

B) Disposiciones y Actos

Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

5 *Acuerdo de 23 de diciembre de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprueba el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública 2026 del Ayuntamiento de Madrid.*

El acuerdo tiene por objeto aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (en adelante, PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, el cual recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, las ejercidas en los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y la de los centros dedicados a la salud y a la protección animal.

El PIAP constituye la base para que los servicios municipales de inspección de salud pública de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular y de manera 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 Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, en su apartado 18.º 1.1 h), y el artículo 3 de los Estatutos de Madrid Salud, han establecido la necesaria elaboración de un plan de anual de inspección en el que se plasmen los programas, métodos, procedimientos y líneas generales de actuación de la inspección en materia de salud pública para la ciudad de Madrid.

El plan se fundamenta en cuatro objetivos:

El primer objetivo pretende garantizar las condiciones sanitarias de los establecimientos de la ciudad de Madrid en materia de seguridad alimentaria, aquellas que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y las de los centros destinados a la salud y protección animal.

El segundo objetivo, dar cumplimiento al Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias que, como competencias delegadas del Organismo Autónomo Madrid Salud, establece la de elaborar, proponer, coordinar, ejecutar y evaluar los planes, programas, campañas y actividades en materia de seguridad alimentaria, salud ambiental y protección y bienestar animal.

El tercer objetivo, ser 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, coordinada y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores y asegurar que esos controles se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

Y, por último, el cuarto objetivo, ser el instrumento para la mejora continua de la actividad de inspección y control oficial en las materias que afectan al PIAP 2026 del Ayuntamiento de Madrid.

En cuanto a su ámbito de actuación, incorpora las inspecciones y actividades programadas de control oficial de alimentos, las ejercidas en establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y las actividades relacionadas con la salud y protección animal.

Se estructura en cuatro líneas estratégicas:

1) Plantear un concepto integral del control oficial que proporcione una mayor coherencia a las actuaciones e inspecciones municipales, mediante un plan que sea la herramienta básica en la que, para cada una de las materias se concreten objetivos, actividades generales y específicas, recursos necesarios, y cronograma de actuaciones.



2) Implantar un enfoque eminentemente preventivo en el que los servicios de inspección no sólo verifiquen 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 centren en la investigación de los factores de riesgo.

3) Desarrollar las actuaciones considerando el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030.

4) Establecer un sistema de evaluación y seguimiento mediante indicadores medibles y cuantificables que permitan tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo, evolución y grado de cumplimiento de los objetivos previstos para cada materia para su mejora continua.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 b) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, en su reunión de 23 de diciembre de 2025,

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, que se incorpora como anexo.

SEGUNDO.- Este acuerdo surtirá efectos desde el día de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid.

TERCERO.- Del acuerdo se dará cuenta al Pleno a fin de que quede enterado del mismo.

Madrid, a 23 de diciembre de 2025.- La Directora de la Oficina de la Secretaría de la Junta de Gobierno, Carmen Toscano Ramiro.



Anexo

► **Plan de Inspecciones y
Actividades Programadas en
materia de Salud Pública (PIAP)
2026 del Ayuntamiento de Madrid**



PRESENTACIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y los centros dedicados a la salud y protección animal. Dichas actuaciones se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante 2026, partiendo de un planteamiento global, coordinado 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 en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, 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 2026 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 de salud pública del Ayuntamiento de Madrid 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.

Las actuaciones en materia de control oficial de alimentos (inspecciones, controles, auditorias y toma de muestras de alimentos y aguas de consumo) se desarrollan en establecimientos de elaboración, venta y servicio de alimentos y/o bebidas, tales como restaurantes, bares, cafeterías, comedores de colectividades (comedores escolares, comedores de empresas y similares), establecimientos de comercio minorista de la alimentación, en la unidad alimentaria de Mercamadrid y en el transporte de alimentos.

Significar que en lo que respecta a la línea de inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos se incorpora la terminología, criterios, estructura, gestión, numeración y denominaciones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 (en adelante, PNCOCA 2026-2030).

En este sentido, cabe mencionar que continuamos con la vigilancia y la valoración nutricional de los menús en los centros escolares, con el propósito de contribuir a que sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma.

En relación con los establecimientos con incidencia en Salud Pública, son objetivo de vigilancia y control los centros de estética, peluquerías, y gimnasios, centros infantiles (escuelas infantiles, centros de cuidado y recreo infantil), aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos), centros de tatuaje, micropigmentación y *piercing* centros de bronceado artificial e instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela, tanto de edificios e instalaciones municipales a efectos de su autocontrol como de instalaciones de riesgo en establecimientos comerciales. Asimismo, contempla el muestreo de calidad de aguas recreativas y de instalaciones de riesgo de legionelosis, así como el seguimiento y control de los servicios funerarios en la ciudad de Madrid.

En relación con el Programa de control de aguas recreativas que incluye piscinas climatizadas y no climatizadas y balnearios urbanos, significar que el 31 de octubre de 2024, la Comunidad de Madrid publicó el Decreto 99/2024, que establece las normas técnicas y sanitarias para las piscinas y parques acuáticos en la región que reemplaza al anterior de 1998 y unifica la legislación sobre la materia, adaptándola a la normativa nacional. Este decreto supuso una adaptación a los cambios que se han producido en los últimos años, tales como la simplificación de los trámites ante la Administración, las mejoras en el tratamiento de aguas o las nuevas modalidades de ocio vinculadas a este tipo de actividades. El objetivo fundamental es minimizar los riesgos para la salud, regulando la calidad del agua y del ambiente interior, así como la exposición a riesgos físicos, químicos y biológicos. El Programa de control de aguas recreativas ha tenido en cuenta esta novedad legislativa adecuándose a lo establecido en la misma.



En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales en materia de salud y bienestar animal 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. Así las inspecciones en materia de Salud y Protección Animal tienen como objetivo verificar las condiciones de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

La programación cuantitativa, incluida en el presente plan, y el apoyo que se realiza desde los departamentos de Madrid Salud a los distritos, puede sufrir variaciones a lo largo del año por diversos motivos, como variaciones en el personal de los departamentos, creación de campañas específicas o aumento de actuaciones no programadas. Por lo tanto, una vez aprobado el plan, el Gerente de Madrid Salud podrá aprobar a lo largo del año modificaciones puntuales en la programación cuantitativa que afecten al año en curso.

Se presentan en este plan, los distintos programas que se realizarán durante el año 2026 que tiene asociado los correspondientes documentos técnicos de trabajo que contribuirán a homogenizar y coordinar los criterios de actuación de los diferentes agentes implicados en su ejecución.



ÍNDICE

► PLAN DE INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD PÚBLICA (PIAP) 2026 DEL AYUNTAMIENTO DE MADRID	1
1.1- INTRODUCCIÓN	8
1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	9
1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	11
1.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LINEA DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	12
1.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	14
1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	14
1.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	17
PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	17
SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	29
SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.	36
SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.....	40
PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTION DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)	43
SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.....	50
SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID	55
PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	59
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS	67
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).....	73
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	79
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	88
PROGRAMA 9: ANISAKIS.....	95
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	104



PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	110
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	116
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.....	121
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	127
PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES	132
SUBPROGRAMA 16.1: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN LAS ESCUELAS INFANTILES.....	143
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL	146
1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS	151
1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.....	154
1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL.....	159
1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS	159
1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL.....	160
2. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN LA SALUD PÚBLICA.....	163
2.1.- INTRODUCCIÓN.....	164
2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN.....	164
2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	168
2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA	170
2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS	171
2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS.....	172
2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	175
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA	175
SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN	178
SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	183
SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS	187
SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.....	190
PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS.....	194
PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES.....	199
SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	202
SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.....	205
SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	208
PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS.....	211



SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.....	215
SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.....	219
SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.....	222
PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA	226
PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS.....	232
3. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL	236
3.1.- INTRODUCCIÓN.....	237
3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN.....	238
3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	239
3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL	240
3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS	241
3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS.....	242
3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.	243
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS.....	243
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	249
PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	254
PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	259
PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS	264

Nota: Los programas de control oficial de alimentos incluidos en este PIAP tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia y 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios. Hay que señalar también que, entre estos, se incluye un programa propio denominado Programa 17: Control Físico-Químico y Nutricional, no contemplado en el referido PNCOCA.



1.1- INTRODUCCIÓN

El control oficial de los alimentos en el municipio de Madrid para el año 2026, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que el personal municipal realizará en el marco del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid 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; Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública pertenecientes a la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud.

La programación de las inspecciones y actividades 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 2026-2030 (en adelante PNCOCA).

En virtud de lo anterior, se incorporan quince programas específicos de Control Oficial de Alimentos, tres 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 incluye un programa propio denominado “Programa de Control Físico-Químico y Nutricional”, no contemplado en el referido PNCOCA.

Además, se incluye un programa para el control de las aguas de consumo, denominado “Programa de Inspección de aguas de consumo: instalaciones interiores, toma de muestras y análisis”, no contemplado tampoco en el citado PNCOCA.

Por otra parte, se significa que no se han incluido los siguientes programas del citado PNCOCA: el “Programa de Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia”, por no ser de aplicación en la ciudad de Madrid y el “Programa de Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios”, por estar desarrollado conjuntamente con la Comunidad de Madrid, limitándose las actuaciones municipales a la toma de muestras y su traslado al Centro Nacional de Alimentación donde serán analizadas.

Asimismo, se incorpora una revisión del sistema de control oficial que incluye un “Programa de Auditorías Internas” y un “Programa de Supervisión del Control Oficial”, 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”.

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 2026-2030.

Además, se tendrán en consideración los procedimientos de inspección basados en el riesgo para aplicar tanto en los distritos como en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.



1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

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”, 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”.

Asimismo, se incorporan unos “Criterios para la 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.

En ellos se describe 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 las personas consumidoras, 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, emergencias alimentarias, sospecha de incumplimientos por parte de los operadores de empresas alimentarias (en adelante, operadores) o comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes.

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 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, y del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena alimentaria y operaciones relacionadas, se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

- Aparición de nuevos riesgos para la salud.
- Cambios legislativos.
- Resultados de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (en adelante, SGSA) basados en los principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (en adelante, APPCC) y del control oficial llevado a cabo.
- Nuevos descubrimientos científicos.
- Cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de los servicios de control oficial competentes en la ciudad de Madrid.



Por otra parte, el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, GECLA) proporciona una relación ordenada de dichos establecimientos y actividades de forma que se permite 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 servicios de inspección de Salud Pública, tanto de Madrid Salud como de los departamentos de Salud de los distritos.

A través de GECLA se puede consultar el resultado de la última inspección y el nivel de riesgo asignado a cada actividad inspeccionada. El resultado de riesgo se calcula a través de la grabación de la correspondiente ficha-protocolo en el entorno de “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” de la aplicación SIGSA (SIGSA-Sanyco), y este resultado se integra automáticamente a los campos específicos de cada actividad en GECLA, de manera que se puede obtener la categorización de los resultados de riesgo de las actividades inspeccionadas en la ciudad de Madrid.

Asimismo, en la documentación técnica se incorporan unos “Criterios para la programación de las auditorías de los SGSA en restauración”, que sistematiza las actuaciones auditoras desarrolladas en esta materia en la ciudad de Madrid.

En ellos se describe la manera de priorizar las auditorías de los SGSA 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.

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 indicado, el Ayuntamiento de Madrid dispone de su propio sistema de control oficial y, por tanto, planifica los controles y establece las frecuencias de control de acuerdo con los **procedimientos y protocolos específicos propios**, basados en los programas de control contenidos en el PNCOCA.

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, auditorías y muestreos) programados, se realizan también controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de origen alimentario, o comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes 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/as 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 el riesgo tiene un sentido eminentemente preventivo y pretende centrar la atención del personal inspector en los procesos basándose en el riesgo de los mismos.

1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Los **protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios basados en el riesgo** contienen los ítems necesarios para posibilitar la clasificación de cada uno de los establecimientos alimentarios objeto de control, en función de su **nivel de riesgo**. En función de los cuatro **niveles de riesgo que se pueden asignar: alto, medio, bajo y muy bajo**, se han establecido, cuatro **frecuencias mínimas de inspección (FMI): cada 12, 18, 36 o 60 meses**, que se reflejarán en la priorización de los controles, todo ello de acuerdo con lo recogido en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”.

Por lo tanto, uno de los objetivos perseguidos con estos protocolos es servir para categorizar o clasificar cada actividad según su nivel de riesgo y frecuencia mínima de inspección.

En este sentido, para el desarrollo del control oficial basado en el riesgo correspondiente al año 2026, se utilizarán los protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios en base al riesgo, de acuerdo con los criterios establecidos en el “Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA”.

Estos protocolos permiten clasificar los establecimientos alimentarios en función de su riesgo específico, el cual va a depender de su **perfil de actividad (PA)**, **historial de actividad (HA)** y del **estado higiénico-sanitario (EHS)**, lo que va a determinar su nivel de riesgo y en función de ello se establece su frecuencia mínima de inspección. Todo ello, teniendo en cuenta los factores previstos en el citado PNCOCA.

Con ello, se pretende obtener una información más adecuada para la evaluación de las actividades inspectoras y más acorde con los datos requeridos por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para el PNCOCA y, sobre todo, busca facilitar la gestión de las inspecciones.

Por otra parte, para los aspectos relacionados con el control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos, se contará con cinco protocolos específicos de carácter transversal, en consonancia con el **Programa 4: Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos**. Estos protocolos específicos, contemplan el control de aspectos relativos a la información obligatoria general y específica, así como la información voluntaria de los alimentos sin envasar y los envasados por el titular del comercio minorista para su venta inmediata.

Se incluye un **protocolo específico**, en relación con el **Programa 7: Etiquetado y composición de complementos alimenticios**, para el control del etiquetado y composición, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta, así como la composición de los complementos alimenticios, que se ponen a disposición de las personas consumidoras final en el comercio minorista de la alimentación.

Igualmente, el **protocolo específico**, en consonancia con el **Programa 9: Anisakis**, contempla el control de aspectos relativos al examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a las personas consumidoras.



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 las documentaciones técnicas correspondientes a cada programa. Se encuentran incorporados en la aplicación informática "Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo" vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2026 (IN26).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2026 al 31/12/2026.

Para un correcto seguimiento de los programas, se considera necesario que los protocolos técnicos se introduzcan en el soporte informático conforme vayan realizándose las inspecciones y en un plazo máximo de cinco días desde su cumplimentación, debiendo estar incluidas en el mencionado soporte informático antes del 31/01/2027.

1.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LINEA DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

Las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos se encuentran estructuradas en los siguientes programas y subprogramas:

- **PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
- **PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.**
- **PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).**
- **PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.**
- **PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.**



- **PROGRAMA 9: ANISAKIS.**
- **PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.**
- **PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES.**
 - ✓ **SUBPROGRAMA 16.1: VALORACION NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN LAS ESCUELAS INFANTILES.**
- **PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL.**
- **PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.**
- **PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.**

*Nota: Los Programas de control oficial de alimentos incluidos en este PIAP tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). En este sentido, se significa que no se han incluido los programas del citado PNCOCA, números 3: Mataderos, salas de manipulación de caza y salas de tratamiento de reses de lidia y 10: Vigilancia de resistencias a los antimicrobianos de agentes zoonóticos alimentarios. Hay que señalar también que, entre estos, se incluye un programa propio denominado Programa 17: Control Físico - Químico y Nutricional, no contemplado en el referido PNCOCA.



1.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los programas de la línea de actuación en materia de control oficial de alimentos 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 2027, exponiéndose los resultados en el informe 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 “Informe anual del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de control oficial de alimentos”.

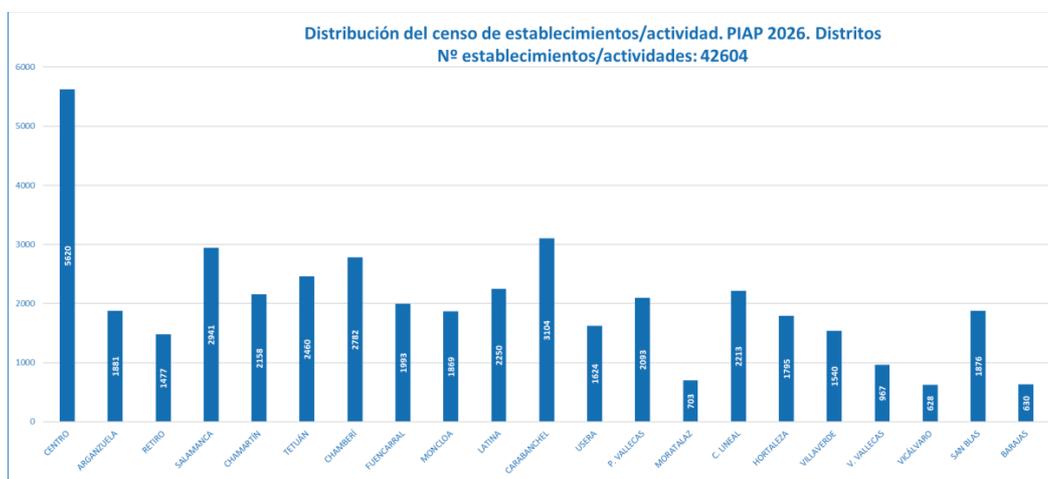
Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección

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

Los datos obtenidos serán valorados durante el año 2027, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria del Departamento de Seguridad Alimentaria de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud (Ayuntamiento de Madrid) que elaborará el correspondiente informe.

1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A fecha 30 de septiembre de 2025, el censo de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de 42604, cuyo desglose por distritos se refleja en el siguiente gráfico:

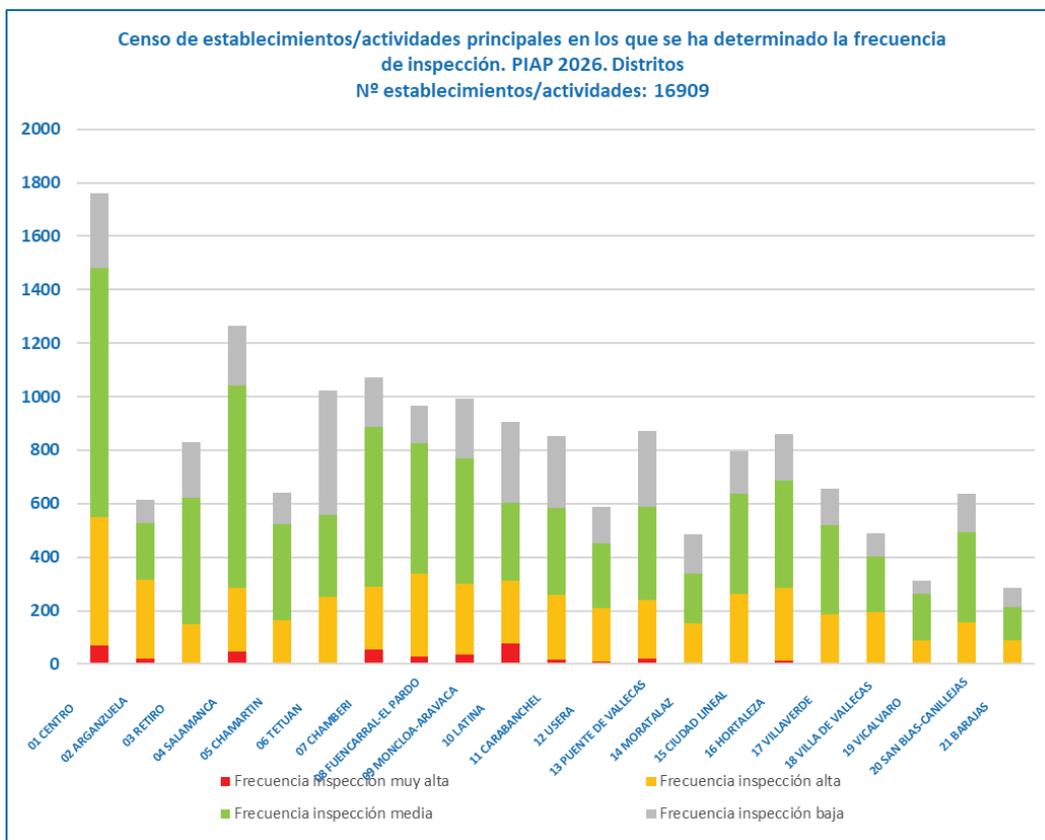


CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

A continuación, se muestra el nivel de riesgo (NR) y, por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) de las actividades con inspección programada para el año 2026, así como el número de actividades que todavía no han sido clasificadas en base al riesgo, es decir, sin inspeccionar. Tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, el censo a fecha 30 de septiembre de 2025 revisado por los departamentos de Salud de los distritos, 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	Nº de actividades que no figuran con protocolo de riesgo en GECLA
1. CENTRO	70	479	931	280	1760	3534
2. ARGANZUELA	20	297	210	87	614	1088
3. RETIRO	6	144	472	208	830	285
4. SALAMANCA	48	238	754	226	1266	1096
5. CHAMARTÍN	5	161	356	119	641	1395
6. TETUÁN	1	251	306	465	1023	1079
7. CHAMBERÍ	55	236	595	186	1072	1451
8. FUENCARRAL-EL PARDO	29	308	488	140	965	634
9. MONCLOA-ARAVACA	34	266	469	222	991	708
10. LATINA	77	233	292	304	906	1226
11. CARABANCHEL	16	242	327	268	853	2076
12. USERA	11	198	244	136	589	738
13. PUENTE DE VALLECAS	21	219	349	284	873	835
14. MORATALAZ	2	150	188	147	487	230
15. CIUDAD LINEAL	-	263	374	160	797	1134
16. HORTALEZA	12	275	401	171	859	526
17. VILLAVERDE	7	179	335	136	657	302
18. VILLA VALLECAS	5	191	208	87	491	269
19. VICÁLVARO	-	89	173	50	312	108
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	6	150	336	146	638	938
21. BARAJAS	1	88	123	73	285	235
TOTAL	426	4657	7931	3895	16909	19887





CSV: COMCDCXEQ55YQU3N
 Verificable en https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do



1.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios que han de cumplir los establecimientos que producen, transforman y distribuyen alimentos, de acuerdo con la normativa vigente.

El operador es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y puesta a disposición de la persona consumidora que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el 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, y del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, los servicios de inspección son responsables de controlar y verificar que los operadores cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de éstos en sus actuaciones.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los establecimientos alimentarios para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar un correcto SGSA por el operador.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud humana vinculados a las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos alimentarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.

- **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro de establecimientos alimentarios.
- **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante buenas prácticas de higiene (BPH).
- **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.



- **Objetivo operativo 2.4.** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria según la función que desempeña.
- **Objetivo operativo 2.5:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del sistema de APPCC.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas consumidoras y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reparación.

Objetivo operativo 4: Cumplimiento de la programación de los controles realizados en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).

Objetivo operativo 5: Detectar incumplimientos en los controles realizados en Mercamadrid.

Objetivo operativo 6: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en controles realizados en Mercamadrid.

Objetivo operativo 7: Cumplimiento de la programación de las inspecciones realizadas en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).

Objetivo operativo 8: Detectar incumplimientos en el transporte de alimentos.

Objetivo operativo 9: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES EN FUNCIÓN DEL RIESGO

De acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, las autoridades competentes deberán realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta una serie de factores.

La clasificación de los establecimientos alimentarios en función del riesgo y las frecuencias de inspección correspondientes, junto con la asignación de los recursos adecuados para llevar a cabo las inspecciones de manera efectiva y eficiente, son elementos básicos a tener en cuenta a la hora de gestionar adecuadamente la seguridad alimentaria.

La programación en función del riesgo en el marco de este programa se realiza por los distintos servicios de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid bajo la supervisión, coordinación y directrices de Madrid Salud.

Para ello, por parte de Madrid Salud se ha desarrollado un Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo, que se ha elaborado de acuerdo con los criterios establecidos en el Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA donde se propone una metodología armonizada.

En base a la programación, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme a la categorización del riesgo descrita en el documento anterior.



❖ **Visitas de control no programadas por:**

- Sospecha o indicios de alguna irregularidad derivados de la gestión de una denuncia, investigación de brotes de enfermedad de transmisión alimentaria, gestión de alertas, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad competente.
- Solicitud de autorización sanitaria, inscripción en registro de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones, actividades o procesos.
- Comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando la persona interesada comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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).

Métodos y procedimientos de control

Los controles consistirán en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los operadores. En las visitas de control podrán revisarse, o no, todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación basada en el riesgo, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos necesarios del sistema establecido por la empresa alimentaria para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos. Esta inspección completa se podrá realizar en una o varias visitas.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

La inspección se realiza mediante:

- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, materias primas y productos transformados y materiales destinados a entrar en contacto con alimentos. En particular, se evaluarán las medidas en materia de diseño, construcción, localización, tamaño, equipamiento, estado de limpieza y mantenimiento y supervisión de las prácticas de higiene del personal manipulador.
- **Entrevistas con los operadores** y el personal manipulador.
- **Examen documental** de registros, resultados de los controles del SGSA, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, entre otros), fichas técnicas de producto, documentación de materias primas y proveedores, entre otros.



- **Controles físicos** y, cuando proceda, **examen organoléptico** de los productos como complemento de los exámenes organolépticos ligados a frescura en productos de la pesca, además se pueden realizar análisis de nitrógeno básico volátil total (TVB-N) y de nitrógeno trimetilamina (TMA-N).
- **Aplicación de técnicas de muestreo**, cuando se considere necesario, para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la situación higiénica de las instalaciones y los equipos, para un posterior análisis microbiológico y/o fisicoquímico.

Para llevar a cabo la inspección se tendrá en cuenta la actividad de la empresa, en particular el uso de medidas de flexibilidad en la aplicación de los reglamentos de higiene (exclusiones, excepciones o adaptaciones), la utilización de guías de prácticas correctas de higiene y/o guías para la aplicación de los principios del sistema de APPCC.

Con carácter general, **una inspección se apoyará en la información que consta en el SGSA implantado por la empresa**. Esto permitirá identificar los documentos y registros relevantes para la seguridad alimentaria, en los que deberá valorarse su cumplimentación y la idoneidad de los datos reflejados (tratamientos térmicos adecuados, cantidades de aditivos correctas, entre otros).

El SGSA, aplicado por el operador como sistema integral de prevención, preparación y actividades de autocontrol, constituirá una herramienta práctica para el control del entorno y el proceso de producción de alimentos para garantizar que los alimentos producidos son inocuos.

Para implantar el SGSA, el operador realizará el análisis de peligros que incluye inicialmente la aplicación de las buenas prácticas de higiene (BPH) y otros programas de prerrequisitos (PPR) como medida básica que precede al APPCC y posterior análisis de los posibles peligros que pudieran aparecer y la determinación del nivel de riesgo de los procesos del establecimiento. Como conclusión del análisis, el operador creará, aplicará y mantendrá alguno de los siguientes SGSA en función del resultado de la evaluación del riesgo:

- Unas buenas prácticas de higiene (BPH) junto con otros programas de prerrequisitos (PPR) como trazabilidad y formación del personal cuando los niveles de riesgo sean menores. En este caso se puede considerar que las buenas prácticas de higiene pueden ser suficientes y eficaces para garantizar la inocuidad del producto.
- En establecimientos de pequeño volumen de producción, con actividades poco complejas, o establecimientos minoristas que únicamente realizan venta al consumidor final, se podrán utilizar únicamente buenas prácticas de higiene, programas de prerrequisitos, o procedimientos simplificados basados en el sistema de APPCC.
- Cuando los niveles de riesgo son intermedios o elevados se podrán aplicar además de todos los programas de prerrequisitos (PPR), los procedimientos basados en el sistema de APPCC, bien mediante guías genéricas para su aplicación o bien mediante procedimientos basados en el sistema de APPCC propios y únicos para el establecimiento alimentario, tal y como se recoge en detalle en el Programa 2 de auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) de los establecimientos alimentarios.

Hay que tener en cuenta la existencia y la aplicación por parte de los operadores de Guías de buenas prácticas de higiene y para la aplicación de los procedimientos basados en el sistema de APPCC que abordan peligros y controles comunes a determinadas empresas alimentarias, que son elaboradas habitualmente por los sectores.

En determinados casos, la aplicación de estas guías u otros documentos de referencia permiten al operador implantar los SGSA con un enfoque flexible, para adaptar la proporcionalidad de las medidas de control a la naturaleza y tamaño del establecimiento. Los operadores deberán adaptarlos en su caso conforme a su actividad y complementarlas para recoger peligros no recogidos en dichos documentos.



Tanto en el caso de que se apliquen guías de buenas prácticas como si no, en toda empresa alimentaria deben instaurarse siempre programas de prerrequisitos (PPR) que abarquen las condiciones y las medidas necesarias para asegurar la inocuidad y aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria. Los operadores deben describir los PPR aplicados, que han de ser proporcionales al tamaño y naturaleza del establecimiento.

Las autoridades competentes han de contemplar en sus inspecciones la aplicación por parte del operador de las guías, valorando siempre su conveniencia y aplicabilidad y la aprobación de la guía en cada caso, conforme a los procedimientos establecidos.

Por tanto, si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo con buenas prácticas higiénico-sanitarias, la inspección de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **registro escrito** de los controles que podrán ser en papel o en versión electrónica, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este. Cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores inspecciones.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

A partir de lo anterior, y con carácter general, una **inspección general programada** abarca el control de los siguientes aspectos, que se desarrollan a continuación:

1.- Registro y autorización del establecimiento

Se deberá comprobar que todos los establecimientos con o sin instalaciones cuya actividad esté relacionada con la producción, transformación y distribución de alimentos se encuentran debidamente registradas y/o autorizadas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (en adelante RGSEAA) o, en el caso del comercio minorista, censadas y/o registradas a nivel autonómico por las autoridades competentes de las comunidades autónomas.

El control se referirá también a que la autorización, el registro o censo existente, refleje con exactitud los datos de titularidad y de las actividades desarrolladas por la empresa, así como los datos del responsable de estas últimas, si procede, comprobando:

- Que no hay inscritas en el RGSEAA actividades que no se realizan en el establecimiento.
- Que no se realizan actividades en el establecimiento para las que no está inscrito en el RGSEAA.

2.- Programas de prerrequisitos (PPR)

Los operadores deben aplicar programas de prerrequisitos, que incluyan buenas prácticas de higiene (BPH) y buenas prácticas de fabricación (BPF), descritas en el artículo 4 y los anexos I y II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, el sistema de trazabilidad y la formación del personal, así como los requisitos específicos en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004.



Los programas de prerrequisitos (PPR) deben sustentarse en los procedimientos necesarios, que incluirán la documentación y registros que indican y justifiquen las buenas prácticas de higiene (BPH) aplicadas y los otros prerrequisitos aplicados, así como registros sobre la vigilancia, la verificación y las medidas correctivas, si procede, disponibles en cualquier formato. Estos procedimientos pueden encontrarse en el plan de buenas prácticas de higiene (BPH) o integrarse en el plan de APPCC y deben adaptarse teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa.

Por ejemplo, en establecimientos muy pequeños:

- Puede no ser necesario contar con procedimientos documentados para las actividades de limpieza y desinfección, pero el personal debe ser capaz de explicar los procedimientos.
- Puede ser suficiente con exigir los registros de las no conformidades.
- La cultura de seguridad alimentaria puede ser evidente en una inspección o auditoría sin necesidad de exigir un procedimiento escrito.

Los **aspectos generales a verificar**, según proceda, son los siguientes:

- **Buenas prácticas de higiene (BPH)**, entre las que se incluyen las relativas a:
 - Infraestructura: edificio y equipo.
 - Limpieza y desinfección.
 - Control de plagas.
 - Materias primas.
 - Selección de proveedores y especificaciones.
 - Mantenimiento técnico y calibración.
 - Contaminación física y química del entorno de producción.
 - Alérgenos.
 - Redistribución y donación de alimentos.
 - Gestión de residuos.
 - Control de la calidad del agua y del aire.
 - Personal (higiene, estado de salud).
 - Control de la temperatura.
 - Buenas prácticas de fabricación.
 - Cultura de seguridad alimentaria.
- **Trazabilidad.** El control oficial de la existencia y operatividad del sistema de trazabilidad deberá abordar los siguientes aspectos:
 - Estudio y valoración de la documentación existente.
 - Comprobación *in situ* de que el sistema descrito en la documentación está implantado y es efectivo, mediante la realización de simulacros de trazabilidad.



- **Formación en cuestiones de higiene.** Los operadores deberán garantizar, conforme se establece en el capítulo XII del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004:
 - o La supervisión y la instrucción o formación del personal manipulador de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral.
 - o Que quienes tengan a su cargo el desarrollo y mantenimiento del procedimiento de autocontrol bajo principios del sistema de APPCC o la aplicación de las guías de buenas prácticas de higiene, hayan recibido una formación adecuada en lo tocante a la aplicación de los principios del sistema de APPCC.

3.- Procedimientos basados en los principios del sistema de APPCC

Se consideran un instrumento útil para que los operadores puedan detectar y controlar los peligros que podrían aparecer en los alimentos y durante la transformación de estos en su propio establecimiento. El control de estos procedimientos en el transcurso de una inspección se centrará en los aspectos que se identifican a continuación:

- El operador dispone de procedimientos acordes con sus procesos y productos:
 - ✓ Guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema de APPCC.
 - ✓ Procedimientos basados en los principios del sistema de APPCC propios o genéricos.
- El operador aporta evidencias de que el sistema está implantado mediante documentos y registros de su vigilancia y acciones correctoras. El control oficial hará una revisión documental y las comprobaciones necesarias en planta, para constatar su implantación.

Los principios del sistema de APPCC, así como los aspectos a controlar se desarrollan en el Programa 2 de auditorías de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) de los establecimientos alimentarios.

4.- Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA):

Los operadores deben establecer sistemas de **validación, vigilancia y verificación** de su SGSA de manera que las buenas prácticas de higiene (BPH) y los PCC sean eficaces y garanticen la higiene en sus productos y procesos. La frecuencia y alcance de estos sistemas dependerá de la naturaleza de la actividad y del tamaño de la empresa.

Se comprobarán los procedimientos implantados por el operador de:

- **Validación** para la obtención de pruebas que demuestren que una medida de control o una combinación de medidas de control, se aplica debidamente en los procedimientos basados en el sistema de APPCC y en los PPR, y es capaz de controlar el peligro hasta lograr un resultado especificado.
- **Vigilancia** del SGSA mediante la aplicación de una secuencia planificada de observaciones o mediciones de los parámetros de control con el fin de evaluar si una medida de control está bajo control.
- **Verificación** mediante la aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones para constatar si una medida de control funciona o ha estado funcionando de la manera prevista. Esta verificación se realiza periódicamente para demostrar que el sistema de APPCC y la gestión de los PPRO funcionan tal y como estaba previsto.

La validación y verificación requerirán, en una serie de casos, la realización de muestreos y análisis de sus productos alimenticios para detectar peligros microbiológicos, químicos, físicos y alérgenos.



Los operadores realizarán pruebas, según proceda, teniendo en cuenta los criterios microbiológicos establecidos en el anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, cuando estén validando o verificando el correcto funcionamiento de sus procedimientos basados en los principios del sistema de APPCC y en las prácticas correctas de higiene. Realizarán muestreos y análisis de sus productos alimenticios durante el proceso de fabricación basados en los siguientes criterios:

- Criterios de higiene de procesos que determinan el funcionamiento aceptable de un proceso de producción mediante el establecimiento de valores de contaminación indicativos para determinados microorganismos.
- Criterios de seguridad alimentaria que definen la aceptabilidad de un producto o un lote de productos alimenticios y es aplicable a los productos comercializados.

Los operadores que produzcan alimentos listos para el consumo susceptibles de plantear un riesgo de *Listeria monocytogenes* para la salud pública deberán tomar siempre muestras de las zonas y el equipo de producción, como parte de su plan de muestreo, con el fin de detectar la posible presencia de dicha bacteria.

Los operadores realizarán estas pruebas mediante toma de muestras aplicando los métodos de referencia del anexo I del Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005. También podrán usar otros procedimientos alternativos validados y certificados de conformidad con la norma ISO 16140-2 o validados con otros protocolos internacionalmente aceptados cuyo uso deberá ser autorizado por la Autoridad competente.

En caso de que se observe una desviación en cualquiera de estos procesos, validación, vigilancia y verificación tras el análisis de las causas que la originaron, se tomarán las medidas oportunas para corregirlas (mejora en la higiene de producción, cambio en el plan de limpieza y desinfección, entre otros).

Los sistemas de validación, vigilancia y verificación, así como las medidas correctivas en caso de desviación que lleva a cabo el operador, deberán estar documentadas en los planes de buenas prácticas de higiene y/o plan APPCC. Dichas actividades y sus resultados se registrarán y se conservarán el tiempo apropiado que garantice la disponibilidad de la información en caso de alerta.

Las **actuaciones del control oficial** estarán dirigidas a comprobar que el operador realiza las actividades de validación, vigilancia y verificación anteriormente descritas y adopta las medidas adecuadas en caso de desviación. Estas actuaciones se podrán llevar a cabo mediante:

- Control documental del plan de muestreo establecido, de los métodos de referencia de los ensayos y de los resultados aportados por el operador.
- Control mediante muestreos oficiales, si se considera necesario, para verificar el cumplimiento de los criterios microbiológicos y límites químicos.

Descripción de incumplimientos

Los incumplimientos detectados en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad y repercusión en la salud de las personas consumidoras en:

- **Deficiencia** se considera un incumplimiento leve de la normativa, que no influye, o no es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento grave (o tipo 2)** de la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento crítico (o tipo 1)** de la normativa que influye sobre la seguridad del producto.



En concreto, en este programa de inspección general de establecimientos alimentarios, los incumplimientos serán clasificados en:

- Incumplimientos del registro y/o autorización del establecimiento.
- Incumplimientos de las buenas prácticas de higiene.
- Incumplimientos relativos a la trazabilidad.
- Incumplimientos relativos a la formación.
- Incumplimientos del sistema de APPCC.

Medidas adoptadas por las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias. La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá de:

- El tipo y naturaleza del incumplimiento detectado.
- La etapa de la cadena alimentaria en la que se realiza el control.
- El historial de incumplimientos del explotador.
- El origen del producto y la distribución de este a nivel nacional y/o internacional.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

De forma más específica de acuerdo con los incumplimientos detectados en una inspección general del establecimiento la decisión sobre las medidas a adoptar será, en caso de:

❖ Deficiencia

La medida a adoptar será instar a la corrección de la deficiencia, comprobando su subsanación en la siguiente visita de inspección programada.

❖ Incumplimiento grave (o tipo 2)

Como primera medida se requerirá al operador la adopción de medidas y/o la revisión del plan APPCC del establecimiento para la corrección de los incumplimientos detectados, ya sea de forma inmediata o mediante la concesión de un plazo.

En caso de concederse un plazo, este será el mínimo que la Autoridad competente determine necesario para la subsanación de los incumplimientos, aunque se tendrá en cuenta el plazo propuesto por el operador. El plazo máximo será de 3 meses, no obstante, en casos excepcionales, se puede conceder un plazo máximo de 6 meses justificando los motivos de la excepcionalidad.

Transcurrido el plazo máximo fijado para la subsanación de los incumplimientos detectados, se procederá a realizar una visita de comprobación para verificar si se ha procedido a la subsanación de los incumplimientos.

En caso de no haber sido corregido el/los incumplimientos, la Autoridad competente valorará si concurren nuevas circunstancias que supongan un riesgo inminente y procede su reclasificación a incumplimiento tipo 1, a la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador, o a la imposición de una multa coercitiva. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.



En ambos tipos de incumplimientos se podrán imponer de manera simultánea o adicional las siguientes medidas, con el fin de resolver el incumplimiento:

- Ordenar el tratamiento de las mercancías, la modificación de las etiquetas o que se facilite a las personas consumidoras información correcta.
- Restringir o prohibir la comercialización de mercancías.
- Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de mercancías, autorizando cuando proceda, la utilización de las mercancías para fines distintos de los previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Plan APPCC. Se instará a la empresa a la investigación de las causas que han motivado el incumplimiento y a la implantación de las medidas correctoras necesarias. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el control oficial. Para la corrección de los incumplimientos se solicitará al operador, cuando se considere necesario, un plan de acción, o en su caso, un compromiso que incluya un cronograma o los tiempos necesarios para su subsanación.
- Ordenar que determinadas actividades del operador de que se trate se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Ordenar el aislamiento o el cierre, durante un periodo de tiempo adecuado, de la totalidad o de una parte de la empresa del operador. Esta suspensión de la actividad (parcial o total) del establecimiento se realizará cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública al establecimiento y en los casos en que por la Autoridad competente se estime necesario.
- Ordenar la suspensión o la retirada/revocación de la autorización de la actividad del establecimiento.
- Propuesta de incoación de expediente sancionador o imposición de multa coercitiva, cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente lo estime necesario (Ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración).

Además, dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

❖ Incumplimiento crítico (o tipo 1)

La medida a adoptar será el cese inmediato o suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad, hasta que se compruebe que el incumplimiento ha sido subsanado. La adopción de esta medida debe llevar siempre aparejada la adopción de medidas cautelares sobre los productos afectados, implicando la retirada de estos del ámbito comercial.

Si transcurridos 3 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado el/los incumplimientos que la generaron, se iniciarán los trámites para proceder a elevar a definitiva la medida cautelar de suspensión de la actividad del establecimiento.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

Las autoridades competentes notificarán las medidas al operador facilitando a este o a su representante una notificación escrita de su decisión relativa a la acción o medida que deba adoptar, junto con las razones de dicha decisión.



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

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

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
1	Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en función del riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de controles realizados, programados y no programados • N° de establecimientos controlados
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de inspecciones con algún incumplimiento • N° de establecimientos con algún incumplimiento
2.1	Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro (A/R) de establecimientos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos
2.2	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante buenas prácticas de higiene (BPH).	
2.3	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.	
2.4	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria relacionadas con la función que desempeñe.	
2.5	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.	
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de medidas adoptadas • N° de medidas administrativas
4	Realizar controles en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de controles realizados, (programados y no programados)
5	Comprobar el cumplimiento de la normativa en relación con los controles realizados en Mercamadrid (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos por tipo de control
6	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en controles realizados en Mercamadrid.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de medidas adoptadas por tipo de control
7	Realizar inspecciones en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de inspecciones realizadas, (programadas y no programadas)



PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
8	Comprobar el cumplimiento de la normativa en relación con el transporte de alimentos (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos por sector
9	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de medidas adoptadas por sector y tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 11423 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, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario 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 2026	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	9187
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD) (2)	745
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1491
TOTAL	11423

(1) Las 9187 actuaciones inspectoras programadas en los distritos se desglosan en 4883 inspecciones en el sector de la restauración colectiva y 4304 en el del comercio minorista de la alimentación.

(2) Las 745 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario se desglosan en 100 inspecciones de apoyo en los distritos (en los sectores de restauración colectiva: 100 y comercio minorista de la alimentación: 0) y 645 inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las 1491 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 391 inspecciones de establecimientos y 1100 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.



SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS 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 las personas consumidoras 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 el personal manipulador.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y, en su caso, al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en aquellos distritos que soliciten apoyo inspector de acuerdo con la programación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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.
- ✓ Establecimientos de restauración móvil (*Food truck*).
- ✓ Otros establecimientos.

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.

Métodos y procedimientos de control

Los controles consisten en visitas de inspección a los establecimientos de acuerdo con las inspecciones y actividades programadas en materia de control de alimentos.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la **restauración colectiva** y del **comercio minorista de la alimentación**, se incorporan en la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS**. la documentación 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 el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos, se significa que serán los/las Concejales/as y la coordinación 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 planificación de los controles oficiales 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**", incluido en la documentación técnica mencionada anteriormente, 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 PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

En el ámbito de la seguridad alimentaria la planificación de las inspecciones se realizará de acuerdo con la capacidad inspectora del distrito, distribuyendo las inspecciones en función del nivel de riesgo de las actividades conforme al “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”, siendo el orden de prioridad el siguiente:

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **nivel de riesgo alto** (o muy alto, si están clasificados en base al criterio de riesgo anterior).
- 2.- Establecimientos **sin frecuencia de inspección establecida** porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.
- 3.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **nivel de riesgo medio**.
- 4.- El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **nivel de riesgo bajo**.
- 5.- En menor medida las inspecciones se dirigirán a los establecimientos /actividad principal considerados con **nivel de riesgo muy bajo**.
- 6.- 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 (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo. SIGSA). Las aplicaciones informáticas actuales **incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles oficiales**.

Por su parte, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, 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 la línea de actuación de inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, 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”.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

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 INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO				
PRIMERAS INSPECCIONES (ESTABLECIMIENTOS) PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2026 EN FUNCIÓN DE LOS RECURSOS DISPONIBLES				
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO		
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN (CMA POLIVALENTE)	OTROS
		Nº inspecciones	Nº inspecciones	Nº inspecciones
1-CENTRO	40	40	-	-
8-FUENCARRAL-EL PARDO	30	30	-	-
12-USERA	30	30	-	-
TOTAL	100	100	-	-

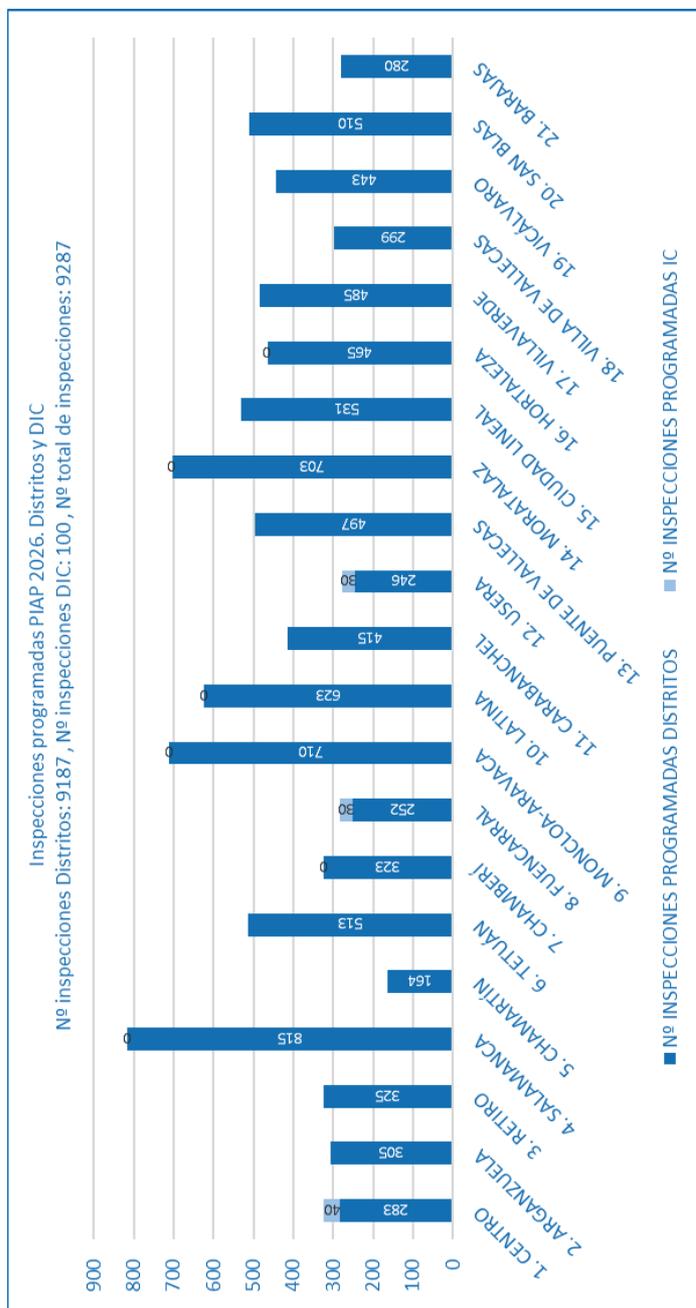


INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DESGLOSADAS POR SECTORES, QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2026 (INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS Y EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO)

Tabla inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2026	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)	35	48	42	39	69	39	52	35	67	84	90	39	68	35	77	65	55	43	27	68	16	1093
Centros de recreo y esparcimiento infantil	1	-	2	3	-	3	1	3	1	2	7	3	3	2	7	1	3	5	3	11	-	61
Restauración en centros de mayores	12	7	9	16	23	11	14	10	36	18	20	12	16	15	17	14	15	9	4	19	4	301
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (distintos a los centros de mayores)	6	9	-	7	1	2	5	6	1	6	4	8	9	1	3	4	3	2	3	5	-	85
Salones de banquetes y celebración de eventos	14	1	2	1	3	2	4	6	4	2	2	2	-	1	1	1	-	-	2	10	-	56
Restauración en cocinas de hospitales privados	-	-	2	3	5	-	4	3	3	1	-	-	-	-	5	2	-	-	-	1	-	29
Bares, cafeterías y restaurantes	110	70	108	300	15	140	85	100	300	250	100	100	210	236	140	105	120	80	160	86	140	2955
Restauración rápida	30	10	5	8	-	10	6	15	15	20	5	6	6	8	10	16	10	20	13	26	10	249
Comedores de empresa	3	2	5	20	7	2	10	6	46	-	0	3	4	1	10	11	4	2	-	10	6	152
SUBTOTAL	211	147	175	397	123	209	181	184	473	383	228	173	316	299	270	219	210	161	212	236	176	4983
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	6	10	8	15	4	20	5	13	10	15	8	5	6	20	10	9	8	8	14	18	5	217
Carnicerías (con elaboración)	4	11	8	15	4	15	8	10	11	24	10	11	27	14	20	11	15	7	12	15	7	259
Carnicerías (sin elaboración)	10	7	6	15	-	15	6	7	4	20	20	7	4	17	20	15	10	5	7	15	2	212
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	-	13	6	20	2	20	3	9	14	26	12	7	11	26	10	20	10	15	16	20	7	267
Casquerías	-	1	-	2	-	15	-	1	-	2	3	-	-	1	4	1	1	1	2	3	1	38
Charcuterías	12	7	8	28	2	10	6	6	10	10	5	5	6	22	15	19	15	11	10	15	9	231
Panaderías (con o sin obrador)	3	11	20	50	3	15	15	6	15	24	20	4	10	25	20	30	20	10	10	20	7	338
Pastelerías (con obrador)	10	10	8	35	5	18	20	4	15	24	17	25	7	16	15	8	15	7	7	10	5	281
Pastelerías (sin obrador)	1	10	5	16	-	3	5	1	4	-	9	3	3	6	7	12	2	3	10	5	2	107
Fruterías (con o sin obrador)	10	15	14	20	2	35	8	15	20	26	20	6	20	54	30	25	50	17	30	25	5	447
Heladerías y horchaterías (con obrador)	-	2	2	4	1	3	4	2	2	1	4	3	2	1	2	1	1	1	1	1	-	38
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	1	5	3	17	-	6	1	-	6	1	2	2	3	3	7	3	-	2	1	4	1	68
Alimentación (C. M. A. Polivalente)	20	10	30	100	4	60	15	4	36	20	35	10	20	140	30	40	90	20	50	50	20	804
Platos preparados (con obrador)	30	12	12	30	6	25	25	6	10	22	9	15	14	12	20	26	15	10	16	10	4	329
Platos preparados (sin obrador)	1	5	3	8	-	2	7	-	1	1	-	-	2	-	5	5	-	1	1	2	-	44
Herbolarios	-	3	5	8	-	5	5	5	4	2	4	-	1	9	10	3	6	2	3	6	1	82
Churrerías (con o sin obrador)	1	3	1	4	-	4	1	2	-	3	3	-	3	1	5	3	2	2	3	2	1	44
Bodegas	-	1	1	5	-	6	-	-	2	-	-	-	-	1	5	-	-	-	1	-	-	22
Establecimientos de congelados	-	8	2	5	-	5	-	-	1	1	-	-	-	-	5	-	2	-	1	15	-	45
Máquinas expendedoras	-	-	-	2	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	6
Frutos secos y variantes	-	2	3	4	1	6	3	-	6	6	2	-	2	13	10	3	2	4	2	4	1	74
Situados en vía pública	-	12	3	5	1	5	-	2	5	2	4	-	-	2	1	3	-	1	-	3	1	50
Deposito o almacén de apoyo minoristas para alimentos	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	7
Venta ambulante, mercadillos	3	-	2	5	6	10	5	5	60	10	-	-	40	20	10	8	10	10	35	30	25	294
SUBTOTAL	112	158	150	418	41	304	142	98	237	240	187	103	181	404	261	246	275	138	231	274	104	4304
Nº TOTAL INSPECCIONES	323	305	325	815	164	513	323	282	710	623	415	276	497	703	531	465	485	299	443	510	280	9287

Las casillas sombreadas en azul indican donde presta apoyo inspector el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.





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, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD) Nº inspecciones	Nº total de inspecciones
1. CENTRO	283	40	323
2. ARGANZUELA	305	-	305
3. RETIRO	325	-	325
4. SALAMANCA	815	-	815
5. CHAMARTÍN	164	-	164
6. TETUÁN	513	-	513
7. CHAMBERÍ	323	-	323
8. FUENCARRAL-EL PARDO	252	30	282
9. MONCLOA-ARAVACA	710	-	710
10. LATINA	623	-	623
11. CARABANCHEL	415	-	415
12. USERA	246	30	276
13. PUENTE DE VALLECAS	497	-	497
14. MORATALAZ	703	-	703
15. CIUDAD LINEAL	531	-	531
16. HORTALEZA	465	-	465
17. VILLAVERDE	485	-	485
18. VILLA DE VALLECAS	299	-	299
19. VICÁLVARO	443	-	443
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	510	-	510
21. BARAJAS	280	-	280
TOTAL	9187	100	9287

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2026, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: INSPECCIÓN 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: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.**OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA**

Garantizar el máximo nivel de protección de las personas consumidoras frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos comercializados en todos los establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, incluyendo los mercados mayoristas, industrias alimentarias, servicios auxiliares y restauración colectiva.

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 e industrias alimentarias, así como de los productos alimenticios que en ellos se comercializan, las prácticas de manipulación y los medios de transporte. Se verificará que se cumplan los requisitos establecidos por la legislación vigente aplicables a los registros y autorizaciones sanitarias, así como la gestión de los subproductos de origen animal no destinados al consumo humano.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL***Servicios de inspección competentes***

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados.
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca.
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados.
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA's).
- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA's).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
- ✓ Mercado mayorista de POA's.
- ✓ Distribuidores sin depósitos.
- ✓ Almacenes registrados.
- ✓ Mercado mayorista PONA's.
- ✓ Establecimientos de restauración colectiva.
- ✓ Otros minoristas.



Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control oficial consistirán en realizar la inspección de equipos, medios de transporte, instalaciones, materias primas, procesos de fabricación, materiales en contacto con alimentos, procesos de limpieza y mantenimiento, condiciones de higiene, trazabilidad, etiquetado y presentación, formación de manipuladores y ensayos y muestreos sobre alimentos.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores indicados se incorpora la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS EN MERCAMADRID** con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

Estas actividades tienen un carácter programado, lo que no impide que además se desarrollen todas aquellas actuaciones de control e inspección que se estimen oportunas.

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en Mercamadrid, se seguirá lo descrito en el "Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo", 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 unas para la adecuada gestión del riesgo.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

En el ámbito de la seguridad alimentaria, para la planificación de las inspecciones que se realizarán anualmente, las actividades de control oficial se distribuirán conforme al orden de prioridad siguiente:

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo alto. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 3.
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo medio. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 2.
- 3.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo bajo. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 1.
- 4.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un nivel de riesgo muy bajo. Su frecuencia mínima de control oficial anual será de 1.

FRECUENCIA MINIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA-TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PIAP 2026						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 1 (3 INSPEC./AÑO) RIESGO ALTO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 2 (2 INSPEC./AÑO) RIESGO MEDIO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 3 (1 INSPEC./AÑO) RIESGO BAJO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 4 (0 INSPEC./AÑO) RIESGO MUY BAJO	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS ESTABLEC. O ACT.
FABRICANTES Y ENVASADORES						
Carnes y derivados	2	23	12	1	38	64
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	1	2	1	-	4	8
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	1	2	3	1	7	10



FRECUENCIA MINIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA-TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PIAP 2026						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 1 (3 INSPEC./AÑO)	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 2 (2 INSPEC./AÑO)	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 3 (1 INSPEC./AÑO)	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 4 (0 INSPEC./AÑO)	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS ESTABLEC. O ACT.
	RIESGO ALTO	RIESGO MEDIO	RIESGO BAJO	RIESGO MUY BAJO		
Reenvasadores POA	-	2	10	1	13	14
Reenvasadores no POA	-	-	10	10	20	10
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES						
Almacenes frigoríficos autorizados	-	3	33	10	46	39
Mercados mayoristas POA	-	22	121	-	143	165
Distribuidores sin depósito y transportistas	-	-	-	17	17	17
Almacenes registrados	-	1	11	62	74	13
Mercados mayoristas no POA	-	1	23	119	143	25
MINORISTAS						
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	-	1	12	4	17	18
Otros minoristas	-	-	-	8	8	8
TOTAL	4	57	236	233	530	391

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

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS - CONTROLES

Asimismo, se efectuarán controles regulares y aleatorios en los mercados mayoristas sobre materias primas y/o alimentos conforme a los controles cuya documentación técnica y fichas son:

- ✓ Control de etiquetado de productos de la pesca.
- ✓ Control parasitológico de productos de la pesca.
- ✓ Control de productos de la pesca frescos.
- ✓ Control de trazabilidad en productos de la pesca.
- ✓ Control de temperatura de carnes.
- ✓ Control de carnes maduradas y almacenes de maduración de carnes.
- ✓ Control de etiquetado y trazabilidad de productos vegetales.
- ✓ Control de salas autorizadas para extracción de MER.
- ✓ Control de compuestos polares.
- ✓ Control de etiquetado de carnes y derivados cárnicos.
- ✓ Control de temperatura en vegetales cortados y cuarta gama.
- ✓ Control de setas silvestres.
- ✓ Control de trazabilidad de carnes y derivados.



CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2026		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	DENOMINACION DEL CONTROL	Nº CONTROLES
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	Sala extracción MER	5
	Etiquetado de carnes frescas o derivados	100
	Trazabilidad carnes	25
	Control Temperatura carnes	50
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	Trazabilidad productos de la pesca	10
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	Etiquetado y Trazabilidad vegetales	15
Reenvasadores POA	Etiquetado de carnes frescas o derivados	25
Reenvasadores no POA	Etiquetado y trazabilidad vegetales	20
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	Control Temperatura carnes	25
	Etiquetado de carnes frescas o derivados	25
	Carne madurada y almacenes de maduración de carnes	30
	Trazabilidad carnes	25
	Trazabilidad pesca	10
	Control Anisakis	10
Mercados mayoristas POA	Control organoléptico y Tª de productos de la pesca	125
	Etiquetado productos de la pesca	100
	Trazabilidad productos de la pesca	40
	Control Anisakis	80
Distribuidores sin depósito y transportistas		-
Almacenes registrados	Control Tª productos vegetales	10
Mercados mayoristas no POA	Etiquetado y trazabilidad vegetales	200
	Control setas silvestres	100
	Control Tª productos vegetales	50
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	Control de compuestos polares	20
Otros minoristas		-
TOTAL		1100

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 (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo).



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

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.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

El control se realizará en los vehículos de transporte de alimentos y productos alimentarios en mercados municipales, galerías de alimentación, centros comerciales, vías públicas y en Mercamadrid.

Métodos y procedimientos 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.

Para el desarrollo de las actividades señaladas se incorporan en la **documentación técnica: control del transporte de alimentos**, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

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.



CRITERIOS DE PROGRAMACION Y PRIORIZACIÓN PARA LAS INSPECCIONES A EMPRESAS DE CATERING

Las inspecciones a empresas de catering se realizarán en los puntos de entrega, puesto que, al tratarse de comidas preparadas sometidas a medición de temperatura por la inspección, ésta debe realizar en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.

Respecto a los puntos de entrega, se prioriza la inspección en los centros destinados a colectivos considerados como especialmente sensibles y de especial protección (niños, personas mayores, enfermas, con discapacidad, entre otros).

Para la valoración del riesgo que pueden presentar el transporte de alimentos vinculado a una determinada empresa suministradora de comidas preparadas y alimentos se ha considerado oportuno evaluar, de una forma sistemática, una serie de factores que a continuación se indican:

1.- Número de inspecciones realizadas en los últimos 6 años.

Se consulta el histórico de inspecciones en las aplicaciones informáticas del Ayuntamiento.

2.- Número de inspecciones con deficiencias o incumplimientos en los últimos 6 años.

Se consulta el histórico de inspecciones en las aplicaciones informáticas del Ayuntamiento.

3.- Número de centros ubicados en la ciudad de Madrid a los que suministra.

Para determinar el número de centros la inspección solicita a las empresas las rutas de reparto.

CÁLCULO DEL ÍNDICE DE RIESGO (IR)

Estos parámetros, que se indican en las citadas tablas adjuntas, se han cuantificado mediante una escala arbitraria de puntuación establecida al efecto, lo que permite calcular un valor final, al que vamos a denominar **Índice de Riesgo (IR)** de la actividad considerada.

(A): Porcentaje de inspecciones con deficiencias e incumplimientos sobre el total de inspecciones en los últimos 6 años.

(A): % inspecciones con deficiencias e incumplimientos	Puntuación
0 %	0'5
0'1 - 33%	1
33'1% - 66%	1'5
66,1% - 90%	2
90,1% - 100%	2'5



(B): Número de centros ubicados en la ciudad de Madrid a los que suministra.

(B): N° centros a los que suministra	Puntuación
De 1 a 5 centros.	1
De 6 a 10 centros.	1'5
De 11 a 30 centros.	2
Más de 31 centros.	2'5

Cálculo del Índice de Riesgo (IR)

El **ÍNDICE DE RIESGO (IR)** de la actividad estudiada se calcula mediante la multiplicación de los valores obtenidos tras la puntuación de los parámetros incluidos en los factores A, B, C y D.

$$IR = A \times B$$

Siendo:

- IR: ÍNDICE DE RIESGO
- A: Porcentaje de inspecciones con deficiencias e incumplimientos
- B: Número de centros

El **PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN DE INSPECCIONES (% DI)**, para cada empresa de catering, se determinará proporcionalmente en base al número de inspecciones de catering programadas, que en el caso de 2026 serán 60.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

De acuerdo con el “Procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos”, durante el año 2026 se realizarán **645 inspecciones**, cuyo desglose por sectores y número de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	N° INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	55
TRANSPORTE DE RESTO DE SECTORES	590
TOTAL	645

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

- **55 en transporte de catering.** El número de inspecciones programadas para cada empresa del sector dedicadas al servicio de educación y centros de día se asignará en función del histórico del resultado de inspecciones anteriores y el número aproximado de puntos de entrega en el municipio de Madrid conocidos por la inspección. En las empresas que incumplan la legislación se procederá a realizar nuevas inspecciones a fin de comprobar la subsanación de los incumplimientos.
- **590 para el resto de productos alimentarios.** Se incluyen los sectores:
 - Carne y productos cárnicos.
 - Productos de la pesca.
 - Frutas, verduras y hortalizas frescas.
 - Huevos y derivados.
 - Otros productos: de panadería y bollería, lácteos, harinas, encurtidos, entre otros.



PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles, por parte de las autoridades competentes, para comprobar que los operadores han diseñado, aplican y mantienen un sistema documentado de autocontrol de gestión de seguridad alimentaria (SGSA).

Los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria de los establecimientos alimentarios son sistemas integrales de prevención, preparación y control por la propia empresa para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos en una empresa alimentaria. Deben concebirse como un instrumento práctico para controlar el entorno y el proceso de producción de alimentos, y garantizar la seguridad de estos productos.

Este programa de control se refiere a las **auditorías realizadas por las autoridades competentes sobre los SGSA basados en los sistemas de APPCC** aplicados por los operadores de acuerdo con el 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.

El Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece, asimismo, la obligación de que el operador ponga en práctica una **cultura de seguridad alimentaria**, que debe ser verificada por la Autoridad competente.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a un incorrecto diseño, implantación o mantenimiento de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de los SGSA implantados por los operadores de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

- **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar que los programas de prerrequisitos de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 2.2.** Comprobar que los sistemas de APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.
- **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.

Objetivo operativo 3: Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador y aprobado por la Autoridad competente.



Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control. Establecimientos objeto 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).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los SGSA en los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Durante las auditorías, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico-químico.

Tipos de auditorías

En cuanto al tipo de auditoría a realizar podrán llevarse a cabo:

- **Auditorías completas**, con el fin de evaluar todos los aspectos auditables del SGSA. Estas auditorías permiten el pronunciamiento del control oficial sobre la existencia de un sistema de autocontrol, la eficacia del mismo y su grado de implantación por parte del establecimiento.
- **Auditorías parciales**, siempre y cuando los SGSA hayan sido ya auditados de manera global y completa podrá hacerse una auditoría parcial con el fin de incidir de forma más pormenorizada en algunos aspectos como:
 - Revisión de los programas de prerrequisitos, del sistema de APPCC o de su sistema de trazabilidad de forma individual y específica.
 - Auditoría de seguimiento, cuando en una auditoría previa se detectan no conformidades que puedan implicar un peligro serio para la salud de las personas consumidoras.
 - Evaluación de la eficacia de los planes de acción implantados con anterioridad.

Los elementos que se auditarán serán: prerrequisitos y sistema de APPCC.

1.- Programa de control de prerrequisitos (PPR). Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta de los mismos incluyendo los siguientes aspectos:

1.1.- Buenas prácticas de higiene (BPH)

- Diseño de los locales, instalaciones y equipos.
- Mantenimiento de los locales, instalaciones y equipos.
- Limpieza y desinfección.
- Higiene antes, durante y después de las operaciones.
- Higiene personal.



- Formación en procedimientos de higiene y de trabajo.
- Control de plagas.
- Control de la calidad del agua.
- Alérgenos.
- Control de temperatura.
- Control de los alimentos, materias primas y envases y embalajes que entran en el establecimiento y que salen de él y de la documentación que los acompaña.
- Gestión de residuos y subproductos.
- Plan de control de la trazabilidad, retirada y recuperación de producto.

1.2.- Buenas prácticas de fabricación materias primas, ingredientes y productos (BPF)

- Selección de proveedores y especificaciones.
- Metodología de trabajo.
- Proceso, tratamientos térmicos y de conservación.
- Ficha técnica y etiquetado de producto final.
- Requisitos de envasado y embalaje.

Si un establecimiento hace uso de una guía aprobada y adecuada para garantizar sus procesos y productos de acuerdo con prácticas higiénico-sanitarias, **la auditoría de la Autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.**

2.- Sistema de APPCC. Se comprobará, en caso de que el operador disponga de un sistema de APPCC, en el que:

- Están definidas las responsabilidades en el sistema de APPCC.
- El personal conoce y comprende sus responsabilidades.
- El sistema de APPCC incluye:
 - a) El alcance o ámbito de aplicación, que defina con claridad las actividades desarrolladas y los productos, con información relevante y uso esperado: pH, Aw, aditivos, alérgenos, organismos modificados genéticamente (OMG), materiales de envasado, concentración de sal, de azúcar, vida útil, entre otros.
 - b) Diagrama de flujo u otro tipo de documentación, que identifique y describa pormenorizadamente todos los procesos asociados a la seguridad de los alimentos.
 - c) Análisis de peligros y medidas preventivas (peligros biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos), detallados para cada etapa del proceso, y las medidas consideradas para su control, mediante la prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables (1^{er} principio).
 - d) Los puntos que se consideren decisivos para el control de un peligro y los métodos utilizados para su elección (ej.: árbol de decisión) (2^o principio).
 - e) Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido (3^{er} principio).



- f) El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo (4º principio).
- g) Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (5º principio).
- h) Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del SGSA implantado: validaciones y verificaciones (6º principio).
- i) El archivo de los registros y evidencias documentales de los controles realizados durante un periodo de tiempo apropiado (7º principio).
- j) La revisión y actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

Descripción de no conformidades

En el marco de este programa, se considerará **no conformidad (en adelante, NC)** cuando se compruebe que no se ajustan a la normativa vigente o no son eficaces alguno de los requisitos incluidos en:

- los programas de prerequisites.
- el sistema de APPCC.
- los planes de trazabilidad, de retirada y recuperación de producto.

Se emitirá un informe de auditoría del SGSA que incluya las no conformidades (NC), clasificadas en función de su gravedad, de la siguiente forma:

- **NC menor:** se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- **NC mayor:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos recurrentes en su aplicación que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores, aunque no existen evidencias de que la seguridad del producto se haya afectado.
- **NC crítica:** se incumplen requisitos del sistema o hay fallos sistemáticos en la aplicación de requisitos que pueden implicar un peligro para la salud de los consumidores y existen evidencias de que la seguridad del producto podría verse afectada.

Medidas adoptadas ante no conformidades

El equipo auditor elaborará un informe en el que refleja el resultado de la evaluación de cada uno de los requisitos de su lista de comprobación, indicando todas las no conformidades detectadas y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de las no conformidades y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse.

Teniendo en cuenta la naturaleza de las no conformidades:

- En caso de detectarse únicamente **NC menores**, se podrá conceder plazo, comprobando su subsanación en la siguiente auditoría programada o transcurrido el plazo concedido.
- En el caso de detectarse alguna **NC mayor**, se podrá instar a la corrección inmediata o se podrá conceder un plazo para su subsanación. Una vez transcurrido el plazo máximo fijado para su subsanación, se procederá a realizar una auditoría de seguimiento para comprobar que se ha procedido a la subsanación de las no conformidades.



En caso de no haber sido corregido la/las no conformidades, el servicio de inspección valorará si procede la propuesta de incoación de un procedimiento sancionador. No se concederá un nuevo plazo salvo causa debidamente justificada.

- Cuando en el curso de las auditorías se detecte alguna NC crítica, por parte de los servicios de inspección se procederá a la suspensión de la auditoría y mediante acta de inspección se ordenará la suspensión de la actividad del establecimiento hasta que se compruebe que ha sido subsanado.

Si transcurridos 6 meses desde la suspensión, el operador no ha subsanado la/las no conformidades que la generaron, se iniciarán los trámites para dar de baja en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos y, en su caso, la revocación definitiva de la autorización y retirada de las listas de la Unión Europea o en el registro autonómico correspondiente en el caso de establecimientos minoristas.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En general, la comprobación de que las **no conformidades** han sido subsanadas podrá ser mediante justificación documental o tras una visita de auditoría de seguimiento.

Además, a criterio de los servicios de inspección y a la vista del riesgo que supongan las no conformidades detectadas, se podrán imponer otras medidas adicionales, descritas en los artículos 137 y 138 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 2

El Programa 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se estructura en los siguientes subprogramas:

- ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
- ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar auditorías de los SGSA implantados por los operadores de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº auditorías programadas (AP) Nº auditorías programadas realizadas (APR) Nº auditorías no programadas realizadas (ANPR) (OTRAS) Nº auditorías total realizadas (programadas realizadas+ no programadas realizadas (otras) Nº establecimientos alimentarios (EA) Nº EA auditados Nº EA con incumplimientos total
2	Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz.	<ul style="list-style-type: none"> Nº auditorías con no conformidades PPR totales (graves+ críticos) Nº auditorías con no conformidades APPCC totales (graves+ críticos) Nº auditorías con no conformidades trazabilidad totales (graves + críticos) Nº auditorías con no conformidades total
2.1	Comprobar que los programas de prerequisites de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.2	Comprobar que los sistemas de APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.3	Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3	Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador y aprobado por la Autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"> Nº auditorías cerradas con resolución favorable Nº auditorías cerradas con resolución desfavorable Nº total auditorías cerradas
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.	<ul style="list-style-type: none"> Nº propuestas incoación de expediente sancionador Nº suspensiones de actividad Nº revisión del SGSA (APPCC) del establecimiento Nº otras medidas Nº total de medidas administrativas



ACTUACIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 685 auditorías de los SGSA, que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

AUDITORÍAS PROGRAMADAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA), EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2026	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS ⁽¹⁾
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (a)	171
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD)	514
TOTAL	685

(1) Incluye las auditorías del sistema de APPCC y PCH

(a) Incluye las auditorías de apoyo



SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE 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 SGSA basados en los principios del sistema de APPCC en los establecimientos alimentarios del comercio minorista de la alimentación y de la restauración colectiva.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las auditorías se llevarán a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y, en su caso, por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria, en aquellos distritos que soliciten apoyo en la realización de las auditorías de acuerdo con la programación.

Punto de control. Establecimientos objeto de inspección

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los SGSA de los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Durante las auditorías, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la calidad higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico -químico.

Para el desarrollo de las actividades señaladas se incorporan en la **documentación técnica: Auditoría de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios de los distritos**, la documentación 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.

Actividades:

- ✓ Auditar la implantación de los SGSA en los establecimientos pertenecientes a los sectores priorizados y no priorizados.
- ✓ Evaluar y promover la aplicación, desde la Comisión Técnica de APPCC de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH) sectoriales y/o los manuales de los SGSA que presenten las distintas asociaciones y/o empresas, para la posterior verificación de su implantación por los distritos.



CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

Para el desarrollo de las actividades señaladas, se incorpora en la documentación técnica el Protocolo de auditoría oficial de los sistemas de SGSA, así como el resto de información técnica necesaria, con el propósito de armonizar criterios que permitan garantizar la calidad de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

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.

El número de auditorías 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.

Las auditorías que se realizarán dentro de los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista se priorizarán por su trascendencia en salud pública en los siguientes sectores:

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.
- Establecimientos de comercio minorista de alimentación polivalente que apliquen los SGSA previamente evaluados oficialmente por la Comisión Técnica de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la Comunidad de Madrid y calificados como favorables.

Para el año 2026 se priorizará en primer término el sector de restauración en centros de mayores y más concretamente en las residencias de mayores ubicadas en los veintiún distritos.



ACTUACIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se han programado, por los departamentos de Salud de los distritos, 146 auditorías, cuyo desglose por distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2026												
DISTRITO	RESTAURACIÓN COLECTIVA						SUBTOTAL	COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN				SUBTOTAL
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Otros		Carnicerías con obrador (2)	Pasterías con obrador	Alimentación. C.M.A. polivalente (3)	Otros	
1. CENTRO	2	1	-	1	-	-	4	-	1	-	-	1
2. ARGANZUELA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
3. RETIRO	1	2	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-
4. SALAMANCA	-	-	-	-	-	6	6	-	-	-	-	-
5. CHAMARTIN	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-
6. TETUÁN	4	1	-	-	-	3	8	-	-	-	2	2
7. CHAMBERI	2	1	1	-	-	1	5	2	2	-	1	5
8. FUENCARRAL	6	-	-	-	-	3	9	-	-	-	-	-
9. MONCLOA-ARAVACA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. LATINA	-	-	-	-	-	3	3	5	-	-	-	5
11. CARABANCHEL	-	1	-	-	-	1	2	-	-	-	-	-
12. USERA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. PUENTE DE VALLECAS	6	4	-	-	-	-	10	-	3	-	-	3
14. MORATALAZ	3	-	-	-	-	2	5	-	-	-	-	-
15. CIUDAD LINEAL	-	1	-	-	-	3	4	2	2	-	-	4
16. HORTALEZA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
17. VILLAVERDE	2	4	-	-	1	2	9	-	-	3	-	3
18. VILLA DE VALLECAS	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
19. VICALVARO	15	3	2	-	-	4	24	6	3	-	3	12
20. SAN BLAS - CANILLEJAS	6	2	-	1	-	-	9	-	3	-	4	7
21. BARAJAS	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	47	21	3	2	2	28	103	15	14	3	11	43

(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, entre otros. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufé de desayuno.

(2) Incluye las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.

(3) Cuya documentación haya resultado favorable.

Con el objetivo de impulsar el control oficial de los SGSA, se ha impulsado el apoyo a los distritos que lo solicitasen, 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.



Así mismo, la Comisión Técnica de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la Comunidad de Madrid, elaboró, de forma previa, el "Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)" 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 Unidad Técnica de Sistemas 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 los SGSA.

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	U.T. SISTEMAS AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA)	Nº total de auditorías
	Nº auditorías	Nº auditorías	
1. CENTRO	5	-	5
2. ARGANZUELA	-	-	-
3. RETIRO	3	-	3
4. SALAMANCA	6	2	8
5. CHAMARTÍN	1	3	4
6. TETUÁN	10	-	10
7. CHAMBERÍ	10	1	11
8. FUENCARRAL-EL PARDO	9	-	9
9. MONCLOA-ARAVACA	-	9	9
10. LATINA	8	4	12
11. CARABANCHEL	2	-	2
12. USERA	-	-	-
13. PUENTE DE VALLECAS	13	-	13
14. MORATALAZ	5	-	5
15. CIUDAD LINEAL	8	2	10
16. HORTALEZA	1	1	2
17. VILLAVERDE	12	-	12
18. VILLA DE VALLECAS	1	3	4
19. VICÁLVARO	36	-	36
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	16	-	16
21. BARAJAS	-	-	-
TOTAL	146	25	171



U.T. SISTEMAS AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA)					
AUDITORÍAS PROGRAMADAS DE LOS SGSA COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2026					
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	Otra actividad (restauración general)
4. SALAMANCA	2	-	-	2	-
5. CHAMARTÍN	3	-	-	3	-
7. CHAMBERÍ	1	-	-	1	-
9. MONCLOA-ARAVACA	9	2	3	4	-
10. LATINA	4	1	2	1	-
15. CIUDAD LINEAL	2	-	-	2	-
16. HORTALEZA	1	-	-	1	-
18. VILLA DE VALLECAS	3	1	1	-	1
TOTAL	25	4	6	14	1

En la columna de "Restauración hospitales privados" figuran las auditorías de apoyo que, en el marco del control oficial de las cafeterías y cocinas de los hospitales privados del municipio de Madrid, corresponde realizar en cada uno de los distritos apoyados por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol en el año 2026.



SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen mediante la implantación efectiva de los SGSA basados en los principios del APPCC en los establecimientos alimentarios del comercio mayorista de la alimentación y de las industrias alimentarias ubicadas en Mercamadrid.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de los SGSA implantados por los operadores de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, que se cumple y es eficaz.

Objetivo operativo 3: Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías en el plazo comprometido por el operador y aprobado por la Autoridad competente.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.

Objetivo operativo 5: Auditar favorablemente a las empresas con carácter previo a la concesión definitiva de su autorización sanitaria (Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las auditorías se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control. Establecimientos objeto de inspección

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

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados.
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca.
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados.
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA´s).
- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA´s).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
- ✓ Mercado mayorista de POA´s.
- ✓ Distribuidores sin depósitos.
- ✓ Almacenes registrados.
- ✓ Mercado mayorista no POA´s.
- ✓ Establecimientos de restauración colectiva.



Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los SGSA en los establecimientos alimentarios para determinar si las actividades y sus correspondientes resultados cumplen las disposiciones previstas y si dichas disposiciones se aplican eficazmente y son adecuadas para lograr los objetivos.

Los métodos de control previstos son:

- ✓ **Revisión documental.** La actividad consistente en la revisión del Manual del sistema de gestión de seguridad alimentaria del auditado con el fin de conocer el grado de conformidad de dicho manual a los requisitos de las normas de referencia.
- ✓ **Auditoría.** Un examen sistemático e independiente para determinar si las actividades y sus resultados se corresponden con los planes previstos, y si éstos se aplican eficazmente y son adecuados para alcanzar los objetivos. Podrá ser según su alcance:

Completa: aquella cuyo alcance del control oficial afecta a todos los requisitos de higiene de aplicación a contemplar dentro de un sistema de gestión de seguridad alimentaria.

Parcial: aquella cuyo alcance del control oficial afecta a una parte del sistema de gestión de seguridad alimentaria

Los elementos que se auditarán serán: prerrequisitos y sistema APPCC.

- **Programa de control de Prerrequisitos (PPR).** Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta. En el caso del mercado mayorista de frutas y hortalizas, la Asociación de Mayoristas dispone de una guía sectorial evaluada y aprobada, de la cual se verificará la implantación y cumplimiento.

En el caso de los puestos del mercado mayorista de pescados que no realizan manipulaciones adicionales, la Asociación de Mayoristas dispone de una guía sectorial evaluada y aprobada, de la cual se verificará su implantación y cumplimiento.

Este programa se aplicará también a aquellas empresas alimentarias que realizan actividades o procesos de menor relevancia en la seguridad alimentaria:

- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA's).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
- ✓ Distribuidores sin depósitos.
- ✓ Almacenes registrados.
- ✓ Mercado mayorista PONA's.
- ✓ Establecimientos de restauración colectiva.



- **Sistema APPCC:** Se aplicará en todas las empresas sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) salvo las flexibilizadas conforme al apartado anterior, y se verificarán:
 - ✓ Los diagramas de flujo y los procesos.
 - ✓ Los análisis de peligros y medidas preventivas.
 - ✓ Los puntos de control de los peligros, los límites críticos, las medidas de vigilancia y las medidas correctoras implantadas.
 - ✓ Los registros y evidencias.

Este programa se aplicará a aquellas empresas alimentarias que realizan actividades o procesos de mayor relevancia en la seguridad alimentaria:

- ✓ Fabricantes y envasadores de carnes y derivados.
- ✓ Fabricantes y envasadores de productos de la pesca.
- ✓ Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados.
- ✓ Reenvasadores de productos de origen animal (POA´s).
- ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.

La descripción de los incumplimientos y no conformidades, así como las medidas a adoptar serán las especificadas en el "Procedimiento específico de auditoría oficial de sistemas de gestión de seguridad alimentaria basados en los principios del APPCC".

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

Todos los establecimientos alimentarios ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid serán auditados con una frecuencia mínima anual, al haberse establecido en el "Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo" que, para cualquier nivel de calificación en empresas autorizadas o registradas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, una de las actividades de control oficial consista en una auditoría.



ACTUACIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 el Departamento de Inspección de Mercamadrid ha programado las siguientes auditorías:

AUDITORÍAS PROGRAMADAS. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2026		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL AUDITORÍAS (1)
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	38	38
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	4	4
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	7	7
Reenvasadores POA	13	13
Reenvasadores no POA	20	20
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	46	46
Mercados mayoristas POA	143	143
Distribuidores sin depósito y transportistas	17	17
Almacenes registrados	74	74
Mercados mayoristas no POA	143	143
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	17	1
Otros minoristas	8	8
TOTAL	530	514

(1) Se incluyen las auditorías del sistema APPCC y GPCH



PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar la información facilitada a las personas consumidoras en los alimentos comercializados en España de acuerdo con la legislación vigente por parte de las autoridades competentes.

Lograr un alto nivel de protección de la salud de las personas consumidoras requiere no solo garantizar la inocuidad de los alimentos ofertados, sino también que la información suministrada por el operador responsable a través de cualquier medio sea precisa, clara y veraz, lo que permite a las personas consumidoras tomar decisiones respecto a la adquisición de alimentos con mayor conocimiento de causa.

En este contexto, el Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, define **información alimentaria** como la información relativa a un alimento y puesta a disposición del consumidor final por medio de una etiqueta, otro material de acompañamiento, o cualquier otro medio, incluyendo herramientas tecnológicas modernas o la comunicación verbal. Asimismo, define el **etiquetado** como las menciones, indicaciones, marcas de fábrica o comerciales, dibujos o signos relacionados con un alimento y que figuren en cualquier envase, documento, rótulo, etiqueta, faja o collarín, que acompañen o se refieran a dicho alimento; y la **etiqueta** como los letreros, marcas comerciales o de fábrica, signos, dibujos u otras descripciones, escritos, impresos, estarcidos, marcados, grabados o estampados en un embalaje o envase alimentario, o que acompañe al mismo.

La legislación establece qué menciones debe contener la información de los productos alimenticios, si bien el alcance de este programa se limita a las menciones y características de la información alimentaria que puedan tener una repercusión sobre la seguridad alimentaria.

Hay que tener en cuenta, además, todas las formas de suministrar alimentos y productos, mediante venta directa al consumidor y/o a las colectividades. Asimismo, hay que considerar la presentación del alimento, envasado o sin envasar y las especificaciones relativas al contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación de la información que han de revisarse en cada caso.

Así, en determinados casos será de aplicación el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Realizar controles de la información facilitada a la persona consumidora en los alimentos.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la información facilitada a la persona consumidora en los alimentos de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada a la persona consumidora en establecimientos alimentarios.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

En el ámbito de este programa, el **objeto a controlar es el alimento** y no el establecimiento, aunque los incumplimientos que se detecten serán responsabilidad del operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión Europea, el importador del alimento al mercado de la Unión. Los operadores serán los responsables de las modificaciones que introduzcan en la información alimentaria que acompaña a un alimento.

La selección del alimento a controlar en el establecimiento fabricante o envasador, constituye el punto más eficaz del control, puesto que es el lugar dónde se dispone de la máxima información sobre el producto y la veracidad de su etiquetado: origen, composición, vida útil, entre otros y se puede comprobar el cumplimiento de toda la información que proporciona el etiquetado. En este sentido, se priorizará la inspección de la información alimentaria/etiquetado de los **productos de elaboración propia y de los envasados por la persona titular del establecimiento alimentario para su venta inmediata** (tanto en comercio minorista como mayorista de competencia municipal).



Métodos y procedimientos de control

Las actividades en el marco de este programa se basarán en la revisión de la información facilitada a la persona consumidora que tenga repercusión en seguridad alimentaria de manera directa o indirecta y, en los alimentos a fin de verificar que se cumplen los requisitos legales aplicables en materia de contenido, disponibilidad y colocación y/o presentación.

El control oficial se basará especialmente en la **inspección visual** de la información alimentaria que acompaña a los alimentos en diferentes circunstancias:

- Alimentos envasados y etiquetados destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.
- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades.
- 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 el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

La información alimentaria obligatoria se indicará en un lugar destacado, de manera que sea fácilmente visible, claramente legible y, en su caso, indeleble, aunque habrá que tener en cuenta que, en determinados productos, bien por su naturaleza, tamaño, presentación, entre otros, son permitidas excepciones.

En el caso de alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final/colectividades se garantizará que la información se transmita entre operadores utilizando para ello cualquiera de los soportes admitidos en la legislación alimentaria específica, entre ellos los documentos de acompañamiento de mercancías.

Se seleccionará un producto alimenticio, priorizando alimentos de elaboración propia, y se verificará que la información/etiquetado contiene la siguiente información:

- Información alimentaria obligatoria, incluyendo el contenido en aromas, aditivos alimentarios, enzimas alimentarias y otros ingredientes alimentarios.
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Información nutricional y declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, si procede.

En establecimientos que **fabriquen o envasen alimentos** se podrá además comprobar la veracidad y precisión de la información que el operador responsable facilita al consumidor/a.

Para ello, se seleccionará un producto y se comprobará la correspondencia entre el etiquetado que figura en los alimentos elaborados y la documentación existente en el establecimiento, principalmente verificando la ficha técnica de los productos y los registros relevantes.

El personal inspector **elaborará un registro escrito**, en versión electrónica o en papel, del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas.



Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas

En el caso de alimentos sin envasar y envasados en el propio establecimiento minorista, los requisitos de etiquetado son diferentes, siendo de aplicación el Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación, se incorpora la **documentación técnica: Protocolos y guía de cumplimentación. Control de etiquetado de alimentos**, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución. Hay establecidos cinco protocolos para los principales sectores de actividades en comercio minorista, en concreto para carnes y derivados cárnicos, pescados y derivados, productos de panadería y bollería, vegetales y comidas preparadas y restauración.

Los controles serán diferentes según la presentación de los alimentos, pudiéndose dar las siguientes posibilidades:

- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final o 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 el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

Para los **alimentos sin envasar o los envasados a petición del comprador**, deberá figurar:

- Denominación del alimento.
- Todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias alimentarias (anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011).
- Cantidad de determinados ingredientes o una categoría de ingredientes, si procede.
- Grado alcohólico en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol, si procede.
- Otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

En los alimentos sin envasar suministrados por las colectividades, como por ejemplo, bares, restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales, la información obligatoria únicamente es la relativa a la presencia de los ingredientes que son susceptibles de causar alergias e intolerancias alimentarias.



En los **alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata** deberán figurar:

- Las mismas menciones obligatorias que en los alimentos envasados con carácter general (artículos 9 y 10 del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011), excepto la información nutricional, salvo que se realicen declaraciones nutricionales o de propiedades saludables, en cuyo caso será obligatoria (artículos 30.3 y 49.1).
- Otras excepciones u omisiones previstas por la legislación podrán aplicarse si están contempladas en normativa aplicable, no comprometen la información esencial al consumidor, ni inducen a error sobre las características del alimento.

Hay una **excepción específica para frutas, hortalizas, tubérculos o frutos secos en envases abiertos o transparentes** que permite a simple vista la identificación normal del producto, y siempre que se garantice la información al comprador, el etiquetado podrá limitarse a:

- La denominación del alimento, acompañada, cuando proceda, de su categoría, variedad o tipo comercial y del país de origen;
- la cantidad neta, y
- la identificación del operador, conforme al artículo 9.1. h) del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011.

En cuanto a las **formas de presentación** de esta información deberá facilitarse por escrito o impresa, de forma que sea:

- Fácilmente accesible, visible y legible para el consumidor.
- En su caso, indeleble, y nunca disimulada, tapada o separada por imágenes u otros elementos.

En el caso de **alimentos sin envasar y envasados en el lugar de venta a petición del comprador**, la información se podrá presentar:

- En **etiquetas adheridas** al alimento o a su envase.
- En **carteles visibles** sobre el alimento o próximos a él en el lugar de venta.
- Los **alérgenos** deberán destacarse mediante una **composición tipográfica diferenciada** respecto al resto de ingredientes (tipo de letra, estilo, color de fondo, entre otros).

Solo la información relativa a alérgenos podrá facilitarse verbalmente, y únicamente si el establecimiento dispone de un sistema documentado que garantice su disponibilidad permanente tanto para el consumidor como para la Autoridad competente.

En el caso de los alimentos envasados por el titular del comercio minorista para su venta inmediata, todas las menciones obligatorias deberán figurar **por escrito en el propio envase**.



Controles específicos a realizar en establecimientos mayoristas

Para el desarrollo de las actividades señaladas en el sector del comercio mayorista de la alimentación en Mercamadrid, se incorpora la **documentación técnica: Protocolos y guía de cumplimiento. Control de etiquetado de alimentos**, Hay establecidos 4 protocolos para los principales sectores de actividades en comercio mayorista, en concreto para carne fresca y derivados, productos de la pesca y vegetales.

Descripción de incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando la información facilitada al consumidor en un alimento no sea conforme con las especificaciones de la normativa. Los incumplimientos se pueden clasificar en las siguientes categorías:

- Incumplimiento de la información obligatoria general y específica del etiquetado.
- Incumplimientos en el etiquetado de ingredientes tecnológicos de los alimentos.
- Incumplimiento en el etiquetado de sustancias que causan alergias o intolerancias.
- Incumplimiento en la información nutricional.
- Incumplimiento en las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Los incumplimientos detectados y la gravedad de éstos.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución de éste a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, y se ajustarán a lo descrito en el artículo 138 del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 y en el artículo 35 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio.

Medidas adoptadas ante incumplimientos de información al consumidor en el etiquetado

Se ordenará a la empresa en la que se realizó la inspección del producto, y en su caso, a la empresa responsable del producto, que proceda inmediatamente a restringir o prohibir la comercialización de los productos afectados, y a la recuperación, retirada y/o destrucción de los que ya no estén bajo su control inmediato.

En este tipo de incumplimientos tendrán especial relevancia las medidas relativas al tratamiento de las mercancías, la modificación de las etiquetas y facilitar a los consumidores información correcta.



En resumen, las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados pueden ser las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando los incumplimientos revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario, como por ejemplo si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Retiradas del mercado de los productos afectados o inmovilización cautelar.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos o subsanación de deficiencias.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Reetiquetado del producto.
- Destrucción voluntaria de productos.
- Decomiso y destrucción obligatoria de los productos.
- Reforzamiento del control oficial.
- Inhibición a la Comunidad de Madrid, en caso procedente.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la información facilitada al consumidor en los alimentos de acuerdo con una programación en función del riesgo	- N.º de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en los alimentos en establecimientos alimentarios	- N.º de incumplimientos
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados	- N.º de medidas adoptadas



ACTUACIONES PROGRAMADAS

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3005

Para el año 2026 se ha programado la realización de un número mínimo de 3005 inspecciones del etiquetado de alimentos 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 4 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2026				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)		Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
9. Carne fresca	Carne y derivados	504	150	654
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)				
11. Productos cárnicos				
12. Pescado y productos de la pesca	Pescados y derivados	504	100	604
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	Pastelerías	504	-	504
5. Frutas y hortalizas	Vegetales y derivados	504	235	739
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	Comidas preparadas	504	-	504
TOTAL		2520	485	3005

(*) 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, entre otros).



PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que se deben organizar y realizar controles, por parte de las autoridades competentes, para verificar, mediante muestreo y análisis, que los alimentos que contienen sustancias que causan alergias o intolerancias, las declaran en su etiquetado conforme a los requisitos establecidos.

La **alergia alimentaria** es una respuesta anómala del sistema inmunitario de algunos individuos ante la ingesta, contacto o inhalación de determinadas sustancias de naturaleza proteica que pueden formar parte del propio alimento o estar vehiculados por el mismo. Mientras que los alimentos en cuestión son perfectamente saludables para la mayoría de la población, en las personas sensibles, incluso pequeñas cantidades, pueden provocar diversas reacciones de distinta gravedad.

La **intolerancia alimentaria** es un trastorno metabólico, una malabsorción, que se produce por anomalías, o deficiencia de las enzimas que participan en el proceso digestivo como encargadas de procesar ciertos alimentos.

La **enfermedad celiaca** es un trastorno inmunológico sistémico con un componente genético que tiene como consecuencia para las personas afectadas, que al consumir gluten se produzcan daños en su intestino delgado. El gluten es una proteína presente en cereales como el trigo, cebada y el centeno, y en sus distintas variedades. La avena no contiene gluten, pero puede contaminarse con estos cereales por lo que también se contempla a efectos normativos.

Los operadores son responsables de facilitar información alimentaria sobre la presencia en los alimentos de ingredientes que causan alergias e intolerancias, y de evitar su contaminación cruzada con alérgenos que estén presentes en otros productos. Para lograr un alto nivel de protección de la salud de las personas consumidoras y garantizar su derecho a la información, las autoridades competentes deben velar por que los consumidores estén debidamente informados respecto a los alimentos que consumen.

El etiquetado precautorio de alérgenos “puede contener” o similar, puede figurar en alimentos para advertir a las personas consumidoras de una posible presencia no intencionada e inevitable de algunos de estos alérgenos, por ejemplo, por una posible contaminación cruzada. El operador tiene la obligación de hacer un uso responsable de estas menciones de advertencia que debe basarse en los resultados de una evaluación del riesgo adecuada, realizada por el fabricante de alimentos. Este etiquetado nunca debe emplearse como alternativa a las medidas preventivas y sólo debe utilizarse cuando no se pueda aplicar de manera eficiente una estrategia preventiva y el producto pueda presentar un riesgo para las personas alérgicas.

Este programa de control se refiere exclusivamente al muestreo y análisis realizado por las autoridades competentes para comprobar la veracidad de la información contenida en el etiquetado de alimentos, en relación con la presencia de los siguientes alérgenos y sustancias causantes de provocar intolerancias por el consumo de alimentos:



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. (Detectar incumplimientos).

Objetivo operativo 3: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten en los alimentos.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados. (Adoptar medidas).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de alérgenos y sustancias que causan intolerancias se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se programarán en función del riesgo e irán dirigidas a la **toma de muestras y análisis**, incluyendo:

- ❖ **La vigilancia** que se considerará como “**otra actividad oficial**”, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Esta vigilancia está dirigida a detectar la presencia de sustancias que pueden causar alergias e intolerancias alimentarias, incluidas en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor/a, y tiene por finalidad disponer de información sobre la exposición de los consumidores a dichas sustancias a través de los alimentos y su dieta, verificar el grado de cumplimiento de la normativa de etiquetado en los productos comercializados y establecer prioridades para futuros programas de control.



En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la declaración de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado desfavorable en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica, bien mediante revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia de alérgenos y sustancias que causan intolerancias en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.



Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta:

- Presencia de ingredientes incluidos en el anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 y que no se encuentren declarados en el etiquetado conforme a los requisitos establecidos.
- Gluten en alimentos etiquetados con las menciones “sin gluten” o “muy bajo en gluten en cantidades que no respeten las especificaciones establecidas en la legislación aplicable.

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial**, constituirá un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, determinará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico, de la gravedad del resultado analítico desfavorable del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial:

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública:

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/re Etiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.



- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- N° de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. (Detectar incumplimientos).	- N° de resultados desfavorables
3	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten en los alimentos.	
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	257

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2026										
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Gluten	Proteína de leche	Huevo	Soja	Cacahuete	Mostaza	Pescado	Frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez)	Nº TOTAL DE DETERMINAC	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	3		
6. Productos de confitería (Cacao)	-	10	-	-	5	-	-	6	33	21
7. Cereales y productos a base de cereales	10 (a)	-	-	-	5	5	-	6	38	26
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	21	21	21	5	5	-	-	-	73	73
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	-	-	-	5	-	-	-	-	5	5
11. Productos cárnicos	5	-	-	-	-	-	-	-	5	5
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	10	-	-	5	5	10	10	6	58	46
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	10	-	-	-	-	-	-	-	10	10
17. Bebidas	-	10 (b)	-	-	-	-	-	-	10	10
20. Complementos alimenticios, tal como se definen en el artículo 2, letra a), de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	-	-	-	5	-	-	-	-	5	5
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad—(Comidas preparadas)	10	10	21	-	-	5	10	-	56	56
TOTAL	66	51	42	20	20	20	20	18	293	257

(a) Harinas sin gluten.

(b) Bebidas de soja, avena, almendra y similares.



PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de Organismos Modificados Genéticamente (en adelante, OMG), no autorizados o autorizados pero cuya presencia no se indica en el etiquetado conforme a la legislación vigente, por parte de las autoridades competentes.

Este programa está enfocado al control oficial de los alimentos modificados genéticamente destinados a la alimentación humana, los cuales incluyen:

- a) los alimentos que contengan o estén compuestos por OMG.
- b) los alimentos que se hayan producido a partir de OMG o que contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos.

Se define como OMG el organismo cuyo material genético ha sido modificado de una manera que no se produce naturalmente. La modificación genética se emplea en agricultura con el fin de obtener, entre otros, cultivos resistentes a plagas o enfermedades, lo que aumenta el rendimiento de estos cultivos y reduce el impacto ambiental derivado del menor uso de pesticidas.

Un organismo modificado genéticamente destinado a la alimentación humana es aquel OMG que puede utilizarse como alimento o como material de partida para la producción de alimentos.

En la Unión Europea los OMG pueden ser comercializados para consumo humano tras someterse a una evaluación de seguridad y ser aprobados conforme a lo fijado en el Reglamento (CE) 1829/2003 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de septiembre de 2003, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

- Algodón.
- Maíz.
- Colza oleaginosa.
- Otras variedades de colza.
- Soja.
- Remolacha azucarera.

Como requisitos generales, los alimentos contemplados en este programa no deberán:

- a) tener efectos negativos sobre la salud humana, la sanidad animal o el medio ambiente,
- b) inducir a error al consumidor,
- c) diferenciarse de los alimentos que están destinados a sustituir de tal manera que su consumo normal resulte desventajoso, desde el punto de vista nutricional, para los consumidores.



También es necesario garantizar una información completa y fiable a los consumidores en relación con los OMG y los productos y alimentos producidos a partir de estos, con objeto de que puedan seleccionar un producto habiendo sido previamente informados.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar alimentos que contengan o estén compuestos por OMG, hayan sido producidos a partir de OMG o contengan ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- no estén autorizados para ser comercializados para consumo humano,
- estén autorizados y a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparecen declarados en su etiquetado,
- estén autorizados y aparezcan en cantidades inferiores a 0,9% del producto, pero no se indican en el etiquetado a pesar de que el operador no pueda demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable. En este caso, para verificar si existe o no existe incumplimiento, es necesario realizar una inspección en el establecimiento conforme a lo establecido en el Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios.

Estos muestreos y análisis pueden realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados u otras actividades oficiales.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de 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: Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos destinados a consumo humano mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado. (Detectar los resultados desfavorables.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de organismos modificados genéticamente (OMG) se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.



Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las acciones de control oficial en el marco de este programa tienen los siguientes objetivos:

- averiguar si se están empleando OMG.
- si éstos están autorizados o no.
- si se informa al consumidor sobre su presencia.
- si se encuentran en un porcentaje inferior al 0,9% y no se informa al consumidor, si el operador puede demostrar que su presencia es no intencionada y técnicamente inevitable.

Para ello, en primer lugar, se realizará **un muestreo y análisis** del alimento seleccionado para determinar la presencia de OMG. Los cuales se **programarán en función del riesgo** e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** para detectar la presencia de OMG no autorizados o no declarados en los alimentos. La vigilancia se considerará como "**otra actividad oficial**", y estas actividades no están destinadas a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales, aunque, en la medida de lo posible, se tratará de aplicar los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente.

Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a estos productos presentes en los alimentos y en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los OMG. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los establecidos en la Recomendación 2004/787/CE, relativa a las directrices técnicas de muestreo y detección de organismos modificados genéticamente y de material producido a partir de organismos modificados genéticamente, como productos o incorporados a productos. Además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, que garantizan el derecho del operador a un **segundo dictamen pericial**.



Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado no conforme en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia de OMG en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables.

Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta que es OMG, o que incluye en su composición un ingrediente OMG, o que se ha producido a partir de un organismo OMG, o que contiene ingredientes producidos a partir de estos organismos y:

- No está/n autorizado/s para ser comercializado/s para consumo humano,
- Está/n autorizado/s, pero a pesar de suponer más de un 0,9% del producto no aparece/n declarado/s en su etiquetado,
- Está/n autorizado/s y supone/n menos de un 0,9% del producto, pero no se indica/n en el etiquetado y el operador no puede demostrar que su presencia es involuntaria y técnicamente inevitable.

Se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.



En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial:

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario, por ejemplo, si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados.
2	Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaren en su etiquetado.	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	30

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2026			
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	OMG	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	8		
5. Frutas y hortalizas	10	80	10
7. Cereales y productos a base de cereales	10	80	10
8. Productos de panadería, bollería, repostería y galletería	10	80	10
TOTAL	30	240	30



PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar que los complementos alimenticios comercializados en España cumplen con la legislación por parte de las autoridades competentes.

Los **complementos alimenticios** se definen como productos alimenticios cuyo fin es complementar la dieta normal y consistentes en fuentes concentradas de nutrientes o de otras sustancias que tengan un efecto nutricional o fisiológico, en forma simple o combinada, comercializados en forma dosificada, es decir cápsulas, pastillas, tabletas, píldoras y otras formas similares, bolsitas de polvos, ampollas de líquido, botellas con cuentagotas y otras formas similares de líquidos y polvos que deben tomarse en pequeñas cantidades unitarias. Los complementos alimenticios se deben tomar a las dosis diarias recomendadas por el fabricante en el etiquetado del producto, que no deben ser excedidas y no deben utilizarse como sustituto de dieta equilibrada.

Los complementos alimenticios y sus ingredientes no se encuentran armonizados en su totalidad a nivel de la Unión Europea.

La Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 10 de junio de 2002, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de complementos alimenticios, establece normas específicas para una parte de los nutrientes: vitaminas y minerales, e indica que hasta la adopción de normas más específicas podrán aplicarse las normas nacionales relativas a los nutrientes u otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico utilizados como ingredientes de los complementos alimenticios. El Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre, relativo a los complementos alimenticios, incorpora a nuestro ordenamiento jurídico dicha Directiva.

Para los ingredientes distintos de las vitaminas y minerales armonizados a nivel de la Unión Europea, distintos de los autorizados por la Comisión Europea para uso en complementos alimenticios, así como para otras sustancias con un efecto nutricional o fisiológico, distintas a las recogidas en el Real Decreto 1487/2009, de 26 de septiembre y la sustancias del anexo del Real Decreto 130/2018, de 16 de marzo, que modifica al anterior, serán de aplicación los principios de reconocimiento mutuo, no pudiéndose obstaculizar la comercialización de un complemento alimenticio legalmente comercializado en otro Estado miembro, salvo que se encuentre fundamentado y se justifique expresamente, mediante el procedimiento establecido.

En el marco de este programa se controlará el etiquetado y composición de los complementos alimenticios mediante inspección visual o mediante muestreo y análisis, todo ello en el marco de controles oficiales programados, no programados o actividades de vigilancia.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados al consumo de complementos alimenticios de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre información alimentaria al consumidor y composición (inspección visual del producto) de complementos alimenticios en establecimientos alimentarios. (Detectar los incumplimientos en materia de información alimentaria y composición (inspección visual del producto))

Objetivo operativo 3: Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la composición de complementos alimenticios mediante muestreo y análisis para detección y cuantificación de sustancias farmacológicamente activas o ingredientes no autorizados o no declarados. (Detectar los incumplimientos en materia de composición mediante muestreo y análisis)

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de etiquetado y composición de complementos alimenticios se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras e inspección

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.

Métodos y procedimientos de control

El control de los complementos alimenticios disponibles en el mercado se realizará de acuerdo con la programación en función del riesgo, mediante:

- La comprobación visual de la información alimentaria ofrecida al consumidor y de la composición, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta.
- La toma de muestras y análisis de la composición.



Para el desarrollo de las actividades se incorporan en la documentación técnica, los protocolos de inspección y la guía de cumplimentación, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

Las actividades de control de la composición mediante **la toma de muestras y análisis** podrán hacerse mediante:

- ❖ La **vigilancia** para detectar la presencia y los niveles de determinadas sustancias en complementos alimenticios, ya existan o no límites legalmente establecidos, niveles de referencia internacionales o recomendaciones, se lleva a cabo, entre otras finalidades, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a dichas sustancias a través de su consumo, verificar el nivel de cumplimiento de los complementos alimenticios puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control. La vigilancia se considerará como "**otra actividad oficial**", y estas actividades no están destinadas a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales, aunque, en la medida de lo posible, se tratará de aplicar los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de sustancia de que se trate. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ El **control oficial**, dirigido a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de determinadas sustancias en los complementos que tienen límites legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, que garantizan el derecho del operador a un **segundo dictamen pericial**.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Hay casos muy específicos para los cuales procede la realización de una **toma de muestras y análisis de carácter oficial**, como son:

- por sospecha de presencia de sustancias farmacológicamente activas o sus derivados no declarados, en dosis capaces de producir un efecto terapéutico.
- por presencia de sustancias a dosis superiores a las permitidas que confieran al producto la consideración de un medicamento ilegal o cualquier otro que se considere oportuno por la Autoridad competente.



- por cualquier otra sospecha de acuerdo con su composición o sus indicaciones de consumo o declaraciones de propiedades saludables.
- por la aparición de reacciones adversas tras el consumo de complementos alimenticios.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia y los niveles de determinadas sustancias en complementos alimenticios, ya existan o no límites legalmente establecidos, niveles de referencia internacionales o recomendaciones. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de incumplimientos

A. Incumplimiento en la información alimentaria al consumidor

Se considerarán **incumplimientos** los detectados en el etiquetado general, etiquetado específico, declaraciones nutricionales y de propiedades saludables o de la composición del complemento alimenticio en el etiquetado o en la información durante la inspección.

B. Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual

Se considerarán **incumplimientos** los siguientes casos:

- Las vitaminas y minerales que se declaran no son las recogidas en el anexo I y en las formas enumeradas en el anexo II del Reglamento (CE) 170/2009 de la Comisión, de 4 de marzo de 2009, o se superan los **niveles máximos de ingesta admisible evaluados por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** para garantizar la seguridad del consumo.
- Los aromas y aditivos alimentarios declarados no se encuentran en las listas positivas vigentes para estos productos, o las cantidades han sobrepasado de las permitidas.
- Se declaran sustancias no amparadas por el Reglamento (UE) 2015/2283 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470 de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de la Unión de nuevos alimentos, en el que se recopilan todos los nuevos alimentos autorizados en la Unión Europea hasta la fecha y se incluyen sus condiciones de uso, requisitos de etiquetado y sus especificaciones.
- En la lista de ingredientes se declara alguna sustancia no armonizada y no se justifica su comercialización por reconocimiento mutuo.



- En la lista de ingredientes se declaran sustancias armonizadas en dosis superiores a los niveles máximos de ingesta admitidos, cuando éstos existan.
- Los ingredientes señalados en la etiqueta coinciden con los ingredientes realmente existentes (comprobable mediante las fichas técnicas de los productos, en caso de control en fabricante).
- La sustancia o el ingrediente, tras un informe científico concluyente, está incluido en la parte A o B del anexo III, "Sustancias cuyo uso en los alimentos está prohibido, restringido o sujeto a control comunitario", del Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, sobre la adición de vitaminas, minerales y otras sustancias determinadas a los alimentos.

C. Resultado analítico desfavorable en materia de composición tras su análisis

Si tras el **análisis** de un complemento alimenticio muestreado se detecta:

- Presencia o dosis superiores a las permitidas de **sustancias activas con actividad farmacológica**, o bien,
- Presencia de **ingredientes o sustancias no seguras** o que difieran de lo declarado en el etiquetado,

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un control oficial, constituirá un incumplimiento confirmado para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del segundo dictamen pericial.
- En el caso de una actividad de vigilancia, determinará que existe sospecha de incumplimiento para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados desfavorables e incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de incumplimientos se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Los incumplimientos detectados y la gravedad de éstos.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de los incumplimientos detectados.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza del incumplimiento detectado, de la fase en la que se realiza el control, el historial de incumplimientos del explotador, el origen del producto y la distribución de éste a nivel nacional y/o internacional. Ante cada incumplimiento comprobado se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas, y se ajustarán a lo descrito en el artículo 138 del Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo.



A. Medidas frente a incumplimientos tras la inspección visual del producto. Etiquetado y ficha técnica

Tras la detección de:

- Incumplimiento en la información alimentaria al consumidor.
- Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual.

Los servicios de inspección podrán adoptar una o varias medidas para evitar que persistan no conformidades y, sobre todo, se evite la puesta en el mercado de productos considerados no seguros, y variarán en función de la gravedad de la situación y el establecimiento donde se haya realizado el control oficial. En función del dictamen emitido sobre la conformidad y seguridad del complemento alimenticio, las medidas podrán incluir:

- Medidas administrativas, destinadas a la corrección de incumplimientos y, si procede, de carácter sancionador.
- Medidas de policía sanitaria, incluyendo la notificación a través de la red de alerta y la retirada del mercado de los productos afectados.
- Solicitud de información adicional ante sospecha de no conformidad o falta de seguridad o muestreo de productos sospechosos, pudiendo aplicarse el principio de cautela.

Con carácter general, ante no conformidades que no afecten a la seguridad de los productos las actuaciones a seguir serán de corrección de incumplimientos y, en su caso, de carácter sancionador.

Si existe certidumbre de falta de seguridad del producto se podrán iniciar medidas de policía sanitaria.

Si existe sospecha de no seguridad, se solicitará más información a quien corresponda, pudiendo aplicarse el principio de cautela conforme al Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Según este principio, si tras haber evaluado la información disponible, se observa la posibilidad de que haya efectos nocivos para la salud, podrán adoptarse medidas provisionales de gestión del riesgo para asegurar el nivel elevado de protección de la salud, en espera de disponer de información científica adicional que permita una determinación del riesgo más exhaustiva.

B. Medidas a adoptar ante incumplimientos o resultado analítico desfavorable en materia de composición tras su análisis

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.



En este sentido, las medidas son las siguientes:

B.1 Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

B.2 Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en función del riesgo.	-Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la información alimentaria al consumidor y composición de complementos alimenticios en establecimientos alimentarios. (Detectar los incumplimientos/ resultados desfavorables en materia de información alimentaria y composición (inspección visual del producto).	-Nº de incumplimientos/ resultados desfavorables
3	Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de seguridad alimentaria sobre la composición de complementos alimenticios mediante muestreo y análisis para detección y cuantificación de sustancias farmacológicamente activas o ingredientes no autorizados o no declarados. (Detectar los incumplimientos / resultados desfavorables en materia de composición mediante muestreo y análisis).	-Nº de incumplimientos/ resultados desfavorables
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos/ resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2026	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS Información alimentaria y composición (inspección visual del producto)	84
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10



INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se ha programado la realización de un número 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 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2026 (INSPECCIONES)	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	DISTRITOS
	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES (*)
Minorista de 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 correspondiente 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, entre otros).

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2026 TOMA DE MUESTRAS				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO	MINERALES / ETIQUETADO I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, Etc.	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA		10		
20. Complementos alimenticios, tal como se definen en el artículo 2, letra a), de la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, excepto los destinados a lactantes y niños de corta edad	Minorista de complementos alimenticios (Herbolarios)	10	100	10
TOTAL		10	100	10



PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de peligros biológicos en los alimentos, no permitidos o por encima de los límites permitidos en la normativa, por parte de autoridades competentes en materia de control oficial.

Los microorganismos patógenos constituyen una de las principales causas de enfermedades de origen alimentario, cursando en su mayoría con gastroenteritis agudas de mayor o menor gravedad si bien, en algunos casos, pueden dar lugar a patologías más severas que provoquen incluso la muerte de los afectados.

Algunos peligros biológicos pueden transmitirse eficazmente de los animales a las personas, bien directamente, o bien a través de la ingestión de productos derivados de ellos, siendo la causa de las enfermedades conocidas como zoonosis.

Los operadores no deben comercializar alimentos si contienen microorganismos, toxinas o metabolitos en cantidades que puedan suponer riesgos inaceptables para la salud. Para ello, deben implantar sistemas de vigilancia y control, así como contar con planes y procedimientos de muestreo y análisis ajustados a la normativa vigente y con frecuencias adecuadas, en función del riesgo que representen sus productos.

Las autoridades sanitarias, por su parte, deben evaluar estos planes y contar también con sus propios programas y mecanismos de control y de análisis de alimentos, al objeto de verificar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de las empresas alimentarias en relación con los aspectos incluidos en el ámbito de este programa. De esta manera se mejora la puesta en práctica armonizada de los controles oficiales por los Estados miembros de la Unión Europea.

El Reglamento (CE) 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los **criterios microbiológicos** aplicables a los productos alimenticios, establece los requisitos de seguridad alimentaria para determinados microorganismos, sus toxinas y metabolitos en determinados alimentos.

En todo caso, es importante destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no representen un riesgo para la seguridad alimentaria. De hecho, para aquellos pares alimento-microorganismo para los que la legislación no haya fijado un criterio microbiológico, si se considera que su presencia en un determinado alimento puede suponer un riesgo para la salud pública, por ejemplo cuando se tenga constancia de que está implicado en un brote o caso de toxiinfección alimentaria, podrá aplicarse el artículo 14 del Reglamento (CE) 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.



El Reglamento también establece unos criterios de higiene de los procesos, a cumplir por los operadores. El cumplimiento de estos criterios se controla en el ámbito del Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios y del Programa 2: Auditorías de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria en los establecimientos alimentarios.

Por otra parte, el Reglamento (CE) 853/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, establece que los moluscos bivalvos vivos no contendrán **biotoxinas marinas** en cantidades totales (el cuerpo entero o cualquier parte consumible por separado) que sobrepasen los límites establecidos en el mismo.

También se encuentra en el ámbito de este programa la vigilancia los agentes zoonóticos transmitidos por los alimentos y contemplados en el Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la **vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos**.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar alimentos que contengan los referidos microorganismos o sus toxinas.

Los muestreos y análisis incluidos en este programa podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados u otras actividades oficiales (vigilancia).

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de peligros biológicos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la presencia de peligros biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de peligros biológicos en los alimentos. (Detectar los resultados desfavorables).

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de peligros biológicos en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.



Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en función del riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** para detectar la presencia de peligros biológicos en alimentos para los que existen o no criterios legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a los peligros biológicos que pueden estar presentes en los alimentos y en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión y establecer prioridades para sucesivos programas de control. La vigilancia se considerará como **“otra actividad oficial”** y estas actividades no están destinadas a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales, aunque, en la medida de lo posible, se tratará de aplicar los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de microorganismos de que se trate.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los peligros biológicos que tienen niveles legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

No será necesario recoger cantidad suficiente de muestra que permita un segundo análisis, ensayo o diagnóstico, como exceptúa el artículo 11 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, dado que, en las muestras destinadas a ser sometidas a análisis microbiológicos, la prevalencia en el producto del peligro biológico puede ser especialmente baja o su distribución puede ser especialmente escasa o irregular, de modo que la detección del peligro en material adicional no será posible con suficiente fiabilidad. Se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Ante la aparición de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoría.



Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia de peligros biológicos en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta que el producto supera el criterio microbiológico establecido en la normativa vigente, se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del segundo dictamen pericial.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Con respecto a las muestras en las que se detecten agentes productores de zoonosis y agentes zoonóticos no regulados en el Reglamento 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, al tratarse de agentes biológicos para los que no existe un límite legal establecido se considera incumplimiento la simple detección de estos, cuando se estime de acuerdo con el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que se trata de alimentos no seguros.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables:

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la etapa de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:



1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial:

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

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

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia de peligros biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de peligros biológicos en los alimentos.	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	650



PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. 2026																		
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Listeria monocytogenes (Recuento)	Listeria monocytogenes, (Detección)	Salmonella spp	Enterotoxinas estafilocócicas	Cronobacter spp. (C. sakazakii)	Escherichia coli	E. coli STEC O157	Histamina	Biotoxinas marinas. (ácido domóico)	Recuento estafilococos coagulasa positivos	Bacillus cereus presuntivo	Norovirus	Campylobacter spp	Clostridium spp. productores de toxina botulínica	Cl. perfringens	E. coli O157 H:7	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
1. Productos lácteos	5	5	--	5	--	--	--	--	--	10	--	--	5	--	--	--	70	30
5. Frutas y hortalizas	5	--	10	--	--	10	10	--	--	10	10	--	--	5	--	--	230	50
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	--	--	50	--	--	10	--	--	--	--	--	--	30	--	5	10	345	105
11. Productos cárnicos	63	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	315	63
12. Pescado y productos de la pesca	10	--	25	--	--	15	--	50	10	--	--	10	--	--	--	--	720	120
13. Huevos y ovoproductos	--	--	25	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	125	25
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	--	--	--	--	--	--	10	--	--	--	10	--	110	30
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) n°609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	5	--	--	5	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	60	20
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	15	--	35	10	--	--	10	21	--	21	10	--	--	--	10	--	616	132
Superficies en contacto con alimentos	--	75	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	75	75
TOTAL	98	85	155	15	5	35	20	71	10	31	40	10	35	5	25	10	2670	650



PROGRAMA 9: ANISAKIS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para prevenir los riesgos relacionados con la presencia de *Anisakis spp.* en productos de la pesca, comprobando el cumplimiento de los requisitos establecidos legalmente, por parte de las autoridades competentes.

Anisakis spp. es un parásito que puede encontrarse en el pescado y en los cefalópodos (calamar, pulpo, sepia...) y al ingerir estos alimentos crudos, insuficientemente cocinados o con tratamiento de congelación inadecuado sus larvas pueden pasar activas al aparato digestivo humano, provocando alteraciones digestivas y reacciones alérgicas.

Los controles que se realizarán en el ámbito de este programa están destinados a comprobar:

- Que los operadores realizan sus propios controles en todas las etapas de la producción de productos de la pesca, de forma que el pescado que esté claramente contaminado con parásitos no se ponga en el mercado para el consumo humano, según se establece en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004. Los operadores deberán también cumplir con los requisitos de congelación establecidos en este Reglamento.
- Que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades garantizan que los productos de la pesca destinados para consumir en crudo, o prácticamente en crudo, han sido previamente congelados y que lo ponen en conocimiento de los consumidores a través de los procedimientos que estimen oportunos, por ejemplo, mediante carteles o en las cartas-menú, según se establece en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.

Estos controles podrán consistir en:

- Control de parásitos en productos de la pesca con el fin de comprobar que no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.*
- Inspección de los establecimientos alimentarios de productos de la pesca, para verificar la existencia y correcta implantación de planes de control de anisakis por parte de los operadores.
- Inspección de los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, para comprobar la adecuada comunicación al consumidor final sobre la congelación previa de estos productos.

Estos controles pueden realizarse en el marco de controles oficiales programados y controles oficiales no programados.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos, de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de *Anisakis spp.* (Detectar los incumplimientos derivados de la inspección visual de los productos de la pesca).

Objetivo operativo 3: Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp.* en los productos de la pesca que comercializan. (Detectar los incumplimientos derivados de la gestión del riesgo por parte de los operadores).

Objetivo operativo 4: Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa. (Detectar los incumplimientos derivados de la información proporcionada al consumidor final).

Objetivo operativo 5: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de *Anisakis* se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras e inspección

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).



Métodos y procedimientos de control

El control del *Anisakis spp.* en productos de la pesca se realiza mediante dos técnicas diferentes según el tipo de establecimiento y el objetivo del control: inspección y toma de muestras.

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación, se incorpora la documentación técnica: Protocolos y guía de cumplimentación. Control de anisakis, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

La presencia de anisakis en productos de la pesca se controla fundamentalmente en productos frescos, si bien, y puesto que la legislación marca la obligatoriedad de no comercializar productos claramente contaminados con parásitos, es decir, que tengan parásitos que por su dimensión, color o textura se puedan distinguir claramente de los tejidos del pez, también se debe controlar la presencia de anisakis en productos que vayan a procesarse.

Por lo tanto, en el marco de este programa se pueden realizar los siguientes **controles programados**:

A. Inspecciones: Con carácter general los controles de *Anisakis spp.* descritos en este programa se realizan a la vez que se llevan a cabo las inspecciones del programa 1 en establecimientos del sector de la pesca o de elaboración de platos preparados que incluyan pescado en crudo, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable. En líneas generales, las inspecciones comprenderán las siguientes actuaciones:

Examen macroscópico "in situ" en el propio establecimiento alimentario: se procede a la evisceración y control de la presencia de parásitos mediante lupa o inspección al trasluz, teniendo en cuenta las definiciones de inspección visual e inspección al trasluz recogidas en el Reglamento (CE) 2074/2005 de la Comisión, de 5 de diciembre de 2005.

La comprobación del cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la **gestión del riesgo de la presencia de larvas viables** de *Anisakis spp.* en los productos de la pesca que comercializan comprobando, según proceda:

- Los controles realizados por el propio establecimiento y si cuenta con un plan de muestreo de anisakis.
- Las medidas tomadas a cabo por la empresa ante la detección de larvas de parásitos vivas y el registro de dicha actividad: que los manipuladores retiren las partes contaminadas, la formación de los manipuladores en su detección (personal cualificado) y los registros generados.



- Control documental, en productos en los que se pueda exceptuar de la congelación. Los productos de la pesca procedentes de la acuicultura destinados a consumirse crudos o escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar los parásitos pueden exceptuarse del requisito de congelación, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, siempre que cada lote se acompañe de una declaración del operador en la que figure que proceden de la acuicultura, que han sido criados a partir de embriones, que han sido alimentados exclusivamente con una dieta libre de parásitos viables y:
 - han sido criados exclusivamente en un entorno libre de parásitos viables (en caso de acuicultura continental).
 - que el operador haya verificado, mediante procedimientos aprobados por la Autoridad competente, la ausencia de parásitos viables que entrañen un riesgo para la salud (en caso de acuicultura marina).
- Los tratamientos térmicos aplicados a los productos de la pesca elaborados en el establecimiento.
- La adecuada comunicación al consumidor final de que los productos pesqueros que van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos a congelación se controlará mediante inspección del etiquetado, los carteles o cartamenú según corresponda.

B. Toma de muestras y análisis: En estos casos, la programación de estos controles se realiza en base a una priorización del riesgo, tanto del producto en concreto a muestrear como del establecimiento en el que tomar la muestra.

Además de estos controles programados en base al riesgo, las autoridades competentes realizan **controles no programados** que pueden ser:

- Por sospecha, por indicios de alguna irregularidad derivada de la gestión de denuncias, alertas, investigación de toxiinfecciones alimentarias, hallazgos durante una inspección en otro establecimiento o detectados por otra Autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar si se han corregido los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Ambas actividades de control, inspección y toma de muestras, se realizarán siempre que sea posible durante una misma actuación de control.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.



Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de incumplimientos

Se considera un **hallazgo** del control oficial la detección en lonjas y pescaderías de productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco claramente contaminados con *Anisakis spp.*

Se considera **incumplimiento**:

- Que el operador no cumpla los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis spp* en los productos de la pesca que comercializa, así como que no realice la comprobación del correcto tratamiento térmico de los productos elaborados, ya sea mediante inspección o a través de análisis de laboratorio para comprobar la presencia de larvas viables.
- Que el operador no informe correctamente al consumidor final de que los productos pesqueros que se van a consumir crudos, escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar el parásito viable han sido sometidos al tratamiento de congelación contemplado en la normativa, o en su caso, que proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de parásitos.

Medidas adoptadas ante incumplimientos en las inspecciones

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico no conforme o incumplimiento, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del incumplimiento. Las medidas adoptadas deben ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las medidas a adoptar cuando se detecten incumplimientos en el curso de las **inspecciones** podrán ser:

- Ordenar el tratamiento de los productos o que se facilite a los consumidores la información correcta.
- Restringir o prohibir la comercialización de los productos.
- Ordenar la recuperación, retirada, eliminación y destrucción de los productos, autorizando cuando proceda la utilización de las mercancías para fines distintos de ellos previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento. Se instará a la empresa a la investigación de las causas que han motivado el incumplimiento y a la implantación de las medidas correctivas necesarias. La eficacia de la implantación de dichas medidas será verificada por el control oficial. Para la corrección de los incumplimientos se solicitará al operador, cuando se considere necesario, un plan de acción, o en su caso, un compromiso que incluya un cronograma o los tiempos necesarios para su subsanación.



- Ordenar que determinadas actividades del operador se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Informar a la Comunidad de Madrid en los casos procedentes, como por ejemplo cuando los servicios de inspección municipal comprueben que la distribución de los productos afectados se haya realizado fuera del ámbito de la ciudad de Madrid o que el producto afectado proceda de otra comunidad autónoma o país.
- Propuesta de incoación de expediente sancionador. Cuando los incumplimientos detectados revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o el bienestar animal o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

En aquellos casos en que se haya realizado muestreo y análisis y se detecten resultados analíticos desfavorables.

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la etapa de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.



2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa se analizarán para cada producto (pescado y comidas preparadas) y en cada sector (minorista: pescaderías y restauración) son los siguientes:

son:

PROGRAMA 9: ANISAKIS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de Anisakis spp en los alimentos, de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- N° de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar que los productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco no se encuentran claramente parasitados con larvas de Anisakis spp. (Detectar los incumplimientos derivados de la inspección visual de los productos de la pesca).	- N° de incumplimientos
3	Comprobar el cumplimiento, por parte de los operadores, de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de Anisakis spp en los productos de la pesca que comercializan. (Detectar los incumplimientos derivados de la gestión del riesgo por parte de los operadores).	
4	Comprobar que los establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, y/o que elaboran productos de la pesca destinados para ser consumidos en crudo o insuficientemente cocinados, informan al consumidor final de que estos productos han sido sometidos a un tratamiento de congelación previa. (Detectar los incumplimientos derivados de la información proporcionada al consumidor final).	
5	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas



ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2026	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS ⁽¹⁾	174
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	60

(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.

INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 174 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 9: ANISAKIS. AÑO 2026				
SECTOR	Tipo de establecimiento	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
Pescado	Almacenes	-	90	90
	Fabricante/envasador de productos de la pesca	-	90	90
	Minorista (pescaderías) con obrador	-	90	90
Comidas preparadas	Fabricante/ envasador de comidas preparadas	84	-	84
	Minorista (restauración)	84	-	84
TOTAL		84	90	174

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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2026 MUESTRAS PROGRAMADAS				
SECTOR	Tipo de establecimiento	ANISAKIS	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA		1		
Pescado	Almacenes	35	35	35
	Fabricante/envasador de productos de la pesca			
	Minorista (pescaderías) con o sin obrador			
Comidas preparadas	Fabricante/ envasador de comidas preparadas	25	25	25
	Minorista (restauración)			
TOTAL		60	60	60



PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de contaminantes en los alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

Los «contaminantes» son sustancias que no han sido agregadas intencionadamente a los alimentos, pero que sin embargo se pueden encontrar en los mismos como consecuencia de la contaminación medioambiental o bien como residuos de la producción (incluidos los tratamientos administrados a los cultivos y al ganado y en la práctica de la medicina veterinaria), de la fabricación, transformación, preparación, tratamiento, acondicionamiento, empaquetado, transporte o almacenamiento de dichos alimentos.

De acuerdo con el Reglamento (CEE) 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, queda prohibida la comercialización de productos alimenticios en los que se haya comprobado la presencia de un contaminante en proporciones inaceptables desde el punto de vista toxicológico.

El Reglamento (UE) 2023/915, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006, regula los niveles máximos permitidos de los contaminantes.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los contaminantes incluidos en el citado Reglamento.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante resultados desfavorables detectados.



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de contaminantes en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en los siguientes contaminantes incluidos en el Reglamento (UE) 2023/915, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) 1881/2006.

Las actividades se **programarán en función del riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ **La vigilancia** que se considerará como “**otra actividad oficial**”, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Esta vigilancia está dirigida a determinar los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos, y tiene por finalidad disponer de información sobre la exposición de los consumidores a dichas sustancias a través de los alimentos y su dieta, verificar el grado de cumplimiento de la normativa de etiquetado en los productos comercializados y establecer prioridades para futuros programas de control.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja, se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.



El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado desfavorable en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos al contenido de determinados contaminantes en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial**, constituirá un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, determinará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.



En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial:

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/re Etiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos.	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	427



PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en los alimentos, ya sea detectando que los que se utilicen estén autorizados, como que no superen los límites máximos permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

En el ámbito de aplicación de este programa se incluyen:

- Los aditivos alimentarios.
- Los aromas alimentarios, incluyendo los aromas de humo.
- Los coadyuvantes alimentarios.
- Las enzimas alimentarias, en el caso de utilizarse con fines tecnológicos.

Como principio general, los ingredientes tecnológicos no deben representar ningún peligro para el consumidor ni tampoco inducir a error, y podrán utilizarse cuando exista una necesidad tecnológica razonable que no puede ser satisfecha por otros medios, ya sean económicos o tecnológicos. Deberán estar autorizados conforme a lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios y el Reglamento (UE) 234/2011 de la Comisión, de 10 de marzo de 2011, de ejecución del Reglamento (CE) 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos, principalmente procesados, para determinar que los ingredientes tecnológicos cumplen con la normativa.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los potenciales riesgos vinculados a la presencia de ingredientes tecnológicos en los alimentos de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de aditivos y otros ingredientes tecnológicos en alimentos se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán **se programarán en función del riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ **La vigilancia** que se considerará como "**otra actividad oficial**", y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Esta vigilancia está dirigida a controlar en los alimentos la presencia y/o límites máximos autorizados de ingredientes tecnológicos y tiene por finalidad disponer de información sobre la exposición de los consumidores a dichas sustancias a través de los alimentos y su dieta, verificar el grado de cumplimiento de la normativa de etiquetado en los productos comercializados y establecer prioridades para futuros programas de control.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la presencia y/o límites máximos autorizados de ingredientes tecnológicos en los alimentos, En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja, se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.



Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado desfavorable en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia y/o límites máximos autorizados de ingredientes tecnológicos en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial**, constituirá un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, determinará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.



En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial:

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/re Etiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- N° de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos.	- N° de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- N° de medidas adoptadas - N° de medidas administrativas



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	505

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2026											
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Fosfatos	Conservadores (Nitratos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Conservadores (Sorbico y Benzoico)	Edulcorantes artificiales	Polialcoholes	Ácido Bórico	SO ₂	Ácido ascórbico, cítrico y eritórbito	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
	Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	2	4	5	1	1	3	
5. Frutas y hortalizas	-	-	-	-	-	-	-	50	-	50	50
6. Productos de confitería	-	-	10	-	-	-	-	10	-	140	20
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	-	-	-	-	10	10	-	-	-	90	20
9. Carne fresca	-	-	-	-	-	-	-	100	-	100	100
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	-	15	-	-	-	-	-	100	-	130	115
11. Productos cárnicos	10	15	10	-	-	-	-	-	-	170	35
12. Pescado y productos de la pesca	10	10	10	-	-	-	5	50	15	260	100
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	-	-	5	10	-	-	-	-	-	85	15
17. Bebidas	-	-	-	10	10	5	-	15	-	100	40
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad---(Comidas preparadas)	-	-	-	-	-	-	-	10	-	10	10
TOTAL	20	40	35	20	20	15	5	335	15	135	505



PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de sustancias de los materiales y objetos en contacto con alimentos por encima de los límites permitidos legalmente por parte de autoridades competentes.

Los materiales y objetos en contacto con alimentos (en adelante, MECA) están regulados en toda la Unión Europea fundamentalmente a través del Reglamento (CE) 1935/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y se aplica a los materiales y objetos terminados:

- que estén ya en contacto con alimentos,
- que estén destinados a estar en contacto con alimentos, o
- de los que quepa esperar razonablemente que entren en contacto con alimentos.

El principio básico es que cualquier material u objeto en contacto con alimentos debe ser lo suficientemente inerte para evitar que se transfieran sustancias a los alimentos en cantidades que puedan poner en peligro la salud humana, ocasionar una modificación inaceptable de la composición de los productos alimenticios o alterar las características organolépticas de estos. Por tanto, esta legislación se debe aplicar a todos los sectores y a todas las etapas de fabricación, procesamiento y distribución de los materiales y objetos, salvo la producción de las sustancias de partida, como materia prima, que no tiene ciertos requisitos.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis, tanto de alimentos que se comercializan envasados como de los propios MECA, para determinar que cumplen los requisitos en lo relativo a los límites de migración de las sustancias que los constituyen.

El citado Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004 en su anexo I incluye el listado de grupos de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, de los cuales, serán objeto de control en el marco de este programa, por disponer de medidas específicas europeas o nacionales.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de sustancias que migran desde los materiales y objetos en contacto con ellos, de acuerdo con la legislación vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de materiales en contacto con los alimentos se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia, que se considerará como "otra actividad oficial"**, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a sustancias presentes en los MECA que pueden migrar y estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión Europea y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de peligro de que se trate.



- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los niveles de los MECA o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia en los alimentos de sustancias que migran desde los materiales y objetos en contacto con ellos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de una muestra de MECA o alimento, se detectara que supera los niveles de migración de sustancias MECA en la legislación vigente, se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.



Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, programados y no programados.
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de resultados desfavorables.
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de medidas adoptadas. Nº de medidas administrativas.

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	28

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2026						
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)		Migración Pb y Cd y otros elementos (Al, As, Ba, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, Li, Mn, Ni, Sb, Zn) (*)	Melamina	Estireno (**)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/MUESTRA		60	3	2		
Materiales en contacto con los alimentos	Envases o recipientes de estireno que contengan leche, yogures o quesos frescos, preferiblemente próximos a su fecha de caducidad	-	-	10	20	10
	Materiales cerámicos	10	-	-	600	10
	Materiales a base de melamina	-	8	-	24	8
TOTAL		10	8	10	644	28

(*) En ensayos de migración en materiales cerámicos se incluyen nuevos elementos químicos.

(**) Incluye determinación de estireno y α -metilestireno



PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles oficiales para detectar la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos por encima de los límites máximos de residuos legalmente establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE, por parte de autoridades competentes.

El uso de plaguicidas en agricultura es una herramienta utilizada para proteger la salud de los cultivos, pero puede implicar un riesgo para los consumidores, debido a que tanto las propias sustancias como sus metabolitos y productos de degradación o reacción pueden dejar residuos en los alimentos y tener efectos adversos para la salud pública. Por ello resulta esencial controlar el nivel de residuos de plaguicidas en los alimentos y mantenerlos en niveles aceptables desde el punto de vista toxicológico.

Con el fin de asegurar que la utilización de las sustancias activas contenidas en los plaguicidas es segura para los consumidores, se establecen los límites máximos de residuos (LMR), término que se define como el límite legal superior de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecido de conformidad con el Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005.

Desde el momento en que se comercialicen como alimentos o piensos, o se utilicen para alimentar animales, los productos incluidos en el anexo I del citado Reglamento, no contendrán ningún residuo de plaguicida que supere los LMRs establecidos específicamente para cada producto, y en el caso de los productos para los que no se establece un LMR específico, no se superará el LMR de 0,01 mg/kg (LMR por defecto), a menos que se fijen valores por defecto diferentes para una sustancia activa determinada teniendo en cuenta los métodos normales de análisis disponibles.

Y para garantizar que los residuos de plaguicidas se encuentran dentro de estos límites legalmente establecidos y evaluar el grado de exposición de los consumidores a sus residuos, se efectúan controles oficiales de residuos de plaguicidas, según el Reglamento 396/2005 y de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre controles oficiales 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.

Los residuos de plaguicidas pueden estar presentes en productos vegetales y sus derivados y también en productos de origen animal, incluyendo los alimentos infantiles, ya sea por aplicación directa de los mismos, por contaminación ambiental o a través de los piensos. Además, también pueden estar presentes en el agua.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en establecimientos alimentarios en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el contenido en residuos de plaguicidas en los alimentos incluidos en el Anexo I del Reglamento (CE) 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005 y otros derivados de éstos.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos, en niveles superiores a los establecidos en la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de residuos de plaguicidas en alimentos se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito a los Departamentos de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y al Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- La **vigilancia, que se considerará como “otra actividad oficial”**, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a residuos de plaguicidas presentes en los alimentos y puedan estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de contaminante de que se trate.



- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de residuos de plaguicidas en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante **revisión documental o inspección *in situ* del sistema de gestión de la seguridad alimentaria** implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia de residuos de plaguicidas en los alimentos. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de una muestra de alimento, se detectara que supera los niveles de máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la normativa vigente, se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.



En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos.	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	181

Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2026				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Residuos de Plaguicidas (RP)	Sales de amonio cuaternario (SAC's)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº Determinaciones / muestra	356	9		
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (aceite de oliva)	5	-	1740	5
5. Frutas y hortalizas (a) (*) (**)	153	153	54621	153
7. Cereales y productos a base de cereales (centeno en grano) (*)	8	-	2784	8
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes e mesa (miel)	5	-	1740	5
17. Bebidas (vinos) (b)	10	-	3480	10
TOTAL	181	153	64365	181

(a): Naranjas (*): 5
 Peras (*): 10
 Kiwis (*): 10
 Coliflores (*): 10
 Cebollas (*): 5
 Zanahorias (*): 5
 Patatas (*): 10
 Judías (secas) (*): 8
 Pomelos (**): 5
 Arándanos (**): 5
 Rúcula (**): 5
 Albaricoques (**): 5
 Apio (**): 5
 Coles de Bruselas (**): 5
 Cerezas (**): 5
 Calabacines (**): 5
 Plátanos: 10
 Manzanas: 10
 Mangos: 10
 Setas cultivadas: 10
 Lechugas: 10
 (b): Vino tinto: 5
 Vino blanco: 5

(*) Productos incluidos en el anexo I, parte A, del Reglamento de Ejecución (UE) 2025/854 de la Comisión de 7 de mayo de 2025 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2026, 2027 y 2028 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal o sobre ellos, así como a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos, y por el que se deroga el Reglamento de Ejecución (UE) 2024/989.

(**) Productos distintos a los indicados en el citado Reglamento, pero considerados de interés para ser incluidos en este programa.



PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para detectar la presencia de residuos de sustancias farmacológicamente activas no autorizadas, o autorizadas por encima de los límites máximos de residuos (LMR) legalmente establecido en los alimentos de origen animal. En España este Programa de Control es denominado Plan Nacional de Investigación de Residuos (en adelante, PNIR), e incluye controles integrados a lo largo de toda la cadena alimentaria.

Este programa de control está fundamentado en la aplicación del Reglamento Delegado (UE) 2022/1644, de la Comisión, de 7 de julio de 2022, por el que se completa el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo con requisitos específicos para la realización de controles oficiales del uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios o como aditivos de piensos, y de sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas y sus residuos y por el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/1646 de la Comisión, de 23 de septiembre de 2022, relativo a disposiciones prácticas uniformes para la realización de controles oficiales en lo que respecta al uso de sustancias farmacológicamente activas autorizadas como medicamentos veterinarios o como aditivos de piensos, y de sustancias farmacológicamente activas prohibidas o no autorizadas y sus residuos, sobre el contenido específico de los planes nacionales de control plurianuales y disposiciones específicas para su preparación.

Existen numerosas sustancias que administradas a los animales con un fin concreto (terapéutico o fraudulento, ej. medicamentos veterinarios, sustancias anabolizantes) o ingeridas de modo involuntario por los animales, tienen como consecuencia la aparición de residuos en los alimentos de origen animal, y cuya ingestión puede suponer un riesgo para la salud pública, por lo que es necesario su control exhaustivo.

Este programa de control se centra en la toma de muestras y análisis de alimentos, para detectar aquellos que contengan las referidas sustancias.

Los muestreos y análisis incluidos en este programa podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados o actividades de vigilancia.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de origen animal, de residuos de medicamentos veterinarios.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de **residuos de medicamentos veterinarios** o de **otras sustancias** no autorizadas o en niveles superiores establecidos en la legislación vigente en los alimentos de origen animal.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal, se llevará a cabo, con carácter general, por personal inspector adscrito a los Departamentos de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en base al riesgo** e irán dirigidas a la toma de muestras y análisis, e incluirán:

- ❖ La **vigilancia, que se considerará como “otra actividad oficial”,** y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias presentes en los alimentos y puedan estar presentes en su dieta, verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

En estos casos, se tratará de aplicar, en la medida de lo posible, los métodos de muestreo y análisis que establezca la legislación vigente teniendo en cuenta el tipo de parámetro de que se trate.



- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos. En este caso, los métodos de muestreo y análisis empleados serán los que establezca la legislación vigente, y además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado insatisfactorio en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante **revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria** implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de una muestra de alimento, se detectara que supera los niveles de máximos de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias, establecidos en la normativa vigente, se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.



Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales:

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida en función del riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, programados y no programados.
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de residuos de medicamentos veterinarios o de otras sustancias no autorizadas o en niveles superiores establecidos en la legislación vigente en los alimentos de origen animal.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de resultados desfavorables.
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados	<ul style="list-style-type: none"> Nº de medidas adoptadas. Nº de medidas administrativas.

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	45

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2026				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Cloranfenicol	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	9		
1. Productos lácteos	10	10	100	20
9. Carne fresca	5	-	5	5
12. Pescado y productos de la pesca	5	5	50	10
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	10	-	10	10
TOTAL	30	15	165	45



PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El comedor escolar es una pieza clave en la reducción de inequidades en salud y en la reducción de la pobreza infantil, además de ser en muchas ocasiones el único recurso que tienen muchos niños, niñas y adolescentes para acceder a una comida saludable al día. En este sentido, la vigilancia de la calidad nutricional en comedores escolares se constituye como una herramienta para lograr una igualdad real. Asimismo, destaca la importancia que tiene la educación alimentaria-nutricional como eje transversal, en el proceso formativo de la población escolar. La adquisición de hábitos alimentarios saludables durante la infancia y adolescencia no solo impacta positivamente en el rendimiento y el desarrollo, sino que también promueve una cultura de salud preventiva que se extiende a lo largo de la vida.

Desde un punto de vista normativo, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece el marco básico en el ámbito de la nutrición. Así, en sus artículos 40 y 41 se contemplan un conjunto de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar y prevé que, cuando las administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirva sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

Con la publicación del Reglamento (UE) 2017/625, 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, se encuentra la oportunidad, al hablar de otras actividades de control, de incluir la oferta alimentaria en las actividades de control oficial.

Finalmente, el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, establece que las actuaciones de control oficial que llevan a cabo las autoridades competentes al evaluar la oferta alimentaria, sigan los criterios comunes consensuados por todas las comunidades autónomas para la evaluación en centros escolares, de acuerdo al protocolo de criterios mínimos del programa 16 del PNCOCA 2026-2030.

La disposición final segunda del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, señala que éste entrará en vigor a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2026). No obstante, lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4, entrará en vigor a los veinticuatro meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2027).

Esto se traduce en la práctica en que los criterios recogidos en el real decreto serán de aplicación a partir del curso 2026/2027, excepto los recogidos en el artículo 4, que serán de aplicación a partir del curso 2027/2028.

Para ello, las autoridades competentes deberán modificar los pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de los servicios de comedor escolar, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (en adelante, MEABs) y cafeterías, para adaptarlos a los criterios recogidos en el citado real decreto, de cara a los cursos 2026-2027 y 2027-2028 respectivamente. También deberán adaptarse los servicios y suministros de alimentos y bebidas en los centros escolares que se rijan por contratos privados.



Los controles podrán ser realizados en el marco de los controles oficiales programados o como controles oficiales no programados e incluirán, en primer lugar, una evaluación documental de la programación de menús y de la información aportada por el centro escolar aportada en un cuestionario elaborado al efecto y, si procede, una inspección *in situ* mediante visitas de control a los centros escolares para comprobar la correcta implementación de lo descrito en la documentación evaluada.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, para contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús de mediodía, como en los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el adecuado cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.

Objetivo operativo 3: Comprobar el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional detallada de los menús de los centros escolares, MEABs y cafeterías, que se hace de manera documental, se llevará a cabo por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria. La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los departamentos de Salud de los distritos donde se ubique el centro escolar.



Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

Este programa de control se aplica a los centros educativos públicos, a los centros concertados y a los centros privados que imparten segundo ciclo de educación infantil, primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio, que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y/o cafeterías.

Las autoridades competentes determinarán los centros educativos concretos en los que realizar los controles programados, teniendo en cuenta el riesgo asociado al número de usuarios/as de los comedores, número y ubicación de máquinas expendedoras y oferta de productos de las cafeterías, así como otros criterios organizativos. Además de estos controles programados en función del riesgo, las autoridades competentes realizarán controles no programados, cuando haya algún motivo que haga sospechar de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo, a consecuencia de una denuncia.

Los centros escolares se priorizarán en función del riesgo, el número del alumnado usuario del comedor y teniendo en cuenta criterios de equidad, además de aspectos como los antecedentes del comedor: aspectos a mejorar en evaluaciones anteriores o incumplimientos precedentes, si no han sido inspeccionados en cursos anteriores, o si se ha recibido alguna reclamación. También se priorizarán aquellos centros que tengan MEABs y cafeterías, porque permitirá obtener datos de la oferta alimentaria global que se ofrece en ellos.

La información del censo de establecimientos a controlar que se necesita conocer así como la información específica sobre el comedor escolar, máquinas expendedoras y cafetería y algunos otros aspectos recogidos en la normativa, que deben cumplir los centros educativos, serán incluidos en un **cuestionario** que se enviará a los mismos para su cumplimentación a fin de poder llevar a cabo la evaluación de la oferta alimentaria de los centros con comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías.

Métodos y procedimientos de control

La evaluación de la calidad nutricional de la oferta alimentaria se llevará a cabo mediante una revisión documental. Adicionalmente se programarán las visitas *in situ* sobre la prestación del servicio a los centros que anualmente se determinen conforme a lo establecido en el apartado anterior.

1.- Revisión documental

Se revisará toda la documentación solicitada y remitida por los centros escolares, incluido el **cuestionario** cumplimentado por los mismos, para poder llevar a cabo la evaluación de la oferta alimentaria de los comedores, máquinas expendedoras y cafeterías de los mismos.

1.1.- Evaluación documental de los menús de los comedores

La valoración nutricional detallada de los menús en los centros escolares consistirá en la revisión y evaluación de la programación de los menús escolares de cuatro semanas preferiblemente y, si es posible, de dos temporadas: otoño-invierno y primavera-verano.



Incluirá lo siguiente:

- a) Comprobar que se cumplen las frecuencias semanales y mensuales de los grupos de alimentos y de los criterios contemplados en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril.
- b) Revisar las fichas de elaboración de los menús para conocer las cantidades de los diferentes ingredientes que componen los platos del menú, las técnicas culinarias utilizadas en su elaboración, el tipo de aceite utilizado, alérgenos y cereales integrales, entre otros.
- c) Verificar si hay una programación de los menús que tenga en cuenta la rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos (hortalizas, legumbres, especies de pescado, tipos de carne, frutas), variedad de recetas, variedad de procesos culinarios.
- d) Si se elaboran menús especiales, se revisarán los mismos aspectos señalados para los menús tipo (fichas técnicas de elaboración, fichas técnicas/etiquetado de los alimentos preparados e ingredientes utilizados en su elaboración, frecuencias de grupos de alimentos).
- e) Comprobar la información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias, otras enfermedades que así lo exijan o cuestiones éticas o religiosas), verificando que la programación mensual de los menús sea clara y pormenorizada, contemplando:
 - Nombre completo de los platos. Con una descripción de los ingredientes principales (variedades de hortalizas, legumbres, frutas, pescado, carne, tipo de postre lácteo).
 - Técnica culinaria utilizada.
 - Tipos de salsas y guarniciones.
 - Alérgenos.
 - Tipo de aceite usado, tipo de sal y tipo de pan, pasta y arroz.
 - Accesibilidad de dicha información a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así sea requerida.
 - Ejemplos de menús complementarios con la comida del mediodía para las cenas.
 - Ausencia de publicidad.
- f) Verificar que los menús han sido supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- g) Revisar la información disponible en relación con la estacionalidad, variedad de frutas y hortalizas y la adquisición de alimentos ecológicos.



Para el curso escolar 2025/2026, se procederá a evaluar estos criterios conforme cursos anteriores, dado que el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, no entrará en vigor hasta abril de 2026, considerando que se cumple el criterio respecto a las frecuencias semanales y mensuales de los distintos grupos de alimentos cuando se alcance un **75% de cumplimiento** de estas.

1.2.- Evaluación documental de la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías

La evaluación documental de la oferta alimentaria que se venda en estas instalaciones se realizará mediante:

- a) Revisión del etiquetado nutricional obligatorio y/o de las fichas técnicas que faciliten los proveedores comprobando que los productos ofertados por porción cumplen los contenidos nutricionales y el contenido calórico establecidos en el artículo 5.1. del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, de manera que:
- No contengan más de 200 kilocalorías.
 - El 35%, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, con un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - El 10%, como máximo, de las kilocalorías procedan de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - No contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 gramos de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos, ni a los zumos de frutas y bebidas a base de hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 gramos/100ml.
 - Contengan un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción.
- b) Comprobación de la ausencia de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.
- c) La evaluación se completará con la información que se obtenga del cuestionario realizado durante la visita presencial al centro educativo.

2.- Evaluación presencial de la oferta alimentaria de los centros escolares

La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los **departamentos de Salud de los distritos** donde se ubique el centro escolar.

Durante **la visita al centro educativo** se mantendrá una **entrevista con la persona responsable del centro o del comedor escolar**, si no se ha tenido previamente, con objeto de informar sobre el programa de evaluación de comedores escolares, MEABs y cafeterías, explicándoles los objetivos que se quieren conseguir, metodología que se utilizará, verificaciones que se realizarán, cómo se notificará el resultado de la evaluación, entre otros.



Se realizarán las **siguientes actuaciones de control**:

2.1.- Evaluación presencial de comedores escolares

La evaluación englobará las siguientes actuaciones:

- a) Comprobar *in situ* la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- b) Comprobar *in situ* que el menú servido coincide con el planificado en la programación, y en caso de sustitución cumplen las frecuencias recomendadas de los grupos de alimentos y tienen la misma calidad nutricional que el menú sustituido.
- c) Revisar la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), éticos o religiosos para el alumnado que lo requiera. Sólo en el caso de que no se disponga de tales menús se revisará la disponibilidad de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.
- d) Comprobar, cuando se estime oportuno por la Autoridad competente, las condiciones ambientales (iluminación, ventilación, temperatura, ruidos, limpieza); de organización y funcionamiento (ratio de monitores por número de usuarios del comedor, duración de los turnos de comida).
- e) Análisis sensorial de los menús, cuando se estime oportuno por la Autoridad competente: presentación de los platos, temperatura, características organolépticas (sabor, color, olor) comprobando la aceptación o rechazo de los platos por los comensales.
- f) Verificar si cuentan con un plan de residuos.

2.2.- Evaluación presencial de MEABs y cafeterías

En la visita a los centros para hacer la evaluación *in situ* de los comedores escolares se podrá hacer también la de MEABs y cafeterías, que consistirá en:

- Comprobar *in situ* la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- Supervisar la ubicación de las MEABs, su correcta identificación y la ausencia de publicidad en las mismas.
- Comprobar que no se dispensan en las máquinas de vending accesibles al alumnado y en las cafeterías de los centros educativos productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.

Finalmente, y cuando se estime oportuno por la Autoridad competente, se podría aprovechar la visita presencial para hacer promoción y educación para la salud sobre alimentación saludable y sostenible. Este aspecto se podría trabajar tanto con los profesionales del comedor como con los miembros de la comunidad educativa.



Criterios mínimos a cumplir en la evaluación de la oferta alimentaria de los centros educativos

A través de la información obtenida mediante la evaluación documental tanto para los menús de los comedores escolares como para MEABs y cafeterías y de las visitas *in situ* que se realizan para la evaluación presencial de los comedores escolares, MEABs y cafeterías, se verificará el grado de cumplimiento de los criterios mínimos establecidos a continuación, contemplados en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, de obligado cumplimiento en todos los centros escolares.

1.- Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares

Los criterios a evaluar son los enumerados a continuación:

- A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos.
- B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos.
- C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y limitación del uso de concentrados u otros potenciadores del sabor.
- D. Oferta de agua como única bebida.
- E. Oferta de variedades integrales de cereales.
- F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación de los menús. Y en su caso, de las programaciones de menús especiales.
- G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales:
 - Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan).
 - Por motivos éticos o religiosos.
- H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- I. Criterios de sostenibilidad:
 - Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas.
 - Adquisición de alimentos ecológicos.
 - Depósito del aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.
- J. Supervisión del uso de los envases monodosis.



Estos criterios de control están recogidos en los distintos artículos del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, algunos de los cuales se aplicarán a partir del curso escolar 2026-2027 (A, D, E, F, G y H) y otros a partir del curso 2027-2028 (B, C, I y J), y su no seguimiento se considera un **incumplimiento**.

2.- Criterios mínimos para evaluar oferta alimentaria de las MEABs y cafeterías

- A. Ubicación de las MEABs
- B. Ausencia de publicidad en MEABs
- C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs y cafeterías
- D. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos
- E. Supervisión del uso de los envases monodosis.

Estos criterios **de control** están recogidos en los distintos artículos del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, siendo todos ellos de aplicación a partir de abril del 2026 excepto el criterio E, que se aplicará a partir del curso escolar 2027-2028, y su no seguimiento se considera un **incumplimiento**.

Incumplimientos, medidas a adoptar para su corrección, deficiencias y recomendaciones de mejora

Tras la evaluación documental y/o la inspección mediante visita in situ se podrán detectar aspectos del control que cumplen o no con los criterios establecidos.

El resultado del control oficial pueda dar lugar a:

Incumplimientos, cuando no se cumplen los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Los incumplimientos contemplados en el informe darán lugar a un **informe desfavorable**.

Informe favorable, cuando se cumplen todos los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

El informe elaborado, ya sea favorable o no, puede recoger **deficiencias**, cuando se cumplen los requisitos obligatorios establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, pero no aquellos establecidos como recomendaciones u opcionales, o bien existen aspectos que se podrían modificar con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafeterías.



Medidas adoptadas ante incumplimientos

En caso de que se detecten incumplimientos, se procederá a **adoptar medidas para corregirlos**. La Autoridad competente adoptará medidas que serán proporcionales a los riesgos para la salud que pudieran derivarse de las mismas. Las medidas serán de aplicación directamente en los centros escolares (dependiendo del tipo de contratación) y/o en las cocinas centrales. **Entre las posibles medidas a adoptar se encuentran, entre otras:**

- Reevaluar la programación de las frecuencias de los diferentes grupos de alimentos en los menús.
- Revisar los programas formativos del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, entre otros).
- Implementar sesiones formativas en el propio centro.
- Incrementar la frecuencia de visitas al centro en la programación en función del riesgo.
- Revisar el contrato de la gestión del comedor, MEABs y cafeterías y/o revisión del pliego de prescripciones técnicas.
- Realizar visita de seguimiento, para comprobar que se han aplicado las medidas correctoras necesarias.
- Aplicar medidas sancionadoras de acuerdo con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Recomendaciones de mejora

En caso de que se detecten deficiencias, se podrán emitir recomendaciones de **mejora, si la Autoridad competente lo estima oportuno**.

Informe de evaluación

Una vez realizada la evaluación documental de la programación de los menús de los comedores escolares, y de la oferta de alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías; la recogida de información mediante cuestionario se emitirá el informe en el que se reflejarán:

- 1) Incumplimientos y la referencia a la normativa que se incumple
- 2) Deficiencias
- 3) Medidas a adoptar ante los incumplimientos detectados
- 4) Recomendaciones de mejora ante las deficiencias, si la Autoridad competente lo estima oportuno y
- 5) Aspectos positivos encontrados en la inspección, si procede y así lo estima oportuno la Autoridad competente.

Como aspectos positivos encontrados en la inspección se podrían reseñar todos los aspectos que mejoren los criterios mínimos a cumplir establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, o que a criterio de la Autoridad competente aporten un valor añadido, como pueden ser:

- **Aplicación de criterios de sostenibilidad:** como la utilización de utensilios/menaje no desechable, oferta más amplia de productos de temporada, procedente de canales cortos de distribución y ecológicos, y existencia de un plan de residuos.



- **Priorización de la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada**, de acuerdo con el artículo 2.a) del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y la de los **productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente**, de acuerdo a certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares.
- **Introducción de elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario**, así como a su recogida separada para su posterior reciclado, y al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio, de conformidad con lo previsto en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- **Priorización de la utilización de técnicas culinarias más saludables** como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados, y preparaciones con otras salsas.
- **Mejoras en los aspectos relacionados con la formación de monitores y personal de cocina.**
- **Recogida de información sobre la composición nutricional de los ingredientes/platos preparados utilizados en la elaboración de los menús** (contenido en grasas, grasas trans, azúcares y sal) mediante la revisión del etiquetado nutricional obligatorio o las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores, o del etiquetado frontal, si lo tuviera, para proponer a los centros escolares y empresas que presten el servicio de comedor escolar, recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de las programaciones de los menús impulsando el cambio hacia la adquisición de los ingredientes/platos preparados con menores contenidos en grasas, grasas saturadas, trans, azúcar y sal.
- **Mejoras en las características de los menús:** incremento de frecuencias de productos integrales, ausencia o disminución de las frecuencias de platos precocinados y frituras, incremento de la frecuencia de legumbres.

El informe con los resultados de la evaluación de la programación de los menús escolares y la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías se enviará a la dirección de los centros escolares, AMPAS, a la empresa que gestiona el servicio de comedores escolares, al titular o empresa que gestiona MEABs y cafeterías, al Ayuntamiento en los casos que gestionen el comedor escolar del centro y a la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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



PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL EN CENTROS ESCOLARES		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, programados y no programados por tipo (documentales y evaluaciones presenciales)
2	Comprobar el adecuado cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos y resultados no conformes por tipo
3	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa, sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.	
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados no conformes detectados.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de medidas adoptadas por tipo de control y por tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Para el curso escolar 2025-2026 se realizará la evaluación documental de los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de aproximadamente 200 centros escolares seleccionados en función del riesgo. Posteriormente, se podría realizar, si se considerase necesario, una evaluación presencial, así como el control de las máquinas expendedoras y cafeterías de esos centros seleccionados por parte de personal técnico del distrito y de Madrid Salud.



SUBPROGRAMA 16.1: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN LAS ESCUELAS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El proceso de aprendizaje de hábitos alimentarios es especialmente importante durante los primeros años de vida ya que, además de facilitar un buen estado nutricional y un crecimiento óptimo, puede ayudar a consolidar la adquisición de hábitos saludables para la edad adulta.

Cada etapa de la vida tiene sus peculiaridades y necesidades a las que hay que ir adaptando la alimentación. La infancia se caracteriza por ser la etapa donde se produce un mayor crecimiento físico y desarrollo psicomotor. Eso significa que la alimentación no sólo tiene que proporcionar energía para mantener las funciones vitales, sino que además debe cubrir unas necesidades mayores relacionadas con el crecimiento y la maduración. Las necesidades energéticas y nutricionales están cubiertas por el amamantamiento materno exclusivo (o, en caso de que no sea posible, por la leche adaptada) hasta los 6 meses, y a partir de entonces hay que ir incorporando nuevos alimentos de forma progresiva y en las cantidades adecuadas, adaptándose, también, al desarrollo psicomotor y al interés del niño/a. En este periodo es importante favorecer las condiciones que permitan la adquisición progresiva de unos hábitos alimentarios saludables y una buena relación con la comida.

El PROGRAMA 16 del PNCOCA 2026-2030 valora los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, pero se aplica exclusivamente a los centros educativos públicos, privados y concertados que impartan educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y ciclo formativo de grado básico), que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y cafeterías, excluyendo a las escuelas infantiles de 0 a 3 años y dada la importancia de la alimentación en esta etapa, como se indica anteriormente, el Ayuntamiento de Madrid ha decidido iniciar la evaluación de los menús que se sirven en estas escuelas diseñando este programa.

OBJETIVOS DEL SUBPROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Contribuir a que las escuelas Infantiles sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de ésta, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas que se sirven en las mismas.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús, así como la calidad nutricional de los demás alimentos y bebidas que se sirven.

Objetivo operativo 2: Comprobar si los menús se ajustan a los requisitos recogidos en guías dietético nutricionales para la primera infancia publicadas por la Autoridad competente así como en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril; si bien los centros que imparten 1º ciclo de educación infantil no entran dentro de su ámbito de aplicación, en relación con las frecuencias y tipos de alimentos que se sirven así como, el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional detallada de los menús en las escuelas infantiles de 1^{er} ciclo se llevará a cabo por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria. La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los departamentos de Salud de los distritos donde se ubique la escuela infantil.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles de 1^{er} ciclo, públicas, privadas y concertadas, estén o no ubicadas en centros escolares privados y concertados del municipio de Madrid.

Métodos y procedimientos de control

La evaluación de la calidad nutricional de la oferta alimentaria se llevará a cabo mediante una revisión documental. Adicionalmente se programarán visitas *in situ* sobre la prestación del servicio a los centros que anualmente se determinen.

El desarrollo del subprograma coincidirá con la duración del curso escolar y constará de las siguientes etapas:

1.- Requerimiento documental

Se solicitará a los centros educativos la remisión de la programación de menús correspondiente a 4 semanas (20 días), para cada una de las dos temporadas (primavera-verano y otoño-invierno), junto con un cuestionario cumplimentado, que recabará como mínimo la información siguiente:

- ✓ Fecha.
- ✓ Datos de identificación del centro (titularidad, nivel educativo, datos de contacto, entre otros).
- ✓ Datos del servicio de comedor: número de comensales, gestión del comedor, tipo de servicio de restauración, aceites empleados para cocinar y aliñar, oferta de menús para situaciones especiales (en atención a patologías o cuestiones éticas o religiosas) y comidas preparadas por las familias y medios para su conservación.

2.- Revisión documental

Se realizará por parte de la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol, efectuando una evaluación inicial de los menús programados por los centros educativos, a través de la documentación pertinente y la información aportada por el centro, supervisando entre otros, la calidad nutricional de los ingredientes utilizados en la elaboración de los menús y las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos con el objeto de determinar el grado de compromiso de la frecuencia semanal de consumo de determinados alimentos y la media mensual, obteniéndose el grado de cumplimiento medio de la programación. También pueden revisarse otros aspectos como por ejemplo los criterios de sostenibilidad o temporalidad.



Para la evaluación de las frecuencias y de la calidad nutricional de los menús, se puede considerar lo siguiente:

1. Fichas técnicas de los platos que componen el menú, cantidades de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), tamaño de las raciones, contenido calórico, entre otros.
2. Requisitos nutricionales específicos en caso de intolerancias o alergias.
3. Rotación de alimentos en el menú.
4. Técnicas culinarias.
5. Procedimiento de información a las familias y la descripción pormenorizada de los menús que se les comunica

3.- Evaluación presencial

El personal inspector de los distritos, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos, podrán programar una visita al centro con el fin de llevar a cabo una evaluación presencial, bien, como un seguimiento derivado de los resultados de la evaluación previa documental (implementación de las propuestas de mejora), o bien, aplicando directamente los criterios descritos.

Durante esta evaluación presencial, se puede recoger la información necesaria para:

1. Realizar la revisión de la composición nutricional de los ingredientes y productos empleados en la elaboración de los menús (aceites, platos preparados, salsas industriales, productos cárnicos, conservas, productos del pescado entre otros) a través del etiquetado nutricional obligatorio, o bien, de las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores o del etiquetado frontal si lo tuviera.
2. Comprobar si el menú que se informa es el que se sirve, así como todos los datos contenidos en el cuestionario remitido por la EI evaluado con anterioridad durante la fase de revisión documental.

Informe de evaluación

A partir de la información remitida por los centros, que incluye la programación de los menús y otra información (cuestionario), se realizará una valoración y se elaborará un informe de evaluación sobre aspectos cuantitativos y cualitativos del menú, en base a los requisitos y criterios establecidos, los pliegos de prescripciones técnicas, otras guías técnicas y recomendaciones. Así mismo, el informe incluirá las deficiencias detectadas, junto con las evidencias que las sustentan. Para cada uno de ellos se hará una propuesta con recomendaciones y sugerencias de mejora o cualquier otra actuación que corresponda de acuerdo con la normativa o los documentos de referencia mencionados.

La notificación de los resultados de la evaluación documental se realizará mediante envío de un informe, dirigida a los agentes implicados (centro docente, asociación de familias de alumnos/as, empresa de catering, entre otros). Siempre que se estime oportuno, el informe inicial incluirá recomendaciones a implementar por el centro, lo que puede conllevar la necesidad de hacer un posterior seguimiento.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Durante el año 2026 se inspeccionarán 21 escuelas infantiles de 1^{er} ciclo, una por distrito; priorizando las que cuentan con gestión del comedor con elaboración propia o por empresas que elaboren en las cocinas del propio centro educativo.



PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria de los productos alimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos alimentarios.

En el marco de este programa se realizarán principalmente las siguientes actividades:

- Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el nivel general de la calidad alimentaria.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados u otras actividades oficiales.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la composición de los alimentos (envasados o no) y que éstos se corresponden con las características propias de los mismos, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de control físico – químico y nutricional se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.



Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de 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.

Las actividades se programarán en base al riesgo e incluirán:

- ❖ **La vigilancia** que se considerará como “**otra actividad oficial**”, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Esta vigilancia está dirigida a 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 en los productos comercializados y establecer prioridades para futuros programas de control.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ **El control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la composición de los alimentos (envasados o no) y su correspondencia con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado en los productos comercializados. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado desfavorable en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.



Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la composición de los alimentos (envasados o no) y su correspondencia con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado en los productos comercializados. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial**, constituirá un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, determinará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/re Etiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.



- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario (ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración...). Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

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

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	718

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2026									
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Análisis FQ	Compuestos polares	NBVT	Peso neto y escurrido (Glaseado)	Información nutricional (1)	Minerales / Etiquetado I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, etc.	Identificación de especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	15	1	1	3	26	10	1		
1. Productos lácteos	-	-	-	-	5	-	21	151	26
2. Alternativa a los lácteos	-	-	-	-	5	-	-	130	5
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	15	252	-	-	-	-	-	477	267
6. Productos de confitería	-	-	-	-	5	-	-	130	5
7. Cereales y productos a base de cereales	-	-	-	-	10	-	-	260	10
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería (nata en roscones)	21	-	-	-	5	-	-	445	26
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	-	-	-	-	-	-	21	21	21
11. Productos cárnicos	10	-	-	10	-	-	21 ⁽²⁾	201	41
12. Pescado y productos de la pesca	-	-	42	10	-	-	-	72	52
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos (salsas de mesa)	5	-	-	-	10	-	-	335	15
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	-	-	-	-	-	10	-	100	10
17. Bebidas	210	-	-	-	10	-	-	3410	220
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	-	-	-	-	10	-	-	260	10
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	-	-	-	-	5	-	-	130	5
TOTAL	261	252	42	20	70	10	63	6252	718

(1) Información nutricional obligatoria según Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Parámetros: Hum, Cen, Grasa, Prot, HC, VE, Azúcares, Sal, Comp AG, AG saturados.

(2) Embutidos o patés (adulteración)



1.8.- 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 2026, de acuerdo con lo estipulado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030.

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 **programaciones 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 de la programación. Así mismo, se han tenido en cuenta, 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 Unión Europea, campañas singulares, entre otros.

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, 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, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2026-2030. Los Programas de toma de muestras contenidos en la línea de actuación relativa a las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida 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 Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y del control oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por la Comunidad Autónoma de Madrid, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Unión Europea, entre otros, sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de los servicios de inspección, 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, entre otros), 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, entre otros.

PROGRAMACIÓN TRIMESTRAL 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 2026, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de la Programación Trimestral de Toma de Muestras y Análisis, en los cuales se detallará y pormenorizada, en colaboración con los servicios municipales competentes implicados, el desarrollo de la citada programación.

La elaboración de las Programaciones 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, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, 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, entre otros), 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, sector del comercio minorista de la alimentación, como carnicerías, pastelerías, platos preparados, o en el sector del comercio mayorista de la alimentación en el caso de Mercamadrid).

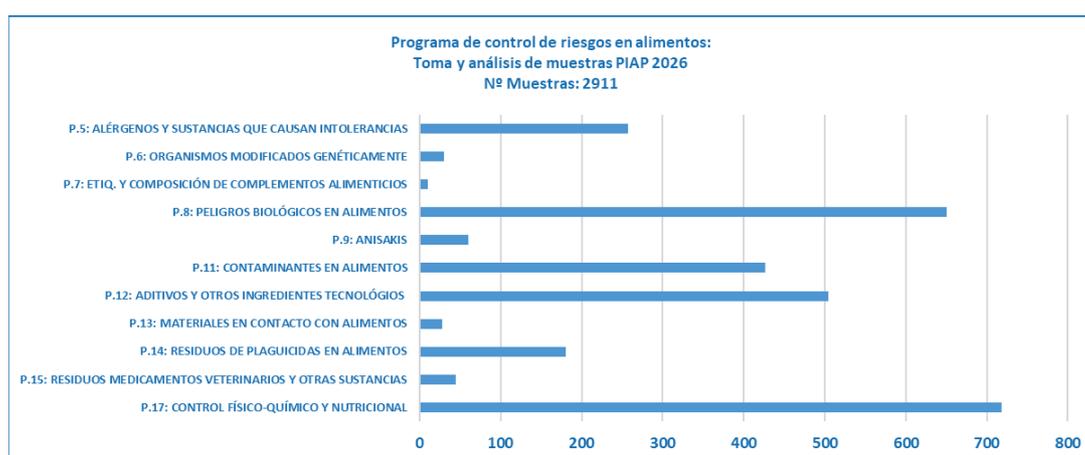
Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados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



MUESTRAS PROGRAMADAS

RESUMEN DE LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, DESGLOSADA POR PROGRAMAS DEL PNCOA.

PROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS	257
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)	30
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	10
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	650
PROGRAMA 9: ANISAKIS	60
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	427
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	505
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	28
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	181
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	45
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL	718
TOTAL	2911



1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Realizar el control y vigilancia del agua de consumo en el grifo del consumidor en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBJETIVO GENERAL

Controlar que el agua de consumo que se pone a disposición del usuario reúne los requisitos de calidad en el punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de edificios, locales o establecimientos públicos o privados y viviendas.

También se consideran en este programa, las cuatro 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 la ciudadanía:

- Carta de Servicios de la Calidad del Agua de Consumo en Grifo.
- Carta de Servicios de Actuaciones Urgentes ante Brotes y Alertas Alimentarias.
- Carta de Servicios de los Parques y Jardines.
- Carta de Servicios de Laboratorio Municipal de Salud Pública.

EDIFICIOS PRIORITARIOS

El 13 de enero de 2023 entró en vigor el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. Este Real Decreto supone una novedad al integrar, respecto a la seguridad del agua, el método basado en la evaluación y gestión del riesgo que cubre toda la cadena de suministro, desde la zona de captación, extracción, tratamiento, almacenamiento y distribución, hasta el punto de cumplimiento.

Se destaca aquí la «**evaluación de riesgos de los sistemas de distribución domiciliaria**», en donde se hace especial hincapié en los **edificios prioritarios**, definidos como: “los grandes locales, distintos de viviendas, con un elevado número de usuarios que pueden verse expuestos a riesgos relacionados con el agua, en particular los locales grandes de uso público...”: hospitales, instituciones sanitarias, residencias de geriátricas, guarderías, y centros educativos, edificios en los que se ofrecen servicios de alojamiento, centros deportivos y de ocio.

La Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud ha determinado que el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario coordine y dirija la elaboración de los Planes Sanitarios del Agua de los edificios prioritarios de titularidad municipal, de tal manera que, siguiendo el cronograma establecido en la Disposición adicional novena del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, durante el primer semestre de 2024 se han registrado 54 edificios prioritarios en EDIBASE, aplicación que el Ministerio de Sanidad pone a disposición de los/las titulares de los edificios prioritarios para su registro nacional y recopilación de datos de la evaluación del riesgo.



De cara a la evaluación del riesgo de cada edificio priorizado, y la elaboración de los Planes Sanitarios del Agua (PSA) de los edificios prioritarios, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, ha elaborado unos registros en los que se recoge toda la información necesaria, obtenida del histórico de las inspecciones, habidas en los últimos cinco años, de las inspecciones que se han realizado al efecto, de la documentación aportada por las instalaciones y de la información recibida de los servicios técnicos de los distritos donde se ubican estos edificios, aunque estas referencias no se introducirán en SIGSA.

Como cumplimiento de lo establecido en el anexo VIII, parte C, antes del 2 de enero de 2025, el Departamento de Inspección Central también ha documentado los Planes Sanitarios del Agua (PSA) de los edificios prioritarios que deberán tenerlo a disposición de la autoridad sanitaria, cuando se lo requiera.

Los registros que se recaban son, entre otros, metros cuadrados cubiertos de la instalación, número de usuarios/día, existencia de depósitos interiores, de acumuladores de agua caliente sanitaria, origen del agua y puntos de entrega, puntos de uso de agua: duchas, grifos, fregaderos, pilas; material de tuberías de agua caliente sanitaria, material de tuberías de agua fría; existencia de paneles solares de calentamiento primario de agua, año de construcción...

Para complementar la información obtenida de los edificios prioritarios se procederá a la toma de muestras de agua de consumo para verificar el cumplimiento de la normativa en los puntos críticos que se establezcan.

Por consiguiente, durante el año 2026 el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario colaborará activamente en la elaboración de los PSA de los edificios prioritarios hasta el cumplimiento, antes de 2027 de lo establecido en el punto 3, c) de la *disposición adicional novena del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero* que se transcribe a continuación:

“c) Aplicarán las medidas correctoras previstas en su PSA antes del 2 de enero de 2027”.

EDIFICIOS NO PRIORITARIOS

Además de la actividad anterior, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario en el año 2026 realizará las inspecciones y toma de muestras en las instalaciones interiores de agua de consumo, tanto de agua fría como de agua caliente sanitaria en edificios y locales con actividad pública o comercial y centros municipales: colegios, escuelas infantiles, albergues o centros de acogida y de refugiados, centros de día, centros de mayores, guarderías, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio, centros municipales de salud comunitaria, entre otros.

Los datos procedentes de las inspecciones se incorporarán en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) mediante un protocolo específico denominado “PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN. CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (AFCH y ACS)”. AGUAS CONSUM 26.

Previsión para el año 2026: 100 inspecciones/ año.



Controles programados

Los controles programados y las actuaciones a demanda por avisos respecto a la alteración en las características propias del agua de consumo, que se vienen realizando año tras año, se han subdividido en distintas categorías:

- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y estaciones oficiales de muestreo (EOM) en colaboración con el Canal de Isabel II.
- Realizar ensayo de intercomparación de cloro libre y cloro combinado con otros laboratorios acreditados.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo en edificios prioritarios, centros de día, centros de mayores, guarderías, escuelas, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo por avisos de incidencias en el agua de consumo en viviendas, edificios no prioritarios, públicos y privados.
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en otros edificios públicos no prioritarios y privados (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- 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).
- Control y toma de muestras de parámetros relacionados con materiales plásticos de las instalaciones interiores (Bisfenol A, Cloruro de vinilo...).
- 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 agua fría de consumo y (agua caliente sanitaria (ACS) en Centros Deportivos Municipales y otros centros municipales para prevención de legionelosis, según el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

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: depósitos intermedios, acumuladores, entre otros, e incluirá la inspección de las instalaciones interiores de suministro de agua.



Naturaleza del control

Los parámetros que se controlarán en la vigilancia municipal son los establecidos en el Artículo 15, en relación con el anexo II, parte B.7 “Control en grifo” del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. En función del origen del abastecimiento y/o características de la instalación, se podrán analizar también otros parámetros recogidos en el anexo I del Real Decreto 3/2023 a criterio del personal inspector.

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 de consumo siguiendo el procedimiento normalizado.

Cumplimiento de la legislación y adopción de medidas ante los incumplimientos

El Real Decreto 3/2023, establece en el artículo 4 las “Responsabilidades y competencias”, que cuando la gestión del suministro del agua sea indirecta, delegada o mixta, la administración local, deberá garantizar que los operadores titulares de la concesión cumplan con lo señalado en esta normativa. En Madrid es el Canal de Isabel II, la empresa pública encargada de la gestión del ciclo del agua.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, mantiene un fluido y constante intercambio de información con el Canal de Isabel II, relativa a las incidencias en la calidad del agua que se producen el término municipal.

Se consideran incidencias en el agua de consumo las establecidas en el artículo 22.1 del Real Decreto. Si se superan los valores paramétricos del anexo I, de acuerdo con los artículos 22.2 d) y 25: *Incidencias Tipo II*, la administración local adoptará las medidas adecuadas para reducir o eliminar el riesgo del incumplimiento detectado, trasladando la información de la situación a los afectados, así como las medidas correctoras.

Los resultados de todos los parámetros analizados* en la toma de muestras de agua de consumo son incorporados por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en la base de datos del Ministerio de Sanidad que gestiona y explota el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) en la que aparece la calificación de aptitud para el consumo del agua del boletín analítico introducido.

De acuerdo con lo establecido en la parte A.7.e) del anexo XI 7.” Plazos de notificación del SINAC y actualización de la información”, los boletines de análisis incluidos los de instalación interior y en edificios prioritarios, se notificarán con un plazo máximo de diez días laborales tras la elaboración del informe de los resultados analíticos, a no ser que haya un incumplimiento.

Finalmente hay que destacar que el Ayuntamiento de Madrid, como administración local, pone a disposición del usuario en línea, en su portal corporativo, la información indicada en el párrafo anterior, actualizada periódicamente a lo largo del año.

* El número de los parámetros analizados en cada toma de muestras de agua de consumo varía entre 18 y 23, conforme a lo que se establece en el Anexo II parte B.7: Control en grifo, Control de Rutina, que han de ser incorporados en SINAC.



ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

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 (no son muestras de control en grifo, sino intercomparativas para control de calidad interlaboratorios)	240
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Maratones, Fiestas de distritos, entre otros)	200
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, entre otros)	1000
Edificios prioritarios de titularidad municipal (control en grifo)	250
Control de parámetros relacionados con los materiales plásticos de las instalaciones interiores (BPA, COVs incluido cloruro de vinilo y PFAS)	240
Detección de Legionela en ACS en edificios de titularidad municipal (prioritarios y no prioritarios)	250
TOTAL sin incluir muestras de intercomparación (no son de control en grifo)	2220

INSPECCIONES EN LOCALES PRIORITARIOS EN 2026	NÚMERO DE INSPECCIONES
Centros municipales de acogida a personas sin hogar	17
Centros comerciales, otros edificios públicos no prioritarios: centros de enseñanza, centros de día, centros de mayores, edificios de Policía Municipal, Bomberos, entre otros.	83
TOTALES	100



1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, 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 internas que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Ley 17/2011, de 5 de julio, 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 en las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

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 de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de auditorías internas se llevará a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria y, en su caso, del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

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.



Métodos y procedimientos de control

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.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Durante el año 2026, 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 2026		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de Moncloa-Aravaca	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Latina	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Villaverde	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Vicálvaro	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de San Blas-Canillejas	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2026

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

1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 el personal inspector adscrito al 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 de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

Las supervisiones serán realizadas por los/as responsables de las dependencias o servicios de control oficial alimentos, a los que esté adscrito el personal inspector objeto de este programa.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de supervisión del personal inspector 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.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de supervisión del control oficial se llevará a cabo por los responsables de los departamentos de Salud de los distritos, Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control

El proceso de supervisión es de aplicación a todo el personal inspector 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.



Métodos y procedimientos de control

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2026, conforme a lo estipulado en el "Procedimiento General de supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos". 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.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La supervisión se realiza en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los controles oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de recursos humanos suficientes, existencia de procedimientos, formación previa, resultados de supervisiones anteriores, incorporación de personal nuevo, etc.

La programación se efectúa de acuerdo con los siguientes criterios:

- La realiza el/la responsable del departamento sobre el personal inspector de control oficial adscrito al mismo.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Están sujetos a ella todo el personal inspector de control oficial.
- Cada inspector/a sólo puede ser supervisado/a una vez al año, independientemente del número de actuaciones realizadas por dicho/a inspector/a que se hayan examinado para obtener el resultado.

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 de su superior jerárquico.



2. Inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la salud pública



2.1.- INTRODUCCIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública, al igual que el resto de las actividades que integran el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2026 y que afecta a los veintiún departamentos de Salud de los distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental y Departamento de Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud.

Para el año 2026 se va a continuar con las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública 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 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en el artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, 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 las actividades relacionadas con la estética, gimnasios, el cuidado y recreo infantil, las aguas recreativas e instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela, así como los servicios funerarios ubicados en el municipio de Madrid.

El control de los establecimientos/instalaciones públicos o privados donde se realizan estas actividades viene ordenado con un enfoque basado en el riesgo y con sentido eminentemente preventivo, de manera que el personal 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).

2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública contemplan una serie de programas estructurados en seis áreas de referencia:

- Estética
- Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.
- Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela.
- Servicios funerarios.

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**).

El Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid y su integración con la aplicación informática, Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), permite disponer de una relación ordenada de establecimientos, así como obtener la información necesaria para que los servicios de inspección puedan llevar a cabo sus actuaciones, y a la vez, sirva para una planificación adecuada de sus actividades. Es por esto, que se considera fundamental para el seguimiento de estas actividades, la actualización, adecuación y mantenimiento de los censos por parte de los servicios inspectores actuantes.

Para la programación de las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se ha tenido en cuenta lo establecido en el "**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**" que permite determinar el riesgo asociado a cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta su perfil de actividad (PA) y del estado higiénico-sanitario (EHS) y en función de ello establecer su frecuencia mínima de inspección.

Actualmente, las aplicaciones informáticas incluyen herramientas para disponer de la información sobre el control realizado y, en su caso, facilitar la citada categorización de los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de la frecuencia de sus controles.

Para el año 2026 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 categorización del riesgo, la priorización de las inspecciones que se realizarán se desarrollará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. **Los establecimientos que estén clasificados a 30 de septiembre de 2025 con una frecuencia mínima de inspección de alta (o muy alta si están clasificadas en base al criterio de riesgo anterior).**
2. **Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.**
3. **Los que hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección media, baja o muy baja y su inspección programada corresponda el año 2026.**

El orden de prioridad será determinado en última instancia por los departamentos de Salud de los distritos, que valoraran los establecimientos/instalaciones a inspeccionar en función de sus propias necesidades y recursos.



La planificación de la inspección de estos programas 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 Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a 30 de septiembre de 2025 revisados por los departamentos de Salud de los distritos.

En el caso del **Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela**, no se adoptan los criterios del Procedimiento de inspección basado en riesgo dado que:

- En las instalaciones municipales de riesgo, tales como torres de refrigeración, condensadores evaporativos, etc. se realiza un autocontrol de las instalaciones al objeto de reforzar el control realizado por los responsables municipales de estas instalaciones sobre las empresas externas contratadas para su mantenimiento.
- Los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares, restaurantes y comercio minorista de alimentación presentan un censo con una variabilidad anual importante.
- Los balnearios urbanos, considerados también instalación de riesgo de transmisión de legionelosis, están incluidos en el Programa de Control de Instalaciones de Aguas Recreativas.

El control de las instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela recae en los titulares de éstas y las empresas de mantenimiento contratadas al efecto. Cabe considerar que:

El seguimiento de la adaptación de la normativa de aplicación en instalaciones de riesgo de titularidad municipal (autocontrol) se realiza desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

La inspección de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela de titularidad privada que son objeto de inspección municipal, como sistemas de nebulización en establecimientos de restauración colectiva y comercio minorista y balnearios urbanos, es realizada por los departamentos de Salud de los distritos.

En este programa se utilizan, como en el resto de programas, protocolos de inspección y sus correspondientes guías de cumplimentación.

En cuanto al criterio de programación, se aplica:

- Una visita cada dos años como mínimo de sistemas de nebulización en restauración colectiva y comercio minorista de alimentación.

Asimismo, el **Programa de Control de Servicios Funerarios**, no presenta una frecuencia de inspección basada en riesgo, realizando un control anual de las instalaciones y sus vehículos. Esto es debido a que su censo es muy reducido (7 empresas con instalaciones funerarias en Madrid a 30 de septiembre de 2025) y es inspeccionado íntegramente desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Además de realizar un control de estos establecimientos mediante la realización de visitas de inspección protocolizadas, en algunos programas, como el de Instalaciones de Aguas Recreativas y el Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela, también se realizan determinaciones analíticas "in situ" de agua y aire en instalaciones climatizadas, así como tomas de muestras de agua para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.



A partir de los **criterios de programación** establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección, cada departamento de Salud de los distritos municipales ha indicado el número de actividades que pueden ser objeto de inspección durante el año 2026.

Para este año 2026, desde el Departamento de Salud Ambiental no se podrá realizar inspección complementaria o de apoyo, por problemas de recursos humanos, si bien se ofrecerá colaboración en la inspección siempre que sea requerido por el departamento de Salud del distrito y sea factible tal colaboración.



2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios de inspección implicados en el desarrollo de estas inspecciones y actividades, se elaboran para cada programa, 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 sus correspondientes Guías Técnicas de cumplimentación de los protocolos, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

Para el año 2026, de acuerdo con lo establecido en el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**”, para cada actividad inspeccionada se establecen 4 Niveles de Riesgo: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo que se corresponden con 4 Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI), cada 12, 18, 36 o 60 meses, respectivamente.

En los protocolos basados en riesgo los ítems tienen diferente puntuación, de 0 a 10, según el riesgo que supone la existencia de ese incumplimiento en el desarrollo de la actividad.

Para el **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA** existen cuatro protocolos basados en riesgo donde se incluyen los aspectos más relevantes de cada una de las actividades inspeccionadas:

- Centros de adorno corporal, donde se realizan actividades de adorno corporal (tatuaje, perforación cutánea, micropigmentación y microblading).
- Centros de bronceado artificial.
- Peluquerías.
- Institutos de belleza y centros de estética con aparatología o sin ella.

Para el **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS** se cuenta con el protocolo de riesgo de gimnasios.

Para el **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES** existe un solo protocolo de riesgo para los tres tipos de centros que se controlan (escuelas infantiles, centros de cuidado y centros de recreo y esparcimiento infantil). En este protocolo hay preguntas comunes a las tres actividades y específicas de cada una de ellas.

Para el **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS** se cuenta con un protocolo de riesgo aplicable a piscinas y balnearios urbanos y un protocolo específico de vaso aplicable a los diferentes tipos de vasos en estas instalaciones: polivalente, infantil e hidromasaje.

Para el **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA** se cuenta con protocolo informativo no basado en riesgo para el control de sistemas de nebulización.

Para el **PROGRAMA 6 CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**, se cuenta con un protocolo informativo no basado en riesgo, para el control de sus instalaciones y vehículos.



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 las Documentaciones Técnicas del presente Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid. Se encuentran incorporados en la aplicación informática "Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo" vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2026 (IN26) y son introducidos en la misma una vez realizada la visita de inspección.

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada Programa se presentan en seis documentos aparte:

- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros de Estética (peluquerías, institutos de belleza/centros estética, bronceado artificial y adorno corporal).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Gimnasios.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros Infantiles (centros de recreo y esparcimiento infantil, escuelas infantiles y centros de cuidado infantil).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de instalaciones de aguas recreativas (piscinas y balnearios).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Servicios Funerarios.



2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- ❑ **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA:**
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS.
 - SUBPROGRAMA 1.4.: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.
- ❑ **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS**
- ❑ **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:**
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL
- ❑ **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS:**
 - SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.
 - SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
- ❑ **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA**
- ❑ **PROGRAMA 6. CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**



2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

SISTEMÁTICA

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.** Para cada programa se establecen una serie de indicadores que nos permiten determinar la actividad inspectora realizada y valorarlo según lo programado en el año en curso. Esta consecución de objetivos se realiza trimestralmente.
- **Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.** Finalizado el año e introducidos en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) los datos proporcionados en las inspecciones realizadas (protocolos técnicos de inspección), se extraen los datos del sistema informático y se efectúa su evaluación para cada programa, determinando el grado de cumplimientos, incumplimientos y/o deficiencias observadas.

La evaluación de los indicadores de cada programa y la valoración de los Protocolos de Inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2026, en concreto a partir de febrero de 2027, ya que la incorporación de los protocolos de inspección al sistema finalizará el 31 de enero de 2026.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

- 1.- **Número de inspecciones realizadas. Grado de cumplimiento:** Número de inspecciones realizadas para cada una de las actividades inspeccionadas respecto al número de inspecciones programadas.
- 2.- **Cobertura:** Porcentaje de establecimientos inspeccionados de una actividad frente al total de establecimientos de esa actividad censados en el epígrafe correspondiente del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA).
- 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.



2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A continuación, se adjunta una tabla en la que se indican el número de establecimientos incluidos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid a fecha 30 de septiembre 2025, objeto de control durante el año 2026, diferenciado por programas, actividades y los veintiún distritos del municipio de Madrid.



Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 30 de septiembre de 2025

PROGRAMA	ESTÉTICA				GIMNASIOS		CENTROS INFANTILES				AGUAS RECREATIVAS				INSTALACIONES RIESGO LEGIONELA		TOTAL
	Adorno corporal	Bronceado artificial	Peluquerías	Institutos de Belleza/Centros Estética	SUBTOTAL	ESTÉTICA	Recreo infantil	Escuelas infantiles	Cuidad o infantil	SUBTOTAL CENTROS INFANTILES	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Bañeríos urbanos	SUBTOTAL AGUAS RECREATIVAS	SUBTOTAL INSTALACIONES RIESGO LEGIONELA		
01-CENTRO	60	5	307	160	532		2	15	4	21	25	11	31	67	115	786	
02-ARGANZUELA*	11	5	252	163	431		0	25	9	34	7	146	3	156	19	689	
03-RETIRO*	18	3	215	143	379		2	26	1	29	12	97	3	112	15	581	
04-SALAMANCA	39	3	376	385	803		6	21	6	33	19	43	13	75	45	1054	
05-CHAMARTIN	15	5	259	197	476		3	48	2	53	19	270	7	295	37	927	
06-TETUAN	19	5	303	194	521		5	18	3	26	10	67	4	81	16	708	
07-CHAMBERI	36	9	329	306	680		1	32	4	37	10	35	4	49	37	873	
08-FUENCARRAL-EL PARDO*	19	4	302	203	528		7	69	6	82	34	403	9	446	27	1140	
09-MONCLOA-ARAVACA	10	6	143	121	280		3	33	3	39	35	138	5	178	23	553	
10-LATINA	19	12	350	134	515		4	35	5	44	10	67	1	78	5	676	
11-CARABANHEL	23	10	412	178	623		10	38	3	51	14	149	3	166	6	889	
12-USERA	9	4	206	98	317		3	16	2	21	10	47	2	59	11	416	
13-PUENTE VALLECAS*	17	5	335	111	468		5	41	1	47	11	30	0	41	3	586	
14-MORATALAZ	8	4	140	61	213		2	16	0	18	6	41	0	47	5	298	
15-CIUDAD LINEAL*	17	6	429	234	686		8	41	4	53	16	403	3	422	22	1243	
16-HORTALEZA	11	7	194	132	344		3	53	2	58	22	252	2	276	20	746	
17-VILLAVERDE	15	6	216	102	339		3	24	1	28	7	80	0	87	1	481	
18-VILLA VALLECAS*	15	7	124	87	233		9	23	0	32	13	140	0	153	10	454	
19-VICALVARO*	11	5	78	48	142		3	19	0	22	5	78	0	83	4	271	
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	13	6	204	95	318		13	30	0	43	18	181	2	201	4	609	
21-BARAJAS	7	1	58	37	103		0	12	0	12	19	120	2	141	16	289	
TOTAL GENERAL	392	118	5232	3189	8931		92	635	56	783	322	2798	94	3213	441	14269	



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

A continuación, se muestra el nivel de riesgo (NR) y por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) de las actividades con inspección programada para el año 2026, así como el número de actividades que todavía no han sido clasificadas en base al riesgo, es decir, sin inspeccionar. Tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, el censo a fecha 30 de septiembre de 2025 revisado por los departamentos de Salud de los distritos, se refleja en la siguiente tabla (esta tabla no contiene los datos de instalaciones de riesgo de Legionella-nebulizadores).

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta*	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL	Nº de actividades sin clasificación de riesgo establecida
1. CENTRO	5	44	103	107	259	281
2. ARGANZUELA	1	56	75	91	223	367
3. RETIRO	3	36	68	58	165	208
4. SALAMANCA	6	17	108	88	219	540
5. CHAMARTÍN	2	30	88	149	269	484
6. TETUÁN	3	40	39	142	224	263
7. CHAMBERÍ	0	14	94	115	223	417
8. FUENCARRAL-EL PARDO	10	83	120	204	417	532
9. MONCLOA-ARAVACA	3	32	58	117	210	188
10. LATINA	9	25	76	84	194	405
11. CARABANCHEL	0	36	92	85	213	478
12. USERA	3	25	32	81	141	189
13. PUENTE DE VALLECAS	0	20	53	154	227	269
14. MORATALAZ	0	10	37	90	137	56
15. CIUDAD LINEAL	3	42	91	200	336	658
16. HORTALEZA	2	32	113	137	284	440
17. VILLAVERDE	4	17	60	55	136	40
18. VILLA VALLECAS	0	32	53	72	157	141
19. VICÁLVARO	0	12	35	43	90	22
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	2	35	52	86	175	316
21. BARAJAS	0	23	17	43	83	65
TOTAL	56	661	1464	2201	4382	6359

* Actualmente, los protocolos de riesgo establecen los siguientes niveles de riesgo (según la modificación efectuada en 2024): alto, medio, bajo y muy bajo. Las actividades que actualmente están clasificadas con nivel de riesgo "muy alto", se debe a que fueron clasificadas en base al procedimiento de riesgo anterior. La reclasificación en base a los criterios actuales de estas actividades se realizará progresivamente según se vayan inspeccionando, y por lo tanto, clasificando en base a los mismos.



2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control, desde el punto de vista higiénico sanitario, de los establecimientos donde se realizan prácticas de peluquería, estética, bronceado artificial y adorno corporal (tatuaje, piercing y micropigmentación) ubicados en el municipio de Madrid durante el año 2026.

En los últimos años se ha producido un incremento importante del número de establecimientos dedicados a la estética y una evolución de esta actividad. Esto trae consigo 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. Además, es importante un mantenimiento e higiene de instalaciones y equipos que proporcione una seguridad en su aplicación. Todo ello hace imprescindible el control sanitario de estos servicios de estética personal.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos del sector de la estética que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que por objeto de denuncia o por nueva inscripción o modificación de adscripción registral, en su caso, precisen de la realización de un control del cumplimiento de la normativa de aplicación.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos donde se realizan las siguientes actividades:

- Peluquerías.
- Centros de estética e institutos de belleza.
- Centros de tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.
- Centros de bronceado artificial.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.



La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, productos utilizados (cosméticos), utillaje, lencería, cubos de residuos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de equipos y material, gestión de lencería, gestión de residuos, etc. se realice de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, fichas técnicas de productos, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.



La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador, en el caso de piscinas y balnearios de uso público.
- Otras medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del trabajador/a.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

SUBPROGRAMA 1.1	CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTANEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN
SUBPROGRAMA 1.2	CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL
SUBPROGRAMA 1.3	CONTROL DE PELUQUERÍAS
SUBPROGRAMA 1.4	CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS DE ESTÉTICA, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra el número de establecimientos de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA 2026	CENSO 2026	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	392	298
CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	118	96
PELUQUERÍAS	5.232	601
INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA	3.189	562
TOTALES	8.931	1.557
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		1.557

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

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los/as usuarios/as de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal; tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación, así como para conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este subprograma de vigilancia y control de estos establecimientos de adorno corporal durante el año 2026.

En el municipio de Madrid, estas actividades vienen reguladas por el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea "piercing" u otras similares de adorno corporal y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de mayo de 2014.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Objetivo 2

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (piercing).



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de adorno corporal serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros en los que se realizan prácticas de tatuaje, perforación cutánea y micropigmentación. A este respecto se considera:

Tatuaje, micropigmentación y prácticas similares: Los procedimientos de decoración del cuerpo humano mediante la introducción en la piel de pigmentos colorantes por medio de punciones.

“Piercing” y prácticas similares: Procedimiento de decoración del cuerpo humano consistente en la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en la misma objetos de metal u otros materiales.

Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de control consistirán, entre otros, el control de los locales, las condiciones higiénicas del establecimiento, de la formación, vacunación y correctas prácticas de los/as aplicadores, del instrumental, de las tintas utilizadas en el tatuaje/micropigmentación, así como la realización higiénica de las prácticas.

En relación con estas actividades es importante verificar que por parte de sus aplicadores/as se proporciona información al usuario/a acerca de las particularidades de estas prácticas, sus eventuales riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los/as potenciales usuarios/as.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.



EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

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 cutánea (piercing) y micropigmentación.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones planificadas. Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

Porcentaje de establecimientos inspeccionados frente a total de establecimientos censados.

El número de establecimientos inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente al censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid*).

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100**

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

** Se contrastará el censo interno con 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.*

***A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al **epígrafe 960901** del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

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 cutánea (piercing).

Actividad 1:

Informar a personas usuarias de los riesgos de las prácticas de adorno corporal, mediante la divulgación de información a través de la web institucional.

Indicador 4. 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.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de adorno corporal que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

DISTRITO	CENTROS DE ADORNO CORPORAL	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	60	40
ARGANZUELA	11	9
RETIRO	18	18
SALAMANCA	39	10
CHAMARTÍN	15	14
TETUÁN	19	16
CHAMBERÍ	36	33
FUENCARRAL - EL PARDO	19	19
MONCLOA -ARAVACA	10	8
LATINA	19	12
CARABANCHEL	23	23
USERA	9	9
PUENTE DE VALLECAS	17	7
MORATALAZ	8	-
CIUDAD LINEAL	17	15
HORTALEZA	11	7
VILLAVERDE	15	13
VILLA DE VALLECAS	15	15
VICÁLVARO	11	11
SAN BLAS - CANILLEJAS	13	12
BARAJAS	7	7
TOTAL	392	298



SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de las personas usuarias de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid tiene un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se realizará durante el año 2026.

La normativa que regula el funcionamiento, requisitos y el deber de información al usuario relacionada con la actividad de bronceado artificial, data del año 2002 con la publicación del Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid publicó a continuación el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid y la Orden 800/2007, de 16 de mayo, por la que se regula el contenido y los requisitos docentes de los cursos de formación del personal encargado del funcionamiento y vigilancia de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y la ficha personalizada de los usuarios de los centros que utilizan dichos aparatos en la Comunidad de Madrid.

Posteriormente, la publicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014, configuró la actual normativa reguladora de la actividad de bronceado artificial en el municipio de Madrid.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

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 bronceados emisores de radiación ultravioleta (UV).

Objetivo 2:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de bronceado artificial serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte de personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.



Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de bronceado artificial.

A estos efectos se entiende como centro de bronceado artificial 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.

Métodos y procedimientos de control

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, disponen de adecuados elementos de protección ocular según la longitud de onda del aparato de rayos UV, cuentan con la formación del personal correcta, así como la información sobre los riesgos de la práctica que se proporciona al usuario.

En relación con esta actividad es importante verificar que por parte del personal del establecimiento se proporciona información al usuario acerca de los posibles riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como la ficha personalizada para el/la usuario/a y consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los/as potenciales usuarios/as.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2026.



Indicador 2. Cobertura de inspección

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) 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 2026 X 100.

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

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960205 del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

***Se contrastará este censo con el correspondiente a las notificaciones al Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

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 4. 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.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de bronceado artificial que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

DISTRITO	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	5	2
ARGANZUELA	5	5
RETIRO	3	3
SALAMANCA	3	2
CHAMARTÍN	5	-
TETUÁN	5	6
CHAMBERÍ	9	8
FUENCARRAL - EL PARDO	4	4
MONCLOA - ARAVACA	6	5
LATINA	12	7
CARABANCHEL	10	10
USERA	4	4
PUENTE DE VALLECAS	5	3
MORATALAZ	4	-
CIUDAD LINEAL	6	6
HORTALEZA	7	6
VILLVERDE	6	6
VILLA DE VALLECAS	7	7
VICÁLVARO	5	5
SAN BLAS - CANILLEJAS	6	6
BARAJAS	1	1
TOTAL	118	96



SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS

Las peluquerías se encuentran regulados, en el ámbito del municipio de Madrid, por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014.

El control de estos establecimientos contempla las condiciones higiénico-sanitarias de locales, útiles, cosméticos y lencería utilizada, así como los requisitos de formación de su personal.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para las personas usuarias por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de peluquería serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrá recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las peluquerías, considerando estas como los establecimientos donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas con el cuidado del cabello, pudiendo ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.



Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos de peluquerías.

Actividad 1:

Inspección de peluquerías ubicadas en el municipio de Madrid

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 2026.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 960201 (Peluquerías).*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Se muestra el número de peluquerías que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

DISTRITO	PELUQUERÍAS	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	307	4
ARGANZUELA	252	20
RETIRO	215	20
SALAMANCA	376	100
CHAMARTÍN	259	6
TETUÁN	303	60
CHAMBERÍ	329	22
FUENCARRAL - EL PARDO	302	16
MONCLOA - ARAVACA	143	50
LATINA	350	32
CARABANCHEL	412	20
USERA	206	15
PUENTE DE VALLECAS	335	30
MORATALAZ	140	20
CIUDAD LINEAL	429	38
HORTALEZA	194	15
VILLAVERDE	216	65
VILLA DE VALLECAS	124	16
VICÁLVARO	78	12
SAN BLAS - CANILLEJAS	204	20
BARAJAS	58	20
TOTAL	5.232	601



SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

Los institutos de belleza y centros de estética vienen regulados a través de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid, de 2014.

Las prácticas de estética y cuidado personal son cada vez más demandadas por la ciudadanía siendo uno de los sectores en servicios donde la tecnología está avanzando más rápidamente. Esto supone la necesidad de realizar un control tanto de equipos como de prácticas realizadas a efectos de velar porque estas actividades no supongan un riesgo para la salud de sus usuarios.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética con y sin aparatología.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de estética serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los Institutos de Belleza y Centros de Estética ubicados en el municipio de Madrid, considerando estos como los establecimientos en los que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano. Estos centros pueden contar con aparatología estética o bien realizar tratamientos sin este tipo de equipamientos.

La diferencia entre centros de estética e institutos de belleza reside en sus dimensiones; Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se considera centro de estética, si dispone de más cabinas, se considera instituto de belleza.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los equipos y aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el adecuado estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, así como la información sobre los riesgos que se proporciona al usuario.



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) en el caso centros de estética sin aparatología**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de centros de estética con aparatología**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Complimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de los centros de estética e institutos de belleza ubicados en el municipio de Madrid.

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 2026.

Indicador 2. Cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes: **960202 (Instituto de Belleza)**, **960203 (Centro de Estética)** y **960206 (Centros de Fotodepilación)**.



Para aquellos centros de estética/institutos de belleza que además realizan fotodepilación, además de alguno de los dos epígrafes; **960202 (Instituto de Belleza)** o **960203 (Centro de Estética)**, según corresponda, se mantendrá el **epígrafe 960206 (Centros de Fotodepilación)**.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

DISTRITO	CENTROS DE ESTETICA	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	160	12
ARGANZUELA	163	40
RETIRO	143	23
SALAMANCA	385	100
CHAMARTÍN	197	2
TETUÁN	194	30
CHAMBERÍ	306	35
FUENCARRAL - EL PARDO	203	15
MONCLOA - ARAVACA	121	42
LATINA	134	30
CARABANCHEL	178	34
USERA	98	15
PUENTE DE VALLECAS	111	20
MORATALAZ	61	20
CIUDAD LINEAL	234	22
HORTALEZA	132	20
VILLAVERDE	102	36
VILLA DE VALLECAS	87	16
VICÁLVARO	48	22
SAN BLAS - CANILLEJAS	95	18
BARAJAS	37	10
TOTAL	3.189	562



PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa municipal, 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 2026 se realizará el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los gimnasios que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que así se determine por objeto de denuncia.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los gimnasios entendiendo éstos como establecimientos destinados al ejercicio físico y deporte.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, utillaje, etc.
- **Valoración de formación adecuada** de los monitores.



- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza y ventilación de instalaciones, equipos y material, practicas higiénicas de monitores y usuarios se realicen de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, revisiones de máquinas y equipos... etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance, el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del **acta/informe** al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Publica basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de las personas consumidoras.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.



En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de productos (inmovilizaciones cautelares o devoluciones a proveedor).
- Destrucción voluntaria de productos.
- Retirada temporal de trabajador/a.
- Otras medidas.

Este programa no cuenta con subprogramas y presenta los siguientes objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y otros centros en los que se realiza actividad deportiva.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN GIMNASIOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra el número de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS
GIMNASIOS	900	178
TOTAL	900	178
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		178



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios para este programa:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de los gimnasios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de gimnasios.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos de gimnasios.

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 actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) el siguiente epígrafe: **931008. Actividades de los gimnasios.**



Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados por los departamentos de Salud de cada distrito.

DISTRITO	GIMNASIOS	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	51	1
ARGANZUELA	49	8
RETIRO	46	16
SALAMANCA	98	15
CHAMARTÍN	65	0
TETUÁN	64	20
CHAMBERÍ	70	10
FUENCARRAL - EL PARDO	57	19
MONCLOA - ARAVACA	33	10
LATINA	34	6
CARABANCHEL	43	8
USERA	8	4
PUENTE DE VALLECAS	27	5
MORATALAZ	15	6
CIUDAD LINEAL	60	15
HORTALEZA	48	8
VILLAVERDE	26	6
VILLA DE VALLECAS	26	4
VICÁLVARO	20	4
SAN BLAS - CANILLEJAS	43	8
BARAJAS	17	5
TOTAL	900	178



PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control, desde el punto de vista higiénico sanitario y de seguridad, de los establecimientos públicos o privados con usuarios menores, que imparten educación infantil de primer ciclo, que ejercen la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular y los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos de centros infantiles que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como aquellos centros que precisen ser inspeccionados por objeto de demanda (denuncia o similar).

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los siguientes establecimientos:

- Centros de recreo y esparcimiento infantil
- Escuelas infantiles
- Centros de cuidado infantil

Métodos y procedimiento de control

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los que podrán recibir apoyo por el personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.



- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, juguetes y zonas de juegos, mobiliario, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones cunas, biberones, ventilación, etc. se realicen de forma adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, programas de limpieza, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado/a y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de las personas consumidoras.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.



En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 3

SUBPROGRAMA 3.1	CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL
SUBPROGRAMA 3.2	CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES
SUBPROGRAMA 3.3	CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS INFANTILES, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra el número de centros infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	92	63
ESCUELAS INFANTILES	635	488
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	56	42
TOTAL	783	593
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		593



SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

Estos centros regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014 precisan ciertos requisitos en especial en materia estructural, en concreto de las zonas de juegos, comedor y servicios higiénicos, así como de sus condiciones higiénico-sanitarias y de formación del personal. Por ello es preciso hacer un seguimiento y control de estos centros.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los menores que acceden/utilizan los centros de recreo y esparcimiento infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de recreo serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros recreo y esparcimiento infantil que son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.



EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

**A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes específicos:*

932001 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil con cocina.

932002 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil sin cocina.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de recreo y esparcimiento infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de cada distrito:

DISTRITO	CENTROS DE RECREO INFANTIL	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	2	1
ARGANZUELA	-	-
RETIRO	2	2
SALAMANCA	6	3
CHAMARTÍN	3	-
TETUÁN	5	3
CHAMBERÍ	1	1
FUENCARRAL - EL PARDO	7	-
MONCLOA - ARAVACA	3	1
LATINA	4	2
CARABANCHEL	10	10
USERA	3	3
PUENTE DE VALLECAS	5	3
MORATALAZ	2	-
CIUDAD LINEAL	8	7
HORTALEZA	3	2
VILLAVERDE	3	3
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	3	3
SAN BLAS - CANILLEJAS	13	10
BARAJAS	-	-
TOTAL	92	63



SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

Las escuelas infantiles están reguladas en la Comunidad de Madrid por el Decreto 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, que establece requisitos estructurales, de número de usuarios y de requisitos de formación del personal educativo. Asimismo, es de aplicación la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid. En estas escuelas infantiles se verifican especialmente las condiciones de seguridad de los y las menores en estos centros.

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los y las menores que asisten a las escuelas infantiles.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de las escuelas infantiles serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles, como centros educativos para niños de 0 a 3 años, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.



EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851001 - Escuela infantil de primer ciclo.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de escuelas infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	15	14
ARGANZUELA	25	17
RETIRO	26	24
SALAMANCA	21	6
CHAMARTÍN	48	46
TETUÁN	18	14
CHAMBERÍ	32	32
FUENCARRAL - EL PARDO	69	32
MONCLOA - ARAVACA	33	29
LATINA	35	35
CARABANCHEL	38	20
USERA	16	9
PUENTE DE VALLECAS	41	21
MORATALAZ	16	16
CIUDAD LINEAL	41	36
HORTALEZA	53	45
VILLAVERDE	24	21
VILLA DE VALLECAS	23	23
VICÁLVARO	19	19
SAN BLAS - CANILLEJAS	30	23
BARAJAS	12	6
TOTAL	635	488



SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

Los centros de cuidado infantil vienen regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid.

Los objetivos del subprograma implican:

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de cuidado infantil serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de cuidado infantil, considerados centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.



EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851003 -centros de cuidado infantil.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de cuidado infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

DISTRITO	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	4	3
ARGANZUELA	9	10
RETIRO	1	1
SALAMANCA	6	5
CHAMARTÍN	2	1
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	4	3
FUENCARRAL - EL PARDO	6	3
MONCLOA - ARAVACA	3	1
LATINA	5	1
CARABANCHEL	3	3
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	1	1
MORATALAZ	-	-
CIUDAD LINEAL	4	2
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	1	1
VILLA DE VALLECAS	-	-
VICÁLVARO	-	-
SAN BLAS - CANILLEJAS	-	-
BARAJAS	-	-
TOTAL	56	42



PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Con el objeto de proteger la salud y seguridad de los usuarios de las instalaciones de aguas recreativas, el Ayuntamiento de Madrid implementa el control de las piscinas ubicadas en la ciudad y el control de balnearios urbanos, regulados por el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014.

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 aquellas que deben disponer de ello en aplicación de la legislación).

El programa incluye también la toma de muestras de agua de los vasos de las instalaciones con el objeto de controlar su calidad, realizando los análisis fisicoquímico y microbiológico y el control de la calidad del aire en instalaciones climatizadas.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los inspectores/as adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte de los inspectores/as del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

El seguimiento de estas instalaciones, además puede suponer el seguimiento del riesgo de transmisión de legionelosis de aquellas instalaciones que cuenten con sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas (≥ 24 °C) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire, vasos de piscinas polivalente con este tipo de instalaciones, vasos de piscinas con dispositivos de juego, zonas de juegos de agua, setas, cortinas, cascadas, entre otras.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos:

- Piscinas climatizadas y no climatizadas (de temporada) de uso público y privado.
- Balnearios urbanos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.



La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones, vestuarios, servicios higiénicos, control de la calidad del agua del vaso se realice de forma adecuada, ventilación en el caso de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.
- **Toma de muestras de agua** a efectos de verificar una calidad adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, sistemas de autocontrol, programas de limpieza etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad



Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de los productos afectados/ inmovilización cautelar.
- Retirada del mercado de los productos afectados/devolución a proveedor.
- Destrucción voluntaria de productos.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 4

SUBPROGRAMA 4.1	CONTROL DE PISCINAS
SUBPROGRAMA 4.2	CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS
SUBPROGRAMA 4.3	CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de instalaciones de aguas recreativas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS PRIORITARIAS	322	276
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS NO PRIORITARIAS	2.798	303
SUBPROGRAMA DE CONTROL BALNEARIOS URBANOS	94	80
TOTAL	3.214	659
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		659



SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS

Los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua y del aire de las piscinas con la finalidad de proteger la salud de los/as usuarios/as de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos viene regulado en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, en el Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid, así como en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014.

Los objetivos de este subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute del agua en las instalaciones de piscinas tanto climatizadas como no climatizadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará las piscinas prioritarias y no prioritarias de la ciudad de Madrid.

Se considerarán **piscinas prioritarias**, las piscinas, de titularidad pública o privada, destinadas a uso público. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones será considerada prioritaria con un perfil de actividad de alto riesgo y una alta frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) 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, con un perfil de actividad de bajo riesgo y una baja frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con el siguiente epígrafe:

931010 - Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

Métodos y procedimientos de control

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 aquellas que deben disponer de ello en aplicación de la legislación). También se comprobará la titulación de los/las socorristas. Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para piscinas prioritarias.**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) para las piscinas no prioritarias.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Complimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Desagregado por climatizada y de temporada.

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.



Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.
Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2026 X
100*

Desagregado por distrito.

Desagregada por prioridad de inspección.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por distrito

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de piscinas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de instalaciones que serán inspeccionadas por los departamentos de Salud de cada distrito en 2026, tanto prioritarias como no prioritarias.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS		PISCINAS NO PRIORITARIAS	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de piscinas que serán inspeccionadas en 2026	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de piscinas que serán inspeccionadas en 2026
CENTRO	25	21	11	1
ARGANZUELA	7	6	146	20
RETIRO	12	10	97	25
SALAMANCA	19	8	43	8
CHAMARTÍN	19	19	270	17
TETUÁN	10	10	67	12
CHAMBERÍ	10	10	35	7
FUENCARRAL	34	34	403	15
MONCLOA	35	22	138	40
LATINA	10	8	67	6
CARABANCHEL	14	14	149	20
USERA	10	10	47	6
PUENTE VALLECAS	11	9	30	4
MORATALAZ	6	6	41	12
CIUDAD LINEAL	16	9	403	20
HORTALEZA	22	22	252	18
VILLAVERDE	7	6	80	21
VILLA VALLECAS	13	13	140	5
VICÁLVARO	5	5	78	8
SAN BLAS	18	18	181	18
BARAJAS	19	16	120	20
TOTAL	322	276	2.798	303



SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

Los balnearios urbanos se rigen por el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, el Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid, así como la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014. Pero, además se trata de una instalación de riesgo de transmisión de legionelosis y en consecuencia le es también de aplicación el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Los objetivos del subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los balnearios urbanos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los balnearios urbanos de la ciudad de Madrid. A este respecto, se considera:

Balneario: Edificio público destinado al uso de aguas mineromedicinales y/o termales con fines terapéuticos y/o recreativos.

Métodos y procedimientos de control

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

Asimismo, se inspeccionará el 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.

Se hará control de la calidad del agua de los vasos: se tomarán muestras de agua en los vasos con aerosolización para control de Legionela y en todos los vasos para control fisicoquímico y microbiológico si existen indicios de incumplimiento de alguno de estos parámetros.



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para balnearios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este Subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma 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.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

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

Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

Indicador 3. Rotación de inspección a balnearios urbanos.

Número de inspecciones realizadas / Número balnearios inspeccionados.

Desagregado por distritos.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de balnearios urbanos que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de instalaciones que serán inspeccionadas en 2026 por los departamentos de Salud de cada distrito.

DISTRITO	BALNEARIOS URBANOS	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de balnearios que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	31	28
ARGANZUELA	3	3
RETIRO	3	3
SALAMANCA	13	5
CHAMARTÍN	7	7
TETUÁN	4	3
CHAMBERÍ	4	3
FUENCARRAL - EL PARDO	9	9
MONCLOA - ARAVACA	5	4
LATINA	1	1
CARABANCHEL	3	3
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	0	0
MORATALAZ	0	0
CIUDAD LINEAL	3	3
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	0	0
VILLA DE VALLECAS	0	0
VICÁLVARO	0	0
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	2
BARAJAS	2	2
TOTAL	94	80



SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.

En las inspecciones realizadas en piscinas y balnearios urbanos, también se verifica la calidad del agua de sus vasos. En este sentido se pueden realizar ciertas determinaciones “*in situ*” así como la realización de toma de muestra del agua de los vasos de la instalación.

Los objetivos del subprograma de control de la calidad del agua de los vasos de estas instalaciones suponen:

OBJETIVO GENERAL

Control de la calidad del agua del vaso. 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. A este respecto deberá cumplir los requisitos de calidad que se especifican en el anexo I del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre y así como en el anexo del Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos).

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 para la determinación analítica del agua de los vasos de estas instalaciones.

Los análisis se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Actividad 1:

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

La toma de muestras de agua de piscinas y balnearios urbanos se ajustan a 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 muestra para su análisis en el laboratorio municipal (muestra informativa u oficial).

Las tomas de muestras serán realizadas por los departamentos de Salud de los distritos y serán analizadas por parte del Laboratorio de Salud Pública.

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



Durante 2026 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 a la totalidad de las 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 el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los epígrafes correspondientes a piscinas prioritarias en los distintos distritos. Este muestreo será realizado por personal inspector 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.

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 urbanos durante 2026, 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 Legionela.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se han creado los siguientes indicadores:

1.-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.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.2 Valoración del análisis fisicoquímico de las muestras de agua de vasos de piscinas.

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

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

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

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

Desagregado por distrito y tipo de muestreo según uso.

Desagregado por tipo de muestreo



2.-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 fisicoquímica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras conformes en el análisis fisicoquímico/Número de análisis fisicoquímico 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.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS
PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>110 instalaciones de piscinas prioritarias a inspeccionar (aproximadamente 220 vasos) para el total de los distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias a inspeccionar.</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 URBANOS	<p>80 muestras correspondientes con las 80 instalaciones a inspeccionar</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 PIAP, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2026.



PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El Ayuntamiento de Madrid, es titular de edificios municipales que cuentan con instalaciones de riesgo de proliferación, dispersión y transmisión de Legionela, y, en consecuencia, responsable de su mantenimiento y tratamiento conforme a lo estipulado en el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis. En estas instalaciones municipales por parte de los servicios municipales se llevan a cabo estas tareas, generalmente, a través de empresas contratadas al efecto. Por parte de Madrid Salud, se realiza el autocontrol de estas instalaciones municipales, como apoyo a los servicios municipales de mantenimiento de estas, a efectos de verificar su adecuación a la normativa de aplicación. Estas actuaciones de autocontrol no están incluidas en el Plan de Inspecciones y Actuaciones Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026.

Por otro lado, con fecha 6 de junio de 2014, se firmó el Protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de prevención de la legionelosis en dispositivos de riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid. El propósito de este protocolo de coordinación de actuaciones era evitar las duplicidades en el control de determinadas instalaciones de riesgo de transmisión de legionelosis, en concreto aquellas que ya eran objeto de inspección por inspectores municipales como las piscinas y balnearios urbanos y los sistemas de nebulización ubicados en establecimientos de restauración colectiva y/o comercio minorista alimentario.

Las piscinas y balnearios urbanos, consideradas como sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas ($\geq 24^{\circ}\text{C}$) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad, y en consecuencia instalación de riesgo de legionelosis, están incluidas en el Programa de Control de Aguas Recreativas.

En este Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela se incluyen únicamente los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva, así como las ubicadas en comercio minorista de alimentación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación que sean incluidos en la programación de actuaciones (existentes y nuevos) así como aquellas que así se determine por objeto de denuncia. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que presentan un censo muy variable que dificulta de manera importante su categorización.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.



Punto de control: *Establecimientos objeto de inspección*

El control se efectuará en los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación.**

Los **sistemas de nebulización** son equipos de agua perdida pulverizada mediante boquillas, que se emplean para la disminución de la temperatura en espacios públicos abiertos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: Mantenimiento y limpieza de la instalación adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación.** Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.



Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a los aerosoles generados por los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares y restaurantes, así como de aquellos ubicados en comercio minorista alimentario.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección a estas instalaciones al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización junto con el número instalaciones que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2026*	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
PROGRAMA DE CONTROL DE SISTEMAS DE NEBULIZACION	441	142
TOTALES	441	142
TOTAL DE INSTALACIONES QUE SERÁN INSPECCIONADAS		142

*Censo de referencia obtenido mediante el histórico de inspecciones realizadas en estas instalaciones en los últimos 3 años.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección mínima del 50% de las instalaciones censadas. Téngase en cuenta que se trata de un censo muy variable y no esta censado todo lo que realmente este operativo.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de sistemas de nebulización.

Actividad

Inspección de estas instalaciones.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas 2026 X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.



Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionadas se determina frente al censo interno, disponible de la información de años anteriores.

Número instalaciones inspeccionados/Número instalaciones censadas a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo 2026 se considerarán las instalaciones inspeccionadas en el periodo 2022-2025.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización en cada distrito junto con el número instalaciones que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

DISTRITO	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN	
	Censo de nebulizadores a 30 de septiembre de 2025	Nº de instalaciones que serán inspeccionadas en 2026
CENTRO	115	20
ARGANZUELA	19	12
RETIRO	15	4
SALAMANCA	45	22
CHAMARTÍN	37	0
TETUÁN	16	8
CHAMBERÍ	37	15
FUENCARRAL - EL PARDO	27	4
MONCLOA - ARAVACA	23	15
LATINA	5	5
CARABANCHEL	6	2
USERA	11	3
PUENTE DE VALLECAS	3	2
MORATALAZ	5	3
CIUDAD LINEAL	22	8
HORTALEZA	20	4
VILLAVERDE	1	1
VILLA DE VALLECAS	10	3
VICÁLVARO	4	1
SAN BLAS - CANILLEJAS	4	4
BARAJAS	16	6
TOTAL	441	142



PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Según se establece en el Decreto 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria en la Comunidad de Madrid, es competencia de los Ayuntamientos la autorización y el control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios regulados en este Reglamento. Dicha competencia se ejercerá a través de la correspondiente ordenanza municipal que deberá estar adaptada a lo establecido en el presente Reglamento.

En este sentido, se considera empresa funeraria, aquella que presta, conjunta o indistintamente, los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de estos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, y, en todos los casos con el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines. Los servicios funerarios son aquellos que son prestados por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

En el municipio de Madrid, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de 28 de mayo de 2014, regula, en su Libro Sexto, las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada las empresas funerarias ubicados en el municipio de Madrid. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que, al presentar un censo muy reducido, se inspeccionan anualmente de manera centralizada desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación. Estas inspecciones implican tanto a las instalaciones de estos servicios funerarios como a los coches fúnebres.

Punto de control: Empresas funerarias

El control se efectuará en las instalaciones donde se realizan estos servicios funerarios (tanatorios, salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia), así como de los coches fúnebres de traslado de cadáveres de cada empresa funeraria.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones actualmente son realizadas por el personal inspector adscrito al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.



La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: condiciones estructurales y de equipamiento, mantenimiento, uso y limpieza de la instalación adecuada.
- **Inspección visual de los coches fúnebres:** Mantenimiento y limpieza adecuada, estructura y ventilación correctas y documentación conforme.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento, control de plagas y residuos, control de identificación y actividades sobre los cadáveres, cualificación de personal de tanatopraxia, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta y/o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.



En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de unas condiciones higiénico-sanitarias deficientes de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de estas instalaciones y coches fúnebres al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SERVICIOS FUNERARIOS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de servicios funerarios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCIÓN PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CONTROL SERVICIOS FUNERARIOS				
PROGRAMA DE CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	7	--	7	7
TOTAL	7			
TOTAL DE INSTALACIONES QUE SERÁN INSPECCIONADAS		--	7	7

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección del 100% de las instalaciones censadas, así como una inspección de todos los coches fúnebres de nuevo funcionamiento y sus revisiones durante la inspección anual.

La inspección a estas instalaciones y sus vehículos será realizada íntegramente por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.



El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios funerarios.

Actividad

Inspección de estas instalaciones y sus coches fúnebres.

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

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número instalaciones inspeccionados/Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **960301 Pompas fúnebres y actividades relacionadas.**

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Valor de Referencia: 1



3. Inspecciones y actividades programadas en materia de salud y protección animal



3.1.- 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 la normativa europea 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 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales como en la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan actividades relacionadas con 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 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales y la aplicación de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, pendientes ambas de desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en esta línea de actuación en materia de salud y protección animal, se hace necesario tener en cuenta las actualizaciones introducidas en relación con la normativa vigente hasta el momento.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, establece que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones y evitar la realización de las prohibiciones contempladas en esta Ley. Posteriormente la Ley 7/2024, de 26 de diciembre, de Medidas para un desarrollo equilibrado en materia de medio ambiente y ordenación del territorio ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio. Entre otros aspectos, esta modificación ha implicado la exclusión de los centros veterinarios de la definición de núcleos zoológicos, así como la supresión del artículo 17 original que señalaba que “Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales”.

Los protocolos de actuación utilizados para la inspección de estas actividades 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.

Las inspecciones y actividades programadas en materia de Salud y Protección Animal para el año 2026 tienen como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectarán a los veintiún Departamentos de Salud de los distritos.

Las actuaciones se estructuran en cinco programas específicos referidos al control de los centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía, establecimientos de venta de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre las Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2026, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los programas y campañas que lo integran.



3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La Ley 7/2024, de 26 de diciembre, ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio. Esta ley ha suprimido del artículo 17 original que señalaba que “Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual”.

Por lo tanto, y dado que ya no es necesario programar el 100 % de las actividades censadas, el número de inspecciones programadas a establecimientos de salud y protección animal serán establecidas por cada Departamento de Salud de los distritos, quedando a su criterio la programación establecida.

	Número de inspecciones programadas *
Comercio al por menor de animales de compañía	42
Centros veterinarios	174
Centros de tratamiento higiénico de animales	108
Residencias y escuelas de adiestramiento	29
Centros ecuestres de ocio y deportivos	3
TOTAL	356

* Según programación realizada por los departamentos de Salud de los distritos.



3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución de las actuaciones, se elabora para cada programa una documentación técnica que incluye 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 y guías de cumplimentación de cada programa, se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

En el ámbito de la salud y protección animal, los protocolos técnicos y guías de cumplimentación son los que se enumeran a continuación:

- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros veterinarios.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para establecimientos de venta de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.



3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL

- PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS
- PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.
- PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS



3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

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 los objetivos.
- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2027, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Para el año 2026 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes programas los cuales se graban en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA).

La actualización de censos se realizará en la aplicación de Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) por el departamento que realice la inspección.

Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

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

Indicador:	
Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2026 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	N° inspecciones realizadas / N° inspecciones programadas X 100 <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2026



3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

Censo de actividades y locales únicos a 30 de septiembre de 2025 (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos

	VENTA DE ANIMALES		CENTROS VETERINARIOS						SUBTOTAL CENTROS VETERINARIOS	PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	CENTROS ECUESTRES	TOTAL ACTIVIDADES
	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	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento Cuidado de animales Residencias caninas					
01-Centro	3	-	5	5	2	2	2	14	5	8	-	30	
02-Arganzuela	2	1	12	5	2	1	21	16	16	5	-	44	
03-Retiro	2	4	6	5	-	-	15	13	13	3	-	33	
04-Salamanca	4	4	10	5	2	2	23	19	19	5	-	51	
05-Chamartín	4	5	11	3	2	-	21	12	12	4	-	41	
06-Tetuán	4	1	5	6	1	1	14	9	9	1	-	28	
07-Chamberí	6	-	8	13	1	3	25	21	21	8	-	60	
08-Fuencarral-El Pardo	2	2	12	7	5	3	29	20	20	14	9	74	
09-Moncloa Aravaca	-	2	10	6	2	-	20	5	5	2	3	30	
10-Latina	2	4	12	6	1	2	25	15	15	1	-	43	
11-Carabanchel	10	1	14	4	1	-	20	12	12	-	-	42	
12-Usera	1	-	5	4	1	-	10	4	4	-	-	15	
13-Puente de Vallecas	4	2	9	3	2	1	17	9	9	-	-	30	
14-Moratalaz	-	-	4	4	-	-	8	5	5	1	-	14	
15-Ciudad Lineal	8	4	8	7	2	1	22	18	18	2	-	50	
16-Hortaleza	1	1	15	11	-	1	27	7	7	3	-	38	
17-Villaverde	-	1	4	2	-	1	8	6	6	1	-	15	
18-Villa de Vallecas	-	-	7	5	3	1	16	6	6	-	-	22	
19-Vicálvaro	-	1	6	3	1	1	11	1	1	3	-	15	
20-San Blas - Canillejas	4	1	6	7	2	2	18	14	14	-	-	36	
21-Barajas	-	-	5	3	-	-	8	3	3	-	-	11	
TOTAL	57	34	174	114	30	20	372	220	61	12	722		



3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.**PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS****OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía, así como las condiciones de los animales en ellos alojados cuando sea procedente.

La Ley 7/2024, de 26 de diciembre, ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio, que, entre otros aspectos, ha implicado la exclusión de los centros veterinarios de la definición de núcleos zoológicos, no siendo necesaria la inscripción de estas actividades en el registro de núcleos zoológicos de animales de compañía de la Comunidad de Madrid.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico y registro en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales de compañía.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros veterinarios para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales en centros con internamiento
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2026", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

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.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales en los centros con internamiento.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.



❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de las deficiencias o los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), 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.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento sanitario consisten en visitas llevadas a cabo por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.



Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.** En particular, se evaluarán las condiciones de internamiento de animales en los casos que proceda.
- **Examen documental** de la autorización/registro como pequeño productor de residuos peligrosos, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, comunicación de la existencia de medicamentos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”**.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.



En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

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

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: Hospital veterinario.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 174 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	TOTAL
01-Centro	-	-	-	-	-	-
02-Arganzuela	-	-	1	-	-	1
03-Retiro	2	2	2	-	-	6
04-Salamanca	2	5	1	1	1	10
05-Chamartín	5	11	3	2		21
06-Tetuán	1	2	4	1	1	9
07-Chamberí	-	3	4	1	1	9
08-Fuencarral-El Pardo	-	-	-	-	-	-
09-Moncloa Aravaca	2	10	6	2	-	20
10-Latina	2	3	1	-	-	6
11-Carabanchel	-	8	3	1	-	12
12-Usera	-	2	2	-	-	4
13-Puente de Vallecas	2	9	3	-	-	14
14-Moratalaz	4	4	-	-	-	8
15-Ciudad Lineal	-	4	-	2	-	6
16-Hortaleza	-	3	3	-	-	6
17-Villaverde	1	4	2	-	1	8
18-Villa de Vallecas	-	4	3	2	-	9
19-Vicálvaro	1	6	3	1	-	11
20-San Blas - Canillejas	1	6	1	2	-	10
21-Barajas	-	3	1	-	-	4
TOTAL	23	89	43	15	4	174



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al acalamiento y cuidados no clínicos de animales de compañía.

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

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, considera como núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los centros de tratamiento higiénico.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico, la venta de accesorios para la atención y cuidado de los animales domésticos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de tratamiento higiénico para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales e instalaciones
- Condiciones de las dependencias
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2026", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.



- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía
 - Objetivo operativo 2.1: Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - Objetivo operativo 2.2: Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.



Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el:

- 960902 - Tratamiento higiénico de animales (peluquerías).

El criterio de programación de las inspecciones será el establecido por el departamento de Salud del cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento higiénico consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento higiénico de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad en relación con su inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.**
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.



Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y, cuando haya deficiencias o incumplimientos, se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 108 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
01-Centro	-
02-Arganzuela	2
03-Retiro	4
04-Salamanca	7
05-Chamartín	-
06-Tetuán	6
07-Chamberí	10
08-Fuencarral-El Pardo	20
09-Moncloa Aravaca	5
10-Latina	5
11-Carabanchel	8
12-Usera	2
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	1
15-Ciudad Lineal	9
16-Hortaleza	3
17-Villaverde	6
18-Villa de Vallecas	3
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	14
21-Barajas	2
TOTAL	108



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados a la 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.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, considera como núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los centros de venta de animales de compañía.

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.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de venta de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2026", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los 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.



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

- ❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.



- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), 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.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de venta de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados a la venta de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **"Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública"** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.



Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 42 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Comercio al por menor de animales de compañía
01-Centro	2
02-Arganzuela	-
03-Retiro	2
04-Salamanca	4
05-Chamartín	-
06-Tetuán	4
07-Chamberí	3
08-Fuencarral-El Pardo	2
09-Moncloa Aravaca	-
10-Latina	2
11-Carabanchel	7
12-Usera	1
13-Puente de Vallecas	4
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	8
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	3
21-Barajas	-
TOTAL	42



PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben **organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento** de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir las residencias de animales de compañía, los centros de cuidado de animales (guarderías) y los centros de adiestramiento.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, considera como núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los criaderos, residencias, escuelas de adiestramiento, centros de acogida de animales abandonados, perreras deportivas, centros de rescate, o cualquier otro que albergue animales de compañía.

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.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de adiestramiento y residencias de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2026", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.



❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 960903 – Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas y centros de animales abandonados.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.



La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.



En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 29 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía
01-Centro	6
02-Arganzuela	3
03-Retiro	3
04-Salamanca	3
05-Chamartín	-
06-Tetuán	1
07-Chamberí	4
08-Fuencarral-El Pardo	-
09-Moncloa Aravaca	2
10-Latina	1
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	1
16-Hortaleza	1
17-Villaverde	1
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	2
20-San Blas - Canillejas	1
21-Barajas	-
TOTAL	29



PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS**OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todas las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas y de protección, bienestar o sanidad animal que deben cumplir los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

El artículo 4 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, incluye en la definición de animal de compañía a los équidos utilizados con fines de ocio o deportivo, siempre que su tenencia no tenga como destino su consumo o el aprovechamiento de sus producciones, o no se lleve a cabo, en general, con fines comerciales o lucrativos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de estos animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2026", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

El Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, es de aplicación a todas las explotaciones equinas radicadas en España, entendiéndose como explotación equina cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen équidos o se expongan al público, con o sin fines lucrativos, incluidas las explotaciones con animales domésticos de compañía, estando obligadas a su inclusión en el REGA (Registro general de explotaciones ganaderas).

Los équidos utilizados con fines de ocio son considerados como animales de compañía por la Ley 4/2016, de 22 de julio y esta ley señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en la misma.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.



❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando la persona interesada comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 931012 - Establecimientos de equitación.

El criterio de programación será el establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos, consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivo.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el "**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**" vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el REGA (Registro general de explotaciones ganaderas).
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).



- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos.
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada **no conformidad** comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 3 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo
01-Centro	-
02-Arganzuela	-
03-Retiro	-
04-Salamanca	-
05-Chamartín	-
06-Tetuán	-
07-Chamberí	-
08-Fuencarral-El Pardo	-
09-Moncloa Aravaca	3
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	-
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	-
TOTAL	3

