadores.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se realizan estas prácticas, así como de los productos utilizados.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos donde se realicen algunas de las prácticas relacionadas a continuación: Tatuaje, Perforación (Piercing) y Micropigmentación.

Las inspecciones de los establecimientos de adorno corporal serán realizadas por personal inspector adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad. Durante las mismas se realizarán, entre otros, control de las condiciones higiénicas del establecimiento, de la formación y correctas prácticas de los aplicadores, del instrumental, de las tintas utilizadas en el tatuaje/micropigmentación.

A la vista de los resultados de las últimas evaluaciones del programa, durante 2021 se seguirá especial vigilancia sobre ciertos incumplimientos detectados: el posible uso de tintas no autorizadas por la AEMPS (Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios) y la vacunación de los aplicadores.

Para la evaluación de esta actividad se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El número de establecimientos inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA) y frente a censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales):

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*

Desagregado por Distrito (solo en el caso de censo interno).

Desagregado por tipo de censo (censo interno* y censo externo**).

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960901 del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

*** A efectos de censo externo se considerarán los establecimientos inscritos o en fase de tramitación de inscripción en el Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, Perforación (Piercing).

Actividad 1:

Informar a los usuarios de estos establecimientos de los riesgos de las prácticas de adorno corporal, mediante la divulgación de información a través de la Web institucional.

Indicador 5. Divulgación de material informativo a través de la Web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos relacionados, con las actividades controladas en este programa, en la WEB de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid inició en 2008 un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se continuará durante el año 2021.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos en los que se utilizan aparatos de bronceado emisores de radiación ultravioleta (UV).

Actividad 1:

Inspección de centros de bronceado.

A estos efectos se entiende como centro de bronceado todo establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.

La inspección a estos centros será realizada por los inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos y del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la preceptiva revisión periódica, la formación de personal, así como la información sobre los riesgos que se proporciona al usuario.

A la vista de los datos de las últimas evaluaciones realizadas, durante este año se va a insistir en la existencia de elementos de protección ocular adecuados para la banda ultravioleta del espectro, en las revisiones anuales preceptivas de los aparatos de rayos U.V por organismo de control autorizado y en la formación específica que deben disponer el personal de estos centros.

Para la evaluación de esta actividad se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA) y frente a censo externo (Notificaciones de centros de bronceado en Servicio Oficial de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid):

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100

Desagregado por Distrito (solo en el caso de censo interno).

Sin desagregar por Distrito con censo externo**).

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960205 del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

*** A efectos de censo externo se considerará el censo de establecimientos que han notificado su funcionamiento en el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos del bronceado artificial.

Actividad:

Informar a los usuarios de estos establecimientos de los riesgos del bronceado artificial, mediante la divulgación de información a través de la Web institucional.

Indicador 5. Divulgación de material informativo a través de la Web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos, relacionados con bronceado artificial, en la WEB de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN

El subprograma de control de Peluquerías, Institutos de Belleza y Centros de Estética está constituido, a su vez, por tres Subprogramas:

Subprograma 1.3.1: de Peluquerías.

Subprograma 1.3.2: de Institutos de Belleza y Centros de Estética.

Subprograma 1.3.3: de Centros de Fotodepilación.

En cada uno de ellos se cumplimenta un protocolo técnico específico para valoración de condiciones generales comunes y específicas para cada actividad. Los objetivos e indicadores son los mismos para todos los subprogramas. La evaluación de cada uno de los subprogramas es independiente.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para el usuario por el uso de estos servicios.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos que se relacionan a continuación:

- Centros de estética.
- Institutos de belleza.
- Peluquerías.
- Centros de Fotodepilación.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos y por los inspectores adscritos al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

A la vista de los datos de las últimas evaluaciones realizadas, durante este año en los centros de Fotodepilación se va a insistir en la existencia de elementos de protección ocular adecuados tanto para usuarios como para el personal que realiza las prácticas dada la importancia que tienen estos elementos en la protección para evitar posibles daños.

Para la evaluación de la actividad se tendrán en cuenta los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA):
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*
Desagregado por Distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en CLA en los siguientes epígrafes: 960201 (Peluquerías), 960202 (Instituto de Belleza), 960203 (Centro de Estética) y 960206 (Centros de Fotodepilación).

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2021 se va a continuar con el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid iniciado en 2015.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y centros de fitness.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de las instalaciones de gimnasios al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

Actividad 1:

Inspección de estas instalaciones, donde se comprobarán como mínimo los aspectos contenidos en el protocolo técnico específico.

Las inspecciones se llevarán a cabo por el personal inspector adscritos a los Departamentos de Salud de los Distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Para la evaluación de la actividad se tendrán en cuenta los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades (CLA):

$\text{Número centros inspeccionados} / \text{Número centros censados a 31 de diciembre de 2021} \times 100^*$

Desagregado por Distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el sistema de información en el epígrafe específico del CLA.: 931008 - Actividades de gimnasio.*

Indicador 3. Rotación.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número establecimientos inspeccionados}$.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

CAMPAÑA INFORMATIVA DE LA ACTIVIDAD DE MANICURA/PEDICURA EN PELUQUERIAS Y CENTROS DE ESTETICA DE LA CIUDAD DE MADRID

Como consecuencia del aumento de establecimientos en actividades de manicura/pedicura en la Ciudad de Madrid, el aumento de reclamaciones por malas prácticas o deficiencias de higiene en estos establecimientos y la propia experiencia de los servicios de inspección municipal, y a propuesta de la Comisión Técnica de Estética, desde el Departamento de Salud Ambiental se va a realizar, durante el año 2021, una Campaña informativa en establecimientos que ejerzan estas actividades. El objetivo propuesto es la valoración del riesgo de estas actividades, en especial de las nuevas prácticas existentes en el mercado. Además, se analizarán las condiciones de higiene en establecimientos y de las prácticas realizadas, así como la formación del personal que aplica estas técnicas.

Los aspectos a comprobar serán:

- Condiciones generales de higiene general del local, instalaciones, lencería, equipamiento, etc.
- Formación de los trabajadores.
- Condiciones de limpieza, desinfección y esterilización de los utensilios y aparatos.
- Información sobre el tipo de cosméticos utilizados.

Esta Campaña se realizará en Peluquerías y Centros de Estética de toda la ciudad, priorizando en aquellos Distritos que cuentan con una mayor presencia de esta actividad

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

El Programa consta de tres subprogramas

Subprograma 2.1: Centros de recreo y celebración de fiestas.

Subprograma 2.2: Escuelas infantiles.

Subprograma 2.3: Centros de cuidado infantil.

En cada uno de ellos se cumplimenta un protocolo técnico específico de valoración de condiciones generales y específicas para cada actividad.

SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y CELEBRACIÓN DE FIESTAS INFANTILES

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los Centros de Recreo y celebración de fiestas infantiles.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños en estos centros.

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de Centros de Recreo.

Durante las inspecciones se controlan, entre otros aspectos, las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de las distintas dependencias incluidas en el protocolo técnico de inspección.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos y por los inspectores adscritos al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Para la evaluación de esta actividad se van a utilizar los indicadores que relacionamos a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA).

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*

Desagregado por Distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en CLA en los siguientes epígrafes específicos:

932001 - centros de juegos o celebraciones infantiles con cocina.

932002 - centros de juegos o celebraciones infantiles sin cocina.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan las escuelas infantiles.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños en escuelas infantiles.

Actividad 1:

Inspección de las Escuelas Infantiles de la Ciudad de Madrid, al respecto de comprobar su adecuación con la normativa municipal de aplicación.

Durante las inspecciones se realizarán, entre otras, la inspección de las distintas dependencias con el objeto de ver si cumplen con lo marcado en la legislación vigente, así como las condiciones higiénico-sanitarias de las mismas.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos.

Para la evaluación del programa se tendrán en cuenta los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones.
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA).
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*
Desagregado por Distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el CLA en los siguientes epígrafes:
851001 - escuela infantil de primer ciclo.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los centros de cuidado infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los niños en los centros de cuidado infantil.

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de centros de cuidado infantil.

Durante las inspecciones se realizará la inspección de todos los aspectos marcados en el protocolo técnico de inspección.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos.

Para la evaluación del programa se utilizarán los siguientes indicadores.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA).
Número centros inspeccionados /Número centros censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*
Desagregado por Distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el CLA en los epígrafes específicos indicados a continuación:*

851003 - centros de cuidado infantil.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 1.

PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

Con el objeto de proteger la salud y seguridad de los usuarios de las instalaciones de aguas recreativas, el Ayuntamiento de Madrid viene desarrollando desde hace años el *Programa de Control de las Piscinas ubicadas en la Ciudad* y desde el 2014 el de *Control de Balnearios Urbanos*, tras la publicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación).

El Plan incluye también la toma de muestras de agua de los vasos de las instalaciones con el objeto de controlar su calidad, realizando los análisis físico-químico y microbiológico y el control de la calidad del aire.

El número de establecimientos a inspeccionar expresados en los criterios de Programación se ha realizado respecto al Censo de Locales y Actividades (CLA) a 30 de octubre de 2020.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de Distritos y por los inspectores adscritos al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en aquellos Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

La publicación en septiembre de 2013 del R.D. 742/2013, *por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas* que incluyen entre otros, los parámetros mínimos de calidad del aire y agua de las piscinas y balnearios urbanos, implicó una adaptación del Plan de actividades de control en las instalaciones de aguas recreativas. El Programa consta de tres subprogramas y dos campañas:

Subprograma 3.1: Control de Piscinas.

Subprograma 3.2: Control de Balnearios Urbanos.

Subprograma 3.3: Control de la calidad del agua en piscinas y balnearios urbanos. En base al control de los parámetros mínimos que establece el nuevo RD en el Anexo I, incluyendo el control de Legionella en los casos establecidos.

Subprograma 3.4: Control de calidad del aire de instalaciones climatizadas. El control de la calidad del aire se realizará determinando los niveles de los parámetros de la temperatura, humedad relativa y de CO₂ (diferencia entre concentraciones exteriores e interiores).

SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute del agua en las instalaciones de Piscinas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de piscinas, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

Actividad 1:

Inspección de las piscinas ubicadas en la Ciudad, en función de los criterios de programación. Durante las inspecciones se realizará un control de la documentación, y de las dependencias de las instalaciones: almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc. Al efecto se establecen unos ítems en los protocolos de condiciones generales y de vasos, diseñados conforme a la normativa vigente.

Para la evaluación de esta actividad se utilizarán los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Desagregado por Climatizada y de Temporada.

Desagregada por Prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2. Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades (CLA).

Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2021 X 100*

Desagregado por Distrito.

Desagregada por Prioridad de Inspección.

Se considerarán **piscinas prioritarias** las piscinas de titularidades públicas o privadas destinadas a uso público. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones será prioritaria. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el CLA con los siguientes epígrafes:

931002 - Piscinas de uso público de temporada.

931003 - Piscinas de uso público climatizadas.

931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.

Se considerarán **piscinas no prioritarias** las piscinas de titularidad privada destinadas al uso privativo. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones no será considerada prioritaria. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el CLA con el siguiente epígrafe:

931010 Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

La selección de piscinas no prioritarias a inspeccionar se realizará considerando las piscinas no inspeccionadas en los últimos tres años y el número de viviendas.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Desagregada por Prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1

SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

Existen diferentes modalidades de establecimientos con este tipo de actividad, con variedad de vasos de hidromasaje y dotados de equipamientos diversos con el objetivo del bienestar y relajación.

La temperatura del agua de estas instalaciones favorece el crecimiento bacteriano, y si además existen elementos capaces de generar aerosoles, hace que se requiera especial vigilancia, ya que supone un riesgo de proliferación de Legionella.

Son objeto de inspección las instalaciones que dispongan de un circuito de reutilización del agua. A efectos de censo (CLA), les corresponde el epígrafe de:

960401 Balnearios y Spas Urbanos.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los Balnearios y Spa urbanos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de Balnearios urbanos, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

Actividad 1:

Inspección de estas instalaciones controlando los aspectos estructurales y condiciones higiénico-sanitarias, así como la documentación acreditativa del autocontrol por parte de sus responsables. Toma de muestra de agua, para el control de Legionella en todos los vasos con aerosolización y en todos los vasos para control físico-químico y microbiológico si existen indicios de incumplimiento de alguno de estos parámetros.

Para la evaluación de la actividad se establecen los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2021.

Indicador 2 Porcentaje de centros inspeccionados frente al total de centros censados.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA).

Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2021 X 100*

Desagregado por Distrito.

Indicador 3: Rotación de inspección a Balnearios y Spa urbanos.

Número de inspecciones realizadas / Número balnearios inspeccionados.

Desagregado por Distritos.

Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DE AGUA EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. (Art. 10.1. del R.D. 742/2013).

1. Subprograma de control de calidad del agua.

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas.

Para un control previo, en las inspecciones se realizará la determinación “in situ” del nivel de desinfectante y de pH, y a la vista de los resultados, se procederá a la toma de muestras informativa u oficial.

Los análisis se realizarán en el Laboratorio Municipal de Salud Pública.

Actividad 1:

Toma de muestras de agua de **vasos de piscinas** y valoración de los resultados de los análisis realizados.

Toma de muestras de agua de piscinas según los siguientes tipos de muestreo:

MUESTREO DIRIGIDO: Toma de muestra de aguas de piscina de uso colectivo con indicio de deficiente calidad higiénico-sanitaria.

En todas las inspecciones se realizará la determinación “in situ” del nivel de desinfectante y el pH. A la vista de los resultados de dicha determinación y en aquellos casos en que se evidencien indicios de deficiente calidad higiénico-sanitaria del agua, se procederá a la toma de muestras (muestra informativa u oficial).

Las tomas de muestras serán realizadas por los Departamentos de Salud de los Distrito, el Departamento de Salud Ambiental y el Departamento de Inspección Central, Aguas de consumo y Transporte Alimentario de Madrid Salud.

MUESTREO PROGRAMADO: Toma de muestra programada de aguas de piscina de uso colectivo.

Durante 2021 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple el número de instalaciones prioritarias en los distintos Distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

El diseño del muestreo aleatorio se realizará de manera que sea estadísticamente representativo del total de piscinas censadas en CLA como prioritarias en los distintos Distritos. Este muestreo será realizado por personal inspector de los Departamento de Salud Ambiental y del de Inspección Central, Aguas de consumo y Transporte Alimentario de Madrid Salud y de los Departamentos de Salud de los Distritos.

Dentro de este muestreo programado se encuentran también incluidas la toma de muestras de agua de piscinas públicas de especial riesgo y las realizadas como comprobación de una no conformidad.

Indicadores del control de la calidad del agua en piscinas

Indicador 1.1 Toma de muestras de aguas de vasos de piscinas.

Número de muestras de aguas de vasos / Número total de vasos-piscinas inspeccionadas x 100.

Desagregado por Distrito y tipo de Piscina según uso.

Indicador 1.2 Valoración del análisis físico-químico (FQ) de las muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis FQ / Número de muestras del análisis físico-químico x100.

Desagregado por Distrito y tipo de piscina según uso.

Indicador 1.3 Calidad microbiológica de toma de muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes / Número de muestras realizadas del análisis microbiológico x 100.

Desagregado por Distrito y tipo de muestreo según uso.

Actividad 2:

Toma de muestras de agua de **balnearios urbanos** y valoración de la conformidad de los resultados.

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios durante 2021, se realizará al menos una toma de muestra de uno de los vasos del balneario inspeccionado como actividad complementaria, y así valorar el correcto control de las instalaciones por parte del responsable. En los vasos con aerosolización, se realizará también la toma de muestra para análisis de Legionella.

Indicadores de la calidad de agua en balnearios urbanos:

Indicador 2.1 Toma de muestras de aguas de vasos de balneario.

Número de muestras de aguas de vasos balneario tomadas / Número total de Balnearios inspeccionados x 100.

Desagregado por Distrito.

Indicador 2.2 Calidad Físico-Química de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras conformes en el análisis físico-químico/Número de análisis físico-químico de aguas de balnearios x100.

Desagregado por Distrito.

Indicador 2.3 Calidad microbiológica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras de balnearios conformes / Número de análisis microbiológico en aguas de balnearios x100.

Desagregado por Distrito.

SUBPROGRAMA 3.4: CONTROL DE LA CALIDAD DE AIRE EN INSTALACIONES CLIMATIZADAS

En el Anexo II del R.D. 742/2013 se fijan los valores mínimos de los parámetros para garantizar una adecuada calidad del aire en piscinas climatizadas y balnearios urbanos.

Objetivo 1:

Control de la calidad del aire interior de **piscinas climatizadas y balnearios urbanos**.

Actividad 1:

Valoración "in situ" de la calidad del aire interior en piscinas climatizadas y balnearios urbanos, midiendo los siguientes parámetros:

- Humedad relativa del recinto de los vasos.
- Temperatura ambiente y del agua de los vasos.
- Diferencia del CO₂ del recinto respecto al CO₂ exterior.

Se cumplimentará el protocolo técnico de inspección específico. Para la evaluación de la Campaña se establecen los siguientes Indicadores:

Indicador 1. Muestreo del aire interior de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.

Número de muestras de aire tomadas / Número total de establecimientos climatizados visitados x 100.

Desagregado por Distrito y tipo de instalación.

Valor de Referencia: 100 %.

Indicador 2. Calidad del aire interior de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.

Número de muestras de aire deficientes / Número total de muestras de aire x 100.

Desagregado por determinación analítica, tipo de instalación y Distrito.

La campaña será realizada por personal inspector de los Departamentos de Salud de los Distritos, así como el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los Distritos que se realice la actividad de inspección complementaria.

PROGRAMA 4: CONTROL DE LEGIONELOSIS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y TERRAZAS/VELADORES

Durante la primavera y verano de 2021 y como en años anteriores, se realizará la Campaña de control de sistemas de nebulización en terrazas de la Ciudad de Madrid, conforme al acuerdo establecido con la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Los sistemas de nebulización existentes en establecimientos alimentarios (pescaderías y fruterías) serán controlados durante todo el año haciendo coincidir su inspección con la de la actividad alimentaria del establecimiento que realizan los Departamentos de Salud de los Distritos.

Las inspecciones en terrazas o veladores serán realizadas por personal inspector de los Departamentos de Salud de los Distritos, así como el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en aquellos Distritos en los que se solicite apoyo.

La planificación de este Programa será informada en su momento para lo que se coordinaran las actuaciones con carácter previo con los Distritos.

Para la realización de estas actuaciones se cuenta con su protocolo de inspección y su correspondiente guía de cumplimentación.

Indicador 1. Número de instalaciones inspeccionadas

Número de sistemas de nebulización inspeccionados en 2021.

Desagregado por tipo (establecimientos alimentarios o terrazas/veladores) y Distrito.

Indicador 2: Rotación de inspección

Número de inspecciones realizadas / Número sistemas de nebulización inspeccionados.

Desagregado por tipo (establecimientos alimentarios o terrazas/veladores) y Distritos.

Valor de Referencia: 1.

ANEXO I
EPÍGRAFES DE REFERENCIA

PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD 2021

EPÍGRAFES DE REFERENCIA

SUBPROGRAMAS	CENSO INICIAL (Epígrafes considerados)
Centros de adorno corporal (Tatuaje, Perforación (Piercing), micropigmentación y	960901 - Centros de Tatuaje y/o Perforación (Piercing).
Centros de bronceado	960205 - Centros de Bronceado.
Peluquerías, institutos de belleza, centros de estética y centros de Fotodepilación	960201 - Servicio de Peluquería. 960202 - Instituto de Belleza. 960203 - Centro de Estética. 960206 - Centros de Fotodepilación.
Gimnasios	931008 - Actividades de los gimnasios.
Centros de recreo, cuidado infantil y escuelas infantiles	932001 - Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles con Cocina. 932002 - Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles sin Cocina. 851001 - Escuela Infantil de primer ciclo. 851003 - Centros de Cuidado Infantil.
Piscinas prioritarias	931002 - Piscinas de uso público de temporada. 931003 - Piscinas de uso público climatizadas. 931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.
Piscinas no prioritarias	931010 - Piscinas de comunidades de vecinos.
Spas y balnearios urbanos	960401 - Balnearios y Spas urbanos.

ANEXO II
CRITERIOS PROGRAMACIÓN

PLAN ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD 2021

PERFIL DE ACTIVIDAD SEGÚN RIESGO

SUBPROGRAMAS	PERFIL DE ACTIVIDAD
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	ALTO
CENTROS DE BRONCEADO	ALTO
PELUQUERÍAS	BAJO
CENTROS DE ESTÉTICA INSTITUTOS DE BELLEZA SIN APARATAJE	BAJO
CENTROS DE ESTÉTICA INSTITUTOS DE BELLEZA CON APARATAJE	MEDIO
CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	BAJO
GIMNASIOS	BAJO
PISCINAS PRIORITARIAS	ALTO
PISCINAS NO PRIORITARIAS	BAJO
PISCINAS NO PRIORITARIAS DE MAS DE 200 VECINOS O TRES VASOS	MEDIO
BALNEARIOS URBANOS	ALTO
ESCUELAS INFANTILES	ALTO
CENTROS RECREO INFANTIL	ALTO
CENTROS CUIDADO INFANTIL	ALTO

ANEXO III

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EN FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMA	Establecimientos de estética							Centros infantiles				Aguas recreativas				TOTAL
	Centros adorno corporal	Centros de Bronceado	Peluquerías	Institutos de Belleza y Centros de Estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	SUBTOTAL ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA	Centros de recreo y celebración de fiestas infantiles	Escuelas infantiles	Centros de cuidado infantil	SUBTOTAL CENTROS INFANTILES	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias (Comunidades propietarias)	Bañeríos urbanos	SUBTOTAL AGUAS RECREATIVAS	
01-CENTRO	48	10	345	147	6	42	598	2	16	6	24	13	12	15	40	662
02-ARGANZUELA	19	8	251	96	19	42	435	11	36	10	57	6	139	1	146	638
03-RETIRO	8	6	188	106	12	37	357	1	23	2	26	8	94	2	104	487
04-SALAMANCA	21	10	365	309	16	64	785	7	11	17	35	15	43	10	68	888
05-CHAMARTIN	8	8	264	197	21	58	556	6	48	3	57	14	268	6	288	901
06-TETUAN	12	9	273	144	7	38	483	8	16	2	26	8	55	4	67	576
07-CHAMBERI	24	13	321	254	42	47	701	5	35	4	44	7	31	4	42	787
08-FUENCARRAL-EL PARDO	11	14	302	173	41	43	584	18	68	7	93	31	105	8	144	821
09-MONCLOA-ARAVACA	2	7	151	93	14	21	288	3	37	1	41	25	132	4	161	490
10-LATINA	8	11	352	104	13	33	521	9	40	2	51	12	67	1	80	652
11-CARABANCHEL	23	18	385	143	25	41	635	8	39	4	51	12	142	4	158	844
12-USERA	8	5	213	81	5	11	323	4	21	3	28	10	44	5	59	410
13-PUENTE VALLECAS	15	11	346	93	8	32	505	11	60	4	75	11	30	0	41	621
14-MORATALAZ	3	7	134	39	17	11	211	4	22	0	26	7	39	0	46	283
15-CIUDAD LINEAL	13	12	423	162	14	52	676	13	41	2	56	10	402	1	413	1145
16-HORTALEZA	4	9	189	105	22	32	361	6	68	6	80	22	239	3	264	705
17-VILLAVERDE	5	15	229	88	27	22	386	6	27	3	36	9	69	0	78	500
18-VILLA VALLECAS	8	12	116	73	20	18	247	11	30	2	43	7	123	0	130	420
19-VICALVARO	6	6	75	29	8	7	131	2	12	0	14	4	57	0	61	206
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	5	7	182	71	14	35	314	10	27	1	38	16	177	2	195	547
21-BARAJAS	2	3	56	34	5	11	111	0	12	2	14	11	113	2	126	251
TOTAL GENERAL	253	201	5160	2541	356	697	9208	145	689	81	915	258	2381	72	2711	12834

Distritos	PELUQUERÍAS			CENTROS DE ESTÉTICA			FOTODEPILACIÓN		
	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o inspección 2021
01-CENTRO	345	281	5	147	97	16	6	3	1
02-ARGANZUELA	251	201	0	96	67	1	19	7	11
03-RETIRO	188	138	4	106	75	21	12	4	6
04-SALAMANCA	365	313	0	309	255	25	16	10	0
05-CHAMARTIN	264	190	3	197	119	20	21	5	7
06-TETUAN	273	146	12	144	129	8	7	7	0
07-CHAMBERI	321	269	3	254	197	9	42	20	5
08-FUENCARRAL-EL PARDO	302	244	5	173	115	29	41	16	18
09-MONCLOA-ARAVACA	151	99	0	93	40	17	14	1	1
10-LATINA	352	293	2	104	74	18	13	2	6
11-CARABANCHEL	385	303	8	143	96	9	25	8	11
12-USERA	213	182	4	81	62	4	5	2	3
13-PUENTE VALLECAS	346	221	1	93	78	5	8	4	4
14-MORATALAZ	134	102	0	39	22	10	17	8	6
15-CIUDAD LINEAL	423	355	5	162	112	19	14	6	4
16-HORTALEZA	189	156	2	105	59	9	22	6	9
17-VILLAVERDE	229	105	40	88	27	3	27	2	18
18-VILLA VALLECAS	116	80	5	73	51	13	20	7	9
19-VICALVARO	75	32	0	29	9	6	8	0	3
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	182	158	1	71	56	11	14	4	6
21-BARAJAS	56	36	4	34	25	45	5	4	1
TOTAL GENERAL	5160	3904	104	2541	1765	298	356	126	129

Plan de Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 30/10/2020 y criterios de planificación 2021

Distritos	PISCINAS PRIORITARIAS			PISCINAS NO PRIORITARIAS			BALNEARIOS URBANOS		
	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021
01-CENTRO	13	1	7	12	9	1	15	6	9
02-ARGANZUELA	6	0	6	139	119	6	1	0	1
03-RETIRO	8	3	4	94	57	10	2	1	1
04-SALAMANCA	15	2	12	43	37	0	10	3	7
05-CHAMARTIN	14	3	10	268	230	10	6	0	6
06-TETUAN	8	1	7	55	30	6	4	2	2
07-CHAMBERI	7	2	4	31	10	5	4	1	3
08-FUENCARRAL-EL PARDO	31	2	28	105	70	9	8	0	8
09-MONCLOA-ARAVACA	25	5	20	132	114	8	4	2	2
10-LATINA	12	3	8	67	67	0	1	0	1
11-CARABANCHEL	12	1	11	142	111	9	4	2	2
12-USERA	10	0	10	44	42	2	5	3	2
13-PUENTE VALLECAS	11	0	11	30	3	0	0	0	0
14-MORATALAZ	7	2	5	39	8	3	0	0	0
15-CIUDAD LINEAL	10	1	9	402	325	45	1	1	0
16-HORTALEZA	22	4	18	239	200	17	3	0	3
17-VILLAVERDE	9	0	7	69	4	21	0	0	0
18-VILLA VALLECAS	7	1	6	123	61	0	0	0	0
19-VICALVARO	4	0	4	57	15	6	0	0	0
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	16	2	11	177	150	5	2	0	2
21-BARAJAS	11	2	9	113	93	6	2	0	2
TOTAL GENERAL	258	35	207	2381	1755	169	72	21	51

Plan de Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 30/10/2020 y criterios de planificación 2021

Distritos	CENTROS DE RECREO INFANTIL			ESCUELAS INFANTILES			CENTROS DE CUIDADO INFANTIL		
	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021
01-CENTRO	2	0	2	16	1	15	6	4	2
02-ARGANZUELA	11	9	2	36	2	34	10	5	5
03-RETIRO	1	0	1	23	2	19	2	0	2
04-SALAMANCA	7	7	0	11	3	8	17	7	10
05-CHAMARTIN	6	3	3	48	3	45	3	1	2
06-TETUAN	8	6	2	16	0	16	2	1	1
07-CHAMBERI	5	4	1	35	13	22	4	0	4
08-FUENCARRAL-EL PARDO	18	10	8	68	6	61	7	4	3
09-MONCLOA-ARAVACA	3	2	1	37	7	30	1	1	0
10-LATINA	9	6	3	40	2	38	2	0	2
11-CARABANCHEL	8	2	6	39	3	35	4	0	4
12-USERA	4	3	2	21	4	17	3	0	3
13-PUENTE VALLECAS	11	9	2	60	13	47	4	4	0
14-MORATALAZ	4	4	0	22	0	22	0	0	0
15-CIUDAD LINEAL	13	3	10	41	3	38	2	0	2
16-HORTALEZA	6	4	2	68	14	54	6	3	3
17-VILLAVERDE	6	3	3	27	3	24	3	0	3
18-VILLA VALLECAS	11	1	10	30	3	27	2	2	0
19-VICALVARO	2	0	2	12	2	10	0	0	0
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	10	10	0	27	2	25	1	0	1
21-BARAJAS	0	0	0	12	3	9	2	2	0
TOTAL GENERAL	145	86	48	689	89	596	81	34	47

Plan de Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 30/10/2020 y criterios de planificación 2021.

C Distritos	ADORNO CORPORAL			BRONCEADO		
	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021
01-CENTRO	48	6	42	10	1	9
02-ARGANZUELA	19	10	9	8	1	7
03-RETIRO	8	0	8	6	2	4
04-SALAMANCA	21	6	14	10	2	7
05-CHAMARTIN	8	3	5	8	1	7
06-TETUAN	12	5	6	9	0	9
07-CHAMBERI	24	6	18	13	1	12
08-FUENCARRAL-EL PARDO	11	3	8	14	0	14
09-MONCLOA-ARAVACA	2	0	2	7	0	7
10-LATINA	8	1	7	11	0	11
11-CARABANCHEL	23	7	16	18	1	17
12-USERA	8	2	6	5	0	5
13-PUENTE VALLECAS	15	2	13	11	2	9
14-MORATALAZ	3	0	3	7	0	7
15-CIUDAD LINEAL	13	5	8	12	1	11
16-HORTALEZA	4	1	3	9	2	7
17-VILLAVERDE	5	0	5	15	4	11
18-VILLA VALLECAS	8	0	7	12	3	9
19-VICALVARO	6	0	6	6	1	5
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	5	1	4	7	3	3
21-BARAJAS	2	1	1	3	2	1
TOTAL GENERAL	253	59	191	201	27	165

Plan de Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 30/10/2020 y criterios de planificación 2021.

Distritos	GIMNASIOS		
	Censo a 30 de octubre de 2020	Establecimiento sin perfil de riesgo asignados	Nº con Frec. mínima de inspección Prioridad muy alta ,alta o media a inspección 2021
01-CENTRO	42	32	2
02-ARGANZUELA	42	32	1
03-RETIRO	37	24	9
04-SALAMANCA	64	42	7
05-CHAMARTIN	58	31	7
06-TETUAN	38	18	11
07-CHAMBERI	47	30	4
08-FUENCARRAL-EL PARDO	43	23	0
09-MONCLOA-ARAVACA	21	8	6
10-LATINA	33	17	3
11-CARABANCHEL	41	26	8
12-USERA	11	7	3
13-PUENTE VALLECAS	32	5	0
14-MORATALAZ	11	5	3
15-CIUDAD LINEAL	52	33	3
16-HORTALEZA	32	10	5
17-VILLAVERDE	22	16	2
18-VILLA VALLECAS	18	8	0
19-VICALVARO	7	1	0
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	35	21	4
21-BARAJAS	11	6	3
TOTAL GENERAL	697	395	81

ANEXO IV

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR DISTRITOS Y MADRID SALUD

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y DE APOYO.

A partir de los **criterios de programación** establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección obtenida durante 2020, cada Departamento de Salud de los Distritos Municipales ha indicado los establecimientos que podían ser objeto de inspección durante 2021. Asimismo, algunos Departamentos de Salud, en función de las peculiaridades o necesidades detectadas para cada Distrito, han programado en determinadas actividades, realizar inspección a un mayor número de establecimientos, lo que queda reflejado en las tablas que se muestran a continuación.

En aquellos casos en que por parte de los Distritos no puede realizarse toda la inspección programada, por parte de Madrid Salud, y en función de los recursos adscritos al Departamento de Salud Ambiental, se procederá a realizar inspección complementaria estableciendo a tal efecto los siguientes **criterios de inspección complementaria o de apoyo**:

** Se dará prioridad a establecimientos que no cuentan con frecuencia de inspección asociada al riesgo y con perfil de actividad de riesgo alto y medio; con la excepción de aquellos Distritos que no cuenten con técnicos adscritos a la sección de control de alimentos de origen no animal y calidad de las aguas, en cuyo caso se dará apoyo/inspección complementaria en aquellas actividades que así lo soliciten y en función de su censo, así como de la valoración del riesgo de 2020. A efectos de cuantificar la inspección de apoyo, con los recursos humanos disponibles en Madrid Salud y con el objetivo de alcanzar la mayor objetividad posible, se han establecido los siguientes criterios adicionales:*

** Si durante el año 2021 se produjeran nuevas incorporaciones de personal inspector o por el contrario, se generaran bajas en algún Distrito o en Madrid Salud, se valoraría nuevamente el apoyo o inspección complementaria realizada desde Madrid Salud.*

** La inspección de apoyo indicada debe considerarse como programación mínima, pudiendo ser incrementada a lo largo del año en función de disponibilidad de recursos humanos o necesidades técnicas concretas.*

Esta inspección complementaria o de apoyo se realizará siempre que por parte del Distrito sea solicitado de acuerdo con lo indicado en el "Procedimiento específico para la gestión de la actividad complementaria a la inspección de los Distritos relacionada con la salud pública", de fecha 03.08.2015.

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2021

DISTRITO	Estética y Gimnasios	Centros Infantiles	Aguas Recreativas	TOTAL
CENTRO	161	24	30	215
ARGANZUELA	70	57	19	146
RETIRO	60	26	25	111
SALAMANCA	57	35	29	121
CHAMARTÍN	12	49	39	100
TETUÁN	148	25	31	204
CHAMBERÍ	34	43	15	92
FUENCARRAL-EL PARDO	0	66	0	66
MONCLOA-ARAVACA	71	32	37	140
LATINA	67	44	10	121
CARABANCHEL	120	51	35	206
USERA	50	28	16	94
PUENTE DE VALLECAS	67	49	21	137
MORATALAZ	74	25	16	115
CIUDAD LINEAL	105	55	52	212
HORTALEZA	106	80	45	231
VILLAVERDE	120	34	46	200
VILLA DE VALLECAS	48	38	30	116
VICÁLVARO	65	14	19	98
SAN BLAS-CANILLEJAS	82	34	37	153
BARAJAS	46	13	38	97
TOTAL	1563	822	590	2975

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2021

ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2021

DISTRITO	Tatuaje, Perforación (Piercing) y micropigmentación	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto belleza, centros estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO	48	10	20	35	6	42	161
ARGANZUELA	17	8	22	17	6	0	70
RETIRO	8	1	25	15	3	8	60
SALAMANCA	10	0	18	14	0	15	57
CHAMARTÍN	8	0	0	0	0	4	12
TETUÁN	12	6	65	35	5	25	148
CHAMBERÍ	12	6	0	0	10	6	34
FUENCARRAL-EL PARDO	0	0	0	0	0	0	0
MONCLOA-ARAVACA	1	7	40	15	2	6	71
LATINA	10	11	20	17	6	3	67
CARABANCHEL	23	17	25	30	10	15	120
USERA	8	5	10	12	5	10	50
PUENTE DE VALLECAS	13	0	50	0	4	0	67
MORATALAZ	4	7	40	11	9	3	74
CIUDAD LINEAL	13	12	40	20	5	15	105
HORTALEZA	4	8	43	35	6	10	106
VILLAVERDE	4	7	59	30	10	10	120
VILLA DE VALLECAS	8	12	10	10	3	5	48
VICÁLVARO	6	6	32	10	4	7	65
SAN BLAS-CANILLEJAS	5	6	43	17	3	8	82
BARAJAS	0	1	25	12	3	5	46
TOTAL	214	130	587	335	100	197	1563

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2021

AGUAS RECREATIVAS 2021

DISTRITO	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios	TOTAL
CENTRO	13	2	15	30
ARGANZUELA	6	12	1	19
RETIRO	8	15	2	25
SALAMANCA	15	4	10	29
CHAMARTÍN	14	20	5	39
TETUÁN	7	20	4	31
CHAMBERÍ	7	4	4	15
FUENCARRAL- EL PARDO	0	0	0	0
MONCLOA-ARAVACA	20	15	2	37
LATINA	9	0	1	10
CARABANCHEL	11	22	2	35
USERA	10	1	5	16
PUENTE DE VALLECAS	11	10	0	21
MORATALAZ	6	10	0	16
CIUDAD LINEAL	10	41	1	52
HORTALEZA	22	20	3	45
VILLAVERDE	6	40	0	46
VILLA DE VALLECAS	6	24	0	30
VICÁLVARO	4	15	0	19
SAN BLAS-CANILLEJAS	16	18	3	37
BARAJAS	11	25	2	38
TOTAL	212	318	60	590

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2021

CENTROS INFANTILES 2021

DISTRITO	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
CENTRO	2	16	6	24
ARGANZUELA	11	36	10	57
RETIRO	1	23	2	26
SALAMANCA	7	11	17	35
CHAMARTÍN	0	48	1	49
TETUÁN	8	16	1	25
CHAMBERÍ	4	35	4	43
FUENCARRAL-EL PARDO	0	62	4	66
MONCLOA-ARAVACA	1	30	1	32
LATINA	3	40	1	44
CARABANCHEL	8	39	4	51
USERA	4	21	3	28
PUENTE DE VALLECAS	2	47	0	49
MORATALAZ	4	21	0	25
CIUDAD LINEAL	12	41	2	55
HORTALEZA	6	68	6	80
VILLAVERDE	4	27	3	34
VILLA DE VALLECAS	11	25	2	38
VICÁLVARO	2	12	0	14
SAN BLAS-CANILLEJAS	10	23	1	34
BARAJAS	0	12	1	13
TOTAL	100	653	69	822

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2021

DISTRITO	Estética y Gimnasios	Centros Infantiles	Aguas Recreativas	TOTAL
CENTRO				
ARGANZUELA	64			64
RETIRO	5			5
SALAMANCA	24			24
CHAMARTÍN	68	6		74
TETUÁN				
CHAMBERÍ	59		3	62
FUENCARRAL-EL PARDO	167	13	55	235
MONCLOA-ARAVACA			5	5
LATINA				
CARABANCHEL				
USERA	20			20
PUENTE DE VALLECAS	33			33
MORATALAZ				
CIUDAD LINEAL	15			15
HORTALEZA				
VILLAVERDE				
VILLA DE VALLECAS				
VICÁLVARO				
SAN BLAS-CANILLEJAS				
BARAJAS				
TOTAL	455	19	63	537

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2021

ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2021

DISTRITO	Centros de adorno corporal	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto de belleza y centros de estética	Centros de foto-depilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO							
ARGANZUELA	0	0	23	17	7	17	64
RETIRO	0	5	0	0	0	0	5
SALAMANCA	11	10	0	0	3	0	24
CHAMARTÍN	0	8	20	25	4	11	68
TETUÁN							
CHAMBERÍ	0	0	35	9	0	15	59
FUENCARRAL	8	14	61	58	20	6	167
MONCLOA							
LATINA							
CARABANCHEL							
USERA	0	0	20	0	0	0	20
PUENTE VALLECAS	0	11	0	12	0	10	33
MORATALAZ							
CIUDAD LINEAL	0	0	15	0	0	0	15
HORTALEZA							
VILLAVERDE							
VILLA VALLECAS							
VICÁLVARO							
SAN BLAS							
BARAJAS							
TOTAL	19	48	174	121	34	59	455

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2021

AGUAS RECREATIVAS 2021

DISTRITO	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios y Spas	TOTAL
CENTRO				
ARGANZUELA				
RETIRO				
SALAMANCA				
CHAMARTÍN				
TETUÁN				
CHAMBERÍ	0	3	0	3
FUENCARRAL-EL PARDO	31	16	8	55
MONCLOA-ARAVACA	5	0	0	5
LATINA				
CARABANCHEL				
USERA				
PUENTE DE VALLECAS				
MORATALAZ				
CIUDAD LINEAL				
HORTALEZA				
VILLAVERDE				
VILLA DE VALLECAS				
VICÁLVARO				
SAN BLAS-CANILLEJAS				
BARAJAS				
TOTAL	36	19	8	63

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2021

CENTROS INFANTILES 2021

<i>DISTRITO</i>	Centros de recreo infantil y celebración de fiestas infantiles
CENTRO	
ARGANZUELA	
RETIRO	
SALAMANCA	
CHAMARTÍN	6
TETUÁN	
CHAMBERÍ	
FUENCARRAL	13
MONCLOA	
LATINA	
CARABANCHEL	
USERA	
PUENTE VALLECAS	
MORATALAZ	
CIUDAD LINEAL	
HORTALEZA	
VILLVERDE	
VILLA VALLECAS	
VICÁLVARO	
SAN BLAS	
BARAJAS	
TOTAL	19

ANEXO V

TOMA DE MUESTRAS DE AGUA

PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

SALUD AMBIENTAL 2021

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>106 instalaciones de piscinas prioritarias (aproximadamente 212 vasos) para el total de los Distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instalaciones seleccionadas según muestreo aleatorio. ✓ Piscinas de especial control.
PISCINAS: MUESTREO DIRIGIDO	<p>A demanda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando se detecte una deficiencia in situ. ✓ Cuando sea un seguimiento de una no conformidad. <p>*Aproximadamente (datos años anteriores) unas 80 muestras.</p> <p>El número de tomas del muestreo dirigido no puede ser fijado con antelación siendo los valores indicados los máximos que pudieran ser aceptados y analizados por el Laboratorio de Salud Pública</p>
BALNEARIOS Y SPAS URBANOS	<p>85 muestras</p> <p>(repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado)</p>

NOTA: Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los Departamentos de Salud de los Distritos, no están contempladas en este Plan de Actuaciones Programadas, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2021.

ANEXO VI

**PROGRAMA DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN
INSTALACIONES CUBIERTAS DE PISCINAS DE USO PÚBLICO Y BALNEARIOS
URBANOS**

CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN INSTALACIONES DE PISCINAS CLIMATIZADAS DE USO PÚBLICO Y BALNEARIOS URBANOS

2021

DISTRITO	CONTROL DE CALIDAD DEL AIRE EN INSTALACIONES CLIMATIZADAS A REALIZAR COMO APOYO POR PARTE DE MADRID SALUD
CENTRO	x
ARGANZUELA	
RETIRO	x
SALAMANCA	
CHAMARTÍN	
TETUÁN	
CHAMBERÍ	
FUENCARRAL - EL PARDO	x
MONCLOA - ARAVACA	x
LATINA	x
CARABANCHEL	x
USERA	
PUENTE DE VALLECAS	x
MORATALAZ	x
CIUDAD LINEAL	x
HORTALEZA	
VILLAVERDE	
VILLA DE VALLECAS	
VICÁLVARO	
SAN BLAS - CANILLEJAS	
BARAJAS	x

Por parte del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud se realizarán las **comprobaciones de calidad del aire de las instalaciones climatizadas en los Distritos que han solicitado apoyo por carecer de los equipos necesarios para realizar este seguimiento**. En caso de disponer de equipos de medida se podrán realizar inspecciones conjuntas para luego ser realizados por los Distritos.

ANEXO VII

PROGRAMA DE NEBULIZADORES DE TERRAZAS

INSTALACIONES DE NEBULIZADORES DE TERRAZAS/VELADORES

2021

DISTRITO	Inspección de instalación de nebulizadores de terrazas a realizar por Distrito	Inspección de instalación de nebulizadores de terrazas a realizar por Madrid Salud	TOTAL
CENTRO		X	
ARGANZUELA	X		
RETIRO		X	
SALAMANCA	X		
CHAMARTÍN	X		
TETUÁN		X	
CHAMBERÍ	X		
FUENCARRAL		X	
MONCLOA		X	
LATINA	X		
CARABANCHEL		X	
USERA	X		
PUENTE VALLECAS	X		
MORATALAZ		X	
CIUDAD LINEAL	X		
HORTALEZA		X	
VILLAVERDE	X		
VILLA VALLECAS	X		
VICÁLVARO	X		
SAN BLAS	X		
BARAJAS	X		--

► Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2021

INDICE

1.- INTRODUCCIÓN	157
2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	158
3.- PROGRAMAS Y EPÍGRAFES ASOCIADOS. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	158
• PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS	158
• PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPañÍA.....	159
• PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPañÍA 159	
• PROGRAMA 4: CONTROL DE CENTROS DE ADIESTRAMIENTO Y RESIDENCIAS DE ANIMALES DE COMPañÍA	160
4.-INSPECCIONES PROGRAMADAS.....	161
SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	163
ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO.....	164

1.- INTRODUCCIÓN

Como consecuencia de la conciencia nacida en las sociedades de los países más avanzados, existe una corriente tendente a sentar las bases que regulen la relación de las personas con los animales. La Declaración Universal de los Derechos del Animal proclamada el 15 de octubre de 1987, así como los Reglamentos comunitarios en esta materia, han contribuido a instaurar el respeto, la defensa y la protección de los animales.

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales tanto en la Ley General de Sanidad (Ley 14/1986) y, con especial atención, a la Ley de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid (Ley 4/2016), se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan diversas prácticas relacionadas con el fomento y cuidado de los animales de compañía, al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales.

Con la entrada en vigor de la Ley 4/2016 de la Comunidad de Madrid el 10 de febrero de 2017 y, aun cuando sigue estando pendiente su desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en este Plan en materia de Salud y Protección Animal, se hace necesario tener en cuenta las modificaciones que introdujo en relación con la normativa vigente hasta el momento.

La Ley de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid establece la realización, como mínimo con carácter anual, de la inspección de los centros de animales de compañía, lo que implica la adecuación de las coberturas para inspeccionar la totalidad de los establecimientos censados en todas las actividades sujetas a control por parte de los Departamentos de Salud de los Distritos.

Los protocolos de actuación se refieren al cuidado, salud y bienestar animal, a los requisitos para su venta y exposición al público, a los animales cuya tenencia está prohibida fuera de los recintos expresamente autorizados, a la identificación de los animales y a la información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2021, tiene como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectará a los 21 Departamentos de Salud de los Distritos y al Departamento de Servicios Veterinarios del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

El Plan se estructura en cuatro programas específicos referidos al control de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, habiéndose incorporado para el año 2021 el programa de residencias y escuelas de adiestramiento de animales de compañía.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre este Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2021, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.

2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución del plan, se elaboran para cada programa un protocolo de inspección con su guía técnica de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

La documentación técnica, protocolos con las guías de cumplimentación de cada programa, se presentan en tres documentos aparte del plan:

- Anexo I: Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros veterinarios y centros de adiestramiento y residencias caninas.
- Anexo II: Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.
- Anexo III: Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para establecimientos de venta de animales de compañía.

3.- PROGRAMAS Y EPÍGRAFES ASOCIADOS. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Quedan incluidos los establecimientos recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecurias de la Comunidad de Madrid: "Centros de Tratamiento – Tratamiento Sanitario", incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales (Sección 4, "Centros de tratamiento – Tratamiento higiénico" del anexo del Decreto 176/1997).

En relación con el Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA), los epígrafes afectados son:

- 750001 - Hospital veterinario.
- 750002 - Clínica veterinaria con tratamiento higiénico.
- 750003 - Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- 750004 - Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- 750005 - Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

De acuerdo con lo señalado, este programa se subdivide en cinco subprogramas, correspondiendo a cada uno de ellos los epígrafes que se indican:

- ✓ Subprograma 2.1: Hospital veterinario.
- ✓ Subprograma 2.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico
- ✓ Subprograma 2.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- ✓ Subprograma 2.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- ✓ Subprograma 2.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

Los criterios de programación de las inspecciones a realizar son los siguientes:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al acicalamiento y cuidados no clínicos de animales de compañía que comercialicen o no accesorios para su atención y cuidado.

Quedan incluidos los establecimientos que realicen exclusivamente dicha actividad, y estén recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecuarias de la Comunidad de Madrid: "Centros de Tratamiento - Tratamiento Higiénico", incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

En relación con el Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA), el epígrafe afectado es el 960902 - Tratamiento higiénico de animales - peluquerías.

Los criterios de programación de las inspecciones a realizar son los siguientes:

- Cobertura: 100 %
- Rotación: 1 anual.

PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

En consecuencia, quedan incluidos los establecimientos recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecuarias de la Comunidad de Madrid: "Centros de Venta", incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales (Sección 4, "Centros de tratamiento – Tratamiento higiénico" del anexo del Decreto 176/1997).

En relación con el censo de locales y actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA), el epígrafe afectado es el 477603 - Comercio al por menor de animales de compañía.

No se realizarán controles de carácter sanitario en los establecimientos de venta de complementos y alimentos para animales de compañía dado que el objeto de este PIAP es, tal y como se ha señalado, garantizar tanto la salud pública como la protección, la salud y el bienestar de los animales.

Como criterios de programación para las inspecciones a realizar, se han establecido:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual.

PROGRAMA 4: CONTROL DE CENTROS DE ADIESTRAMIENTO Y RESIDENCIAS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

Se consideran afectados por este Programa los centros y establecimientos que prestan servicios para animales de compañía como alojamiento, cuidado y escuelas de adiestramiento.

En consecuencia, quedan incluidos los establecimientos recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecurias de la Comunidad de Madrid: "Residencias" y "Escuelas de adiestramiento", incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales (Sección 4, "Centros de tratamiento – Tratamiento higiénico" del anexo del Decreto 176/1997).

En relación con el censo de locales y actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA), el epígrafe afectado es el 960903 – Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas y centros de animales abandonados.

Como criterios de programación para las inspecciones a realizar, se han establecido:

- Cobertura: 100 %.
- Rotación: 1 inspección anual

4.-INSPECCIONES PROGRAMADAS

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2021, se realizarán las inspecciones correspondientes al control en **629 establecimientos** únicos que realizan actividades para cuidado de los animales de compañía. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos.

	Número de actividades a inspeccionar *	Número de inspecciones programadas **
Comercio al por menor de animales de compañía	75	86
Centros veterinarios	381	409
Centros de tratamiento higiénico de animales	197	215
Residencias y escuelas de adiestramiento	22	24
TOTAL	675	734

* Según datos del censo en CLA a fecha 31 de octubre de 2020 revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos.

** Según programaciones realizadas por los Departamentos de Salud de los Distritos.

A efectos de conocer el alcance de las inspecciones, debe tenerse en cuenta que hay establecimientos en los que se ejercen más de una de las actividades de cuidado o tratamiento de los animales de compañía. En el siguiente cuadro se indica el número de establecimientos con actividad a inspeccionar en año 2021, que corresponde al censo a fecha 31 de octubre de 2020 en el Censo de Locales y Actividades revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos. **Cuando en un establecimiento se realiza más de una de las actividades sujetas a inspección, se considera como establecimiento único.**

	Número de establecimientos únicos a inspeccionar *
1 - Centro	35
2 - Arganzuela	40
3 - Retiro	34
4 - Salamanca	33
5 - Chamartín	32
6 - Tetuán	28
7 - Chamberí	41
8 - Fuencarral-El Pardo	50
9 - Moncloa-Aravaca	27
10 - Latina	38
11 - Carabanchel	42
12 - Usera	16
13 - Puente de Vallecas	34
14 - Moratalaz	13
15 - Ciudad Lineal	43
16 - Hortaleza	37
17 - Villaverde	18
18 - Villa de Vallecas	17
19 - Vicálvaro	9
20 - San Blas-Canillejas	29
21 - Barajas	13
TOTAL	629

* Según datos del censo en CLA a fecha 31 de octubre de 2020 revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos.

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los Programas se realizará a partir de:

- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.
- Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

ESTUDIO Y VALORACIÓN DE LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Para el año 2021 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes Programas los cuales se graban en la aplicación de gestión de Inspección de Sanidad y Consumo de SIGSA.

La actualización de censos se realizará en la aplicación de Censos de Locales y Actividades (CLA) por el Departamento que realice la inspección.

INDICADORES DE ACTIVIDAD

Una vez finalizado el año, los programas serán evaluados de acuerdo con los siguientes indicadores de actividad:

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2021 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	$\text{N}^\circ \text{ inspecciones realizadas} / \text{N}^\circ \text{ inspecciones programadas} \times 100$ Desagregado por programa y Distrito
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2021

Indicador 2: Cobertura sobre establecimientos censados	
Descripción	Porcentaje de establecimientos inspeccionados durante 2021 frente al total de establecimientos censados a 31 de diciembre de 2021 en cada uno de los programas
Cálculo	$\text{N}^\circ \text{ establecimientos inspeccionados} / \text{N}^\circ \text{ establecimientos censados} \times 100$ Desagregado por programa y Distrito
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2020

ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO

PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS						PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	TOTAL	
		Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS				
ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía							Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas		
Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%		
Centro	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	10		8	5	1	2	16	10		36
	Nº de inspecciones programadas 2021	11		8	5	1	2	16	9		36
Arganzuela	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2	1	14	4	2	1	22	16	1	41
	Nº de inspecciones programadas 2021	2	1	14	4	2	1	22	16	1	41
Retiro	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	3	2	8	7	1	1	19	11	1	34
	Nº de inspecciones programadas 2021	3	2	8	7	1	1	19	11	1	34
Salamanca	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	5	1	13	3	6	5	28	14	2	49
	Nº de inspecciones programadas 2021	10	2	26	6	12	10	56	28	4	98
Chamartín	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	4	3	8	6	3		20	6		30
	Nº de inspecciones programadas 2021	4	3	8	6	3		20	6		30
Tetuán	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	8	1	7	3	2	3	16	6		30
	Nº de inspecciones programadas 2021	8	1	7	3	2	3	16	6		30
Chamberí	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2	1	12	7	7		27	13	2	44
	Nº de inspecciones programadas 2021	2	1	12	7	7		27	13	2	44
Fuencarral el Pardo	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	3	3	12	5	7	1	28	12	7	50
	Nº de inspecciones programadas 2021	3	3	12	5	7	1	28	12	7	50
Moncloa Aravaca	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	1	2	10	7	2		21	9		31
	Nº de inspecciones programadas 2021	1	2	10	7	2		21	9		31
Latina	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	4	1	12	6	2	3	24	12		40
	Nº de inspecciones programadas 2021	4	1	12	6	2	3	24	12		40
Carabanchel	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	8		16	3	2		21	12	1	42
	Nº de inspecciones programadas 2021	8		16	3	2		21	12	1	42
Usera	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2		5	2	3		10	4		16
	Nº de inspecciones programadas 2021	2		5	2	3		10	4		16
Puente de Vallecas	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	5	2	7	3	4	1	17	13		35
	Nº de inspecciones programadas 2021	10	2	7	3	4	1	17	18		45

PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS						PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	TOTAL	
		Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS				
ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía							Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas		
Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%		
Moratalaz	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado		6	1			7	5	1	13	
	Nº de inspecciones programadas 2021		6	1			7	5	1	13	
Ciudad Lineal	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	6	2	8	13	3	1	27	14	47	
	Nº de inspecciones programadas 2021	6	2	8	13	3	1	27	14	47	
Hortaleza	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2	1	14	6	3		24	8	37	
	Nº de inspecciones programadas 2021	2	1	14	6	3		24	8	37	
Villaverde	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2	1	5	2			8	5	18	
	Nº de inspecciones programadas 2021	2	1	5	2			8	5	18	
Villa de Vallecas	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	1		5	3	2	1	11	7	19	
	Nº de inspecciones programadas 2021	1		5	3	2	1	11	7	19	
Vicálvaro	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	1		7				7	1	9	
	Nº de inspecciones programadas 2021	1		7				7	1	9	
San Blas	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	4		12	3	1	1	17	18	40	
	Nº de inspecciones programadas 2021	4		12	3	1	1	17	18	40	
Barajas	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	2		6	3	1	1	11	1	14	
	Nº de inspecciones programadas 2021	2		6	3	1	1	11	1	14	
TOTAL	CENSO A 31 de octubre de 2020 revisado	75	21	195	92	52	21	381	197	22	675
	Nº de inspecciones programadas 2021	86	22	208	95	58	26	409	215	24	734

► Plan de Inspecciones
Programadas para el control de
medidas preventivas frente al
COVID_19.
Periodo 2021

INDICE

- INTRODUCCIÓN..... 168
- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN 169
- INSPECCIONES PROGRAMADAS..... 171
- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN 172
- ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR ACTIVIDADES 173

1.- INTRODUCCIÓN

Con el objeto de establecer las medidas de contención y prevención necesarias para hacer frente al virus SARS-CoV-2, la Comunidad de Madrid ha publicado la Orden 668/2020, de 19 de junio, de la Consejería de Sanidad, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19 una vez finalizada la prórroga del estado de alarma establecida por el Real Decreto 555/2020, de 5 de junio. (BOCM19/06/2020).

En el preámbulo de la Orden se indica que *“Pese a haberse superado la fase aguda de la crisis sanitaria es imprescindible mantener determinados comportamientos y formas de actuación que se han mostrado eficaces en el control de la misma ante el progresivo incremento de la actividad económica y social que se producirá tras la pérdida de vigencia del estado de alarma y de las medidas de contención que en su virtud se dictaron.*

En este contexto y ante este nuevo escenario resulta necesaria la adopción de una serie de medidas, con el objeto de garantizar la salud pública y la seguridad de la ciudadanía, que permitan asegurar un mejor control de la emergencia sanitaria así como evitar y minimizar los riesgos de propagación de la enfermedad COVID-19 ante la eventual aparición de nuevos brotes epidemiológicos o nuevas cadenas de transmisión no identificadas que pudieran comprometer la integridad física y la salud de las personas, mientras no sea declarada oficialmente la finalización de la situación de crisis sanitaria por parte del Gobierno de España”.

Con el propósito de garantizar la salud pública y la seguridad ciudadana y hacer frente al virus SARS-CoV-2, se ha considerado imprescindible continuar con la verificación de las medidas de contención y prevención que permiten asegurar un mejor control de la emergencia sanitaria, así como evitar y minimizar los riesgos de propagación de la enfermedad COVID-19 mientras no sea declarada oficialmente la finalización de la situación de crisis sanitaria.

El Plan de inspecciones y actividades programadas de medidas preventivas COVID-19 del año 2021, programa y coordina la verificación de las actuaciones de prevención y control generales y particulares exigibles a todas las actividades y establecimientos de la ciudad de Madrid e incluye un anexo específico en el que se han incorporado diversos procedimientos y guías armonizadas que incorporan, entre otras, el control de las medidas de higiene del establecimiento, las medidas organizativas y de aforo, las de protección de los trabajadores y los protocolos de limpieza y desinfección. Estos controles serán llevados a cabo por los Departamentos de Salud de las Juntas Municipales de Distritos y por el Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Departamentos de Salud Ambiental, estos tres últimos pertenecientes a Madrid Salud.

Los últimos avances científicos en relación con la propagación del COVID19 indican, a día de hoy, tres posibles vías de transmisión el contacto con superficies contaminadas, la vía fecal-oral, que pudiera suponer también una vía de transmisión por contacto la vía respiratoria, al inhalar aire contaminado por coronavirus.

En relación con la vía respiratoria, hasta ahora solo se había considerado la presencia de estos virus en las gotas/gotículas procedentes de toses y/o estornudos de más de 5 μ que rápidamente caerían al suelo, permaneciendo por poco tiempo en el aire. No obstante, los últimos estudios que se están publicando, parecen considerar también la formación de gotas de menor tamaño, de 0.1 a 0.5 μ , aerosoles, que pueden permanecer flotando en el ambiente de espacios cerrados.

Habida cuenta la importancia de una correcta ventilación para evitar la difusión de posibles aerosoles que contengan SARS-CoV-2, desde el Departamento de Salud Ambiental y desde los Departamentos de Salud de los Distritos que así lo consideren, se realizarán controles periódicos de valoración de ventilación en ambientes interiores como medida preventiva covid-19, destacándose que en determinados espacio como son los edificios, locales e instalaciones sin ventanas o ventanas no practicables, edificios de alta ocupación o con personas especialmente sensibles (edificios gubernamentales, escuelas, restaurantes, hoteles, hospitales, centros comerciales, etc.).

Este documento presenta la información más relevante sobre este Plan de Inspecciones y Actividades Programadas para la prevención del COVID-19, que se realizaran en los establecimientos relacionados la seguridad alimentaria, los que tienen incidencia en la salud pública y los de salud y bienestar animal, entre otros, referenciado en concreto los objetivos e indicadores de evaluación.

2.- PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE VERIFICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS COVID-19

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución del plan, se han elaborado 12 Procedimientos de inspección y verificación de medidas COVID-19 que incluyen un protocolo técnico de inspección y su guía técnica de cumplimentación donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

Los Procedimientos de verificación se incorporarán en una documentación técnica anexa e incorporarán la siguiente documentación:

1. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en el comercio minorista de la alimentación, bares y restaurantes para la prevención del COVID-19.
2. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en los comedores escolares y de centros infantiles para la prevención del COVID-19
3. Procedimiento para la verificación de la eficacia de las medidas adoptadas en Centros Infantiles y actividades de tiempo libre dirigidas a la población infantil y juvenil para la prevención
4. Procedimiento para la verificación de la eficacia de las medidas adoptadas en Gimnasios e Instalaciones Deportivas para la prevención del COVID-19.
5. Procedimiento para la verificación de la eficacia de las medidas adoptadas en establecimientos de estética para la prevención del COVID-19
6. Procedimiento para la verificación de la eficacia de las medidas adoptadas en establecimientos de piscinas para la prevención del COVID-19
7. Procedimiento de verificación de las medidas adoptadas en los espacios comunes de los mercados municipales para la prevención del COVID-19
8. Procedimiento de verificación de las medidas adoptadas en Mercamadrid para la prevención del COVID-19
9. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en comercio minorista no alimentario y centros comerciales para la prevención del COVID-19

10. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en centros y establecimientos de enseñanza no reglada para la prevención del COVID-19
11. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en Empresas Funerarias para la prevención del COVID-19
12. Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas en materia de salud y protección animal para la prevención del COVID-19

El control de las medidas preventivas COVID-19 por tanto afectará a:

- **Bares, restaurantes y similares.**
- **Establecimientos del comercio minorista de la alimentación**
- **Comedores escolares y de centros infantiles**
- **Centros Infantiles (Escuelas infantiles de primer ciclo, centros de cuidado infantil y centros de recreo infantil) y actividades de tiempo libre dirigidas a la población infantil y juvenil**
- **Gimnasios e instalaciones deportivas**
- **Establecimientos de estética (Peluquerías, Manicura y Pedicura, Estética y Fotodepilación, Centros de Bronceado Artificial, Centros de Adorno Corporal)**
- **Piscinas y balnearios urbanos**
- **Espacios comunes de mercados municipales**
- **Mercamadrid (establecimientos mayoristas y espacios comunes de la Unidad Alimentaria)**
- **Comercio minorista no alimentario y centros comerciales**
- **Centros de enseñanza no reglada (academias, autoescuelas, centros de formación privados)**
- **Empresas funerarias**
- **Centros Veterinarios (clínicas veterinarias, establecimientos de venta de animales, peluquerías, residencias animales)**

[VALORACIÓN DE VENTILACIÓN EN AMBIENTES INTERIORES COMO MEDIDA PREVENTIVA COVID-19](#)

Para la realización de los controles periódicos de valoración de ventilación en ambientes interiores como medida preventiva covid-19, el PIAP incluye en la documentación técnica un Protocolo Técnico de inspección y una guía de cumplimentación que se cumplimentará cuando se realicen mediciones de los parámetros de calidad del aire con equipos propios de inspección calibrados.

La valoración de estos parámetros se centrará en los siguientes establecimientos:

- **Centros sociosanitarios**
- **Centros comerciales**
- **Instalaciones climatizadas (piscinas, gimnasios, etc.)**
- **Colegios, Escuelas de música e Institutos de Educación Secundaria**
- **Escuelas Infantiles**
- **Edificios de titularidad Municipal**
- **Otros.**

3.-INSPECCIONES PROGRAMADAS

En la siguiente tabla aparece el número de inspecciones que se realizarán desde los Departamentos de Salud de los Distritos y por el Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Departamentos de Salud Ambiental, estos tres últimos pertenecientes a Madrid Salud.

	Número de inspecciones programadas *
Restauración colectiva	5448
Comercio minorista de la alimentación	3905
Centros de Estética	2018
Piscinas y aguas recreativas	653
Centros Infantiles	841
Unidad alimentaria de Mercamadrid	540
Centros veterinarios y de cuidado de animales	719
TOTAL	14124

*Según programaciones realizadas por los Departamentos de Salud de los Distritos y Departamentos de Madrid Salud

4.-SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los Programas se realizará a partir de:

- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.
- Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2021, exponiéndose los resultados en el informe (o informes) de evaluación correspondiente.

ESTUDIO Y VALORACIÓN DE LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Para poder realizar un estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo”

INDICADORES DE ACTIVIDAD

Para la evaluación de las actuaciones inspectoras se utilizarán el siguiente indicador de actividad:

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2021 frente al total de las inspecciones previstas en cada una de las actividades
Cálculo	N° inspecciones realizadas / N° inspecciones programadas X 100 <i>Desagregado por actividades y Departamento</i>
Valor de referencia	80%
Plazo	31.12.2021

Indicador 2: Valoración de ventilación en espacios interiores	
Descripción	N.º de inspecciones realizadas durante 2021
Cálculo	Σ de inspecciones realizadas <i>Desagregado por actividades y Departamento</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2021

ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19: RESTAURACIÓN COLECTIVA Y COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN

Inspecciones programadas- COVID-19 2021	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANCHEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVERDE	V. VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	27	57	43	60	89	32	48	76	39	75	80	51	92	36	80	97	40	56	23	56	17	1.174
Centros de recreo y esparcimiento infantil	2	8	1	2	0	8	5	13	1	1	8	5	0	4	4	6	4	4	2	11	0	89
Restauración en centros de mayores	15	4	13	30	27	11	8	15	32	14	16	15	15	3	20	2	10	4	3	14	6	277
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (distintos a los centros de mayores)	2	8	0	0	0	1	6	6	0	4	8	6	8	2	2	5	2	2	1	9	0	72
Salones de banquetes y celebración de eventos	4	0	3	2	3	2	1	2	6	1	1	4	0	1	4	0	3	1	1	21	0	60
Restauración en cocinas de hospitales privados	1	0	2	6	6	0	0	3	3	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	1	0	28
Bares, cafeterías y restaurantes	241	108	150	480	142	200	150	139	220	283	100	54	267	60	254	0	86	42	100	102	250	3.428
Restauración rápida	12	6	5	20	2	9	10	15	10	1	10	13	10	8	10	5	4	10	5	25	15	205
Comedores de empresa	7	2	3	10	4	0	0	6	40	0	0	2	1	1	10	11	1	1		9	7	115
SUBTOTAL	311	193	220	610	273	263	228	275	351	379	223	150	393	115	390	126	150	120	135	248	295	5448
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	10	12	5	17	6	16	14	10	10	17	10	15	5	10	10	0	7	6	10	14	7	211
Carnicerías (con obrador)	10	5	5	7	6	12	15	12	6	22	14	16	18	10	20	24	5	6	10	5	8	236
Carnicerías (sin obrador)	10	9	5	13	0	12	20	3	15	22	16	5	8	10	10	37	12	6	10	29	5	257
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	10	8	5	7	0	16	12	2	10	14	10	10	7	10	10	0	6	5	10	15	10	177
Casquerías	2	0	1	2	0	5	2	0	0	0	5	3	1	1	2	0	1	1	2	2	0	30
Charcuterías	5	9	6	17	6	12	12	10	12	6	10	8	1	10	10	0	13	6	10	10	5	178
Panaderías (con o sin obrador)	10	20	15	17	6	26	10	11	20	26	22	9	10	8	5	10	13	6	10	15	10	279
Pastelerías (con obrador)	15	11	6	10	8	12	25	16	8	17	16	35	5	4	15	15	5	11	4	12	0	250
Pastelerías (sin obrador)	7	7	6	2	0	5	2	3	5	3	10	5	1	9	3	5	3	5	9	17	0	107
Fruterías (con o sin obrador)	10	33	15	23	3	26	15	21	25	11	20	7	12	30	20	0	23	8	20	25	10	357
Heladerías y horchaterías (con obrador)	7	0	2	3	0	3	9	1	4	1	3	3	0	1	2	0	0	1	1	0	1	42
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	5	4	2	3	0	3	3	1	9	3	5	2	2	1	0	1	0	2	2	0	1	49
Alimentación (C. M A. Polivalente)	10	35	74	30	25	100	50	11	60	193	35	6	43	40	15	0	50	12	35	10	80	914
Platos preparados (con obrador)	20	6	10	13	11	20	48	20	8	18	12	12	4	11	37	35	3	15	7	32	5	347
Platos preparados (sin obrador)	0	0	4	0	0	6	6	1	1	1	3	1	1	0	0	10	0	0	0	3	0	37
Herbolarios	0	3	10	3	0	7	8	0	7	5	6	3	1	5	3	0	3	4	4	6	5	83
Churrerías (con o sin obrador)	0	0	2	1	0	3	4	2	1	8	5	2	0	0	2	0	2	2	2	5	2	43
Bodegas	0	0	1	1	1	4	0	0	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	13
Establecimientos de congelados	0	12	3	5	0	5	0	0	0	3	0	2	0	1	5	0	1	0	2	10	1	50
Máquinas expendedoras	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
Frutos secos y variantes	0	1	5	3	2	8	10	1	15	10	0	3	0	6	6	0	1	2	7	0	3	83
Situados en vía pública	0	0	5	2	0	2	2	1	5	0	4	1	0	4	0	0	1	2	2	8	0	39
Venata ambulante, mercadillos	0	0	2	0	0	5	0	12	25	0	0	0	5	0	10	0	1	0	30	31	0	121
SUBTOTAL	131	175	189	180	74	309	267	138	249	380	206	150	124	171	185	137	150	100	188	249	153	3905
Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19	442	368	409	790	347	572	495	413	600	759	429	300	517	286	575	263	300	220	323	497	448	9.353

INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19: DPTOS. DE SALUD DISTRITOS. ESTETICA, PISCINAS Y CENTROS INFANTILES

DISTRITO	Tatuaje, Perforación (Piercing) y micropigmentación	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto belleza, centros estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	TOTAL	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios	TOTAL	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
CENTRO	48	10	20	35	6	42	161	13	2	15	30	2	16	6	24
ARGANZUELA	17	8	22	17	6	--	70	6	12	1	19	11	36	10	57
RETIRO	8	1	25	15	3	8	60	8	15	2	25	1	23	2	26
SALAMANCA	10	--	18	14	--	15	57	15	4	10	29	7	11	17	35
CHAMARTÍN	8	--	--	--	--	4	12	14	20	5	39	--	48	1	49
TETUÁN	12	6	65	35	5	25	148	7	20	4	31	8	16	1	25
CHAMBERÍ	12	6	--	--	10	6	34	7	4	4	15	4	35	4	43
FUENCARRAL-EL PARDO	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	62	4	66
MONCLOA-ARAVACA	1	7	40	15	2	6	71	20	15	2	37	1	30	1	32
LATINA	10	11	20	17	6	3	67	9	--	1	10	3	40	1	44
CARABANCHEL	23	17	25	30	10	15	120	11	22	2	35	8	39	4	51
USERA	8	5	10	12	5	10	50	10	1	5	16	4	21	3	28
PUENTE DE VALLECAS	13	--	50	--	4	--	67	11	10	--	21	2	47	--	49
MORATALAZ	4	7	40	11	9	3	74	6	10	--	16	4	21	--	25
CIUDAD LINEAL	13	12	40	20	5	15	105	10	41	1	52	12	41	2	55
HORTALEZA	4	8	43	35	6	10	106	22	20	3	45	6	68	6	80
VILLAVERDE	4	7	59	30	10	10	120	6	40	--	46	4	27	3	34
VILLA DE VALLECAS	8	12	10	10	3	5	48	6	24	--	30	11	25	2	38
VICÁLVARO	6	6	32	10	4	7	65	4	15	--	19	2	12	--	14
SAN BLAS-CANILLEJAS	5	6	43	17	3	8	82	16	18	3	37	10	23	1	34
BARAJAS	--	1	25	12	3	5	46	11	25	2	38	--	12	1	13
TOTAL	214	130	587	335	100	197	1563	212	318	60	590	100	653	69	822

INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19: DPTO. SALUD AMBIENTAL. ESTETICA, PISCINAS Y CENTROS INFANTILES

DISTRITO	Tatuaje, Perforación (Piercing) y micropigmentación	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto belleza, centros estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	TOTAL	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios	TOTAL	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
ARGANZUELA	--	--	23	17	7	17	64	--	--	--	--	--	--	--	--
RETIRO	--	5	--	--	--	--	5	--	--	--	--	--	--	--	--
SALAMANCA	11	10	--	--	3	--	24	--	--	--	--	--	--	--	--
CHAMARTÍN	--	8	20	25	4	11	68	--	--	--	--	6	--	--	6
TETUÁN	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--
CHAMBERÍ	--	--	35	9	--	15	59	--	3	--	3	--	--	--	--
FUENCARRAL-EL PARDO	8	14	61	58	20	6	167	31	16	8	55	13	--	--	13
MONCLOA-ARAVACA	--	--	--	--	--	--	--	5	--	--	5	--	--	--	--
USERA	--	--	20	--	--	--	20	--	--	--	--	--	--	--	--
PUENTE DE VALLECAS	--	11	--	12	--	10	33	--	--	--	--	--	--	--	--
CIUDAD LINEAL	--	--	15	--	--	--	15	--	--	--	--	--	--	--	--
TOTAL	19	48	174	121	34	59	455	36	19	8	63	19	--	--	19

**INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19:
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID**

SECTOR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	N.º ESTABLECIMIENTOS	TOTAL CONTROLES
Carne	Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	20	20
	Salas de despiece	15	15
	Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	17	17
	Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	11	11
Pescado	Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	6	6
	Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	36	36
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	21	21
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	23	23
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco con actividades de envasado	81	81
	Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	3	3
	Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	1	1
	Fábrica y almacen de hielo	1	1
Vegetales	Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	151	151
	Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	4	4
	Envasador de frutas y derivados	14	14
	Almacén de frutas, hortalizas y derivados	59	59
Polivalente	Almacén distribución polivalente a tº de refrigeración	15	15
	Almacén distribución polivalente a tº de congelación	8	8
	Almacén distribución polivalente a tº no regulada	6	6
	Comercio al por mayor de bebidas	1	1
	Comercio al por mayor/menor polivalente grandes superficies	2	2
	Comercio al por menor en establecimientos no especializados (polivalente)	7	7
Restauración	Bar cafetería	17	17
	Hotel con restaurante	1	1
Otros	Actividades no alimentarias	20	20
TOTAL		540	540

INSPECCIONES PROGRAMADAS COVID-19: DEPARTAMENTOS SALUD DISTRITOS. SALUD Y BIENESTAR ANIMAL

	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS						PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRAM	
	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas	
Centro	10	--	8	5	1	2	16	10	--	36
Arganzuela	2	1	--	14	4	2	21	16	1	39
Retiro	3	2	8	7	1	1	19	11	1	33
Salamanca	10	2	26	6	12	10	56	28	4	94
Chamartín	4	3	8	6	3	--	20	6	--	30
Tetuán	8	1	7	3	2	3	16	6	--	30
Chamberí	2	1	12	7	7	--	27	13	2	42
Fuencarral el Pardo	3	3	12	5	7	1	28	12	7	43
Moncloa	1	2	10	7	2		21	9	--	31
Latina	4	1	12	6	2	3	24	12	--	40
Carabanchel	8	--	16	3	2	--	21	12	1	41
Usera	2	--	5	2	3	--	10	4	--	16
P de Vallecas	5	2	7	3	4	1	17	13	--	35
Moratalaz	--	--	6	1	--	--	7	5	1	12
Ciudad Lineal	6	1	8	13	3	1	26	11	--	43
Hortaleza	2	1	14	6	3	--	24	8	3	34
Villaverde	2	1	5	2	--	--	8	5	3	15
Villa Vallecas	1	--	5	3	2	1	11	7	--	19
Vicálvaro	1	--	7	--	--	--	7	1	--	9
San Blas	4	--	12	3	1	1	17	18	1	39
Barajas	2	--	6	3	1	1	11	1	--	14
TOTAL	80	21	194	105	60	27	407	208	24	719