

B) Disposiciones y Actos

Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

- 395** *Acuerdo de 9 de febrero de 2023 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 (PIAP) 2023 del Ayuntamiento de Madrid.*

El acuerdo tiene por objeto aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2023 del Ayuntamiento de Madrid, el cual recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria ejercidas en los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y en los centros dedicados a la salud y protección animal. El plan incluye el control de medidas preventivas frente al COVID 19 aún vigentes.

El plan se fundamenta en cuatro objetivos:

- 1) Garantizar las condiciones sanitarias de los establecimientos de la ciudad de Madrid en materia de seguridad alimentaria en el ejercicio de actividades con incidencia en la salud pública y en centros destinados a la salud y protección animal.
- 2) Dar cumplimiento al Acuerdo de 27 de junio de 2019 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de 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.
- 3) 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.
- 4) Ser el instrumento para la mejora continua de la actividad de inspección y control oficial en las materias que afectan al Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2023.

En cuanto a su ámbito de actuación incorpora las inspecciones y actividades programadas de control oficial de alimentos, 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 la Estrategia y el Plan Operativo de Gobierno 2019/2023 del Ayuntamiento de Madrid, la Agenda 2030 y sus Objetivos de Desarrollo Sostenible y el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria.
- 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 Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, en su reunión de 9 de febrero de 2023,

ACUERDA

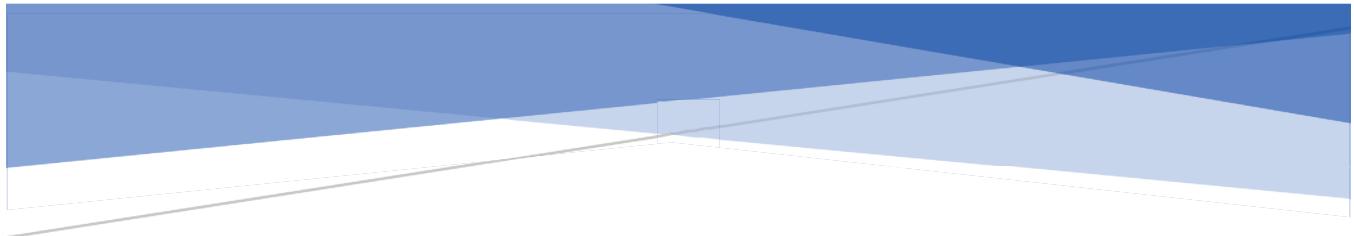
PRIMERO.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2023 del Ayuntamiento de Madrid, que se incorpora como anexo.

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 9 de febrero de 2023.- 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) 2023 del Ayuntamiento de Madrid**



PRESENTACIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2023 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 2023, partiendo de un planteamiento global e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

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

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2023 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 2023 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 por lo que respecta a documento de Control Oficial de Alimentos, éste incorpora la terminología, criterios, estructura, gestión, numeración y denominaciones del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria PNCOCA 2021-2025, el cual fue aprobado en Comisión Institucional Aprobado en Comisión Institucional 17 de diciembre de 2021.

En este sentido, cabe mencionar que introduce la vigilancia y la valoración nutricional de los menús en los centros escolares, con el propósito de 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.

Por lo que respecta a los Establecimientos con Incidencia en Salud, 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 y spas urbanos), centros de tatuaje, micropigmentación y *piercing* centros de bronceado artificial e instalaciones de riesgo de proliferación 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.

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

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales 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.



Por otro lado, y con el objeto de seguir implementando medidas preventivas para hacer frente al SARS-CoV-2, se ha considerado necesario continuar con la verificación de las medidas de contención y prevención aún vigentes, al objeto de controlar y minimizar los riesgos de la propagación de la enfermedad mientras no sea declarada oficialmente la finalización de la situación de crisis sanitaria. Por ello, se incorpora un programa específico para la verificación de la implantación de medidas preventivas y de control frente al COVID-19, el cual incluye un procedimiento específico de verificación de las medidas adoptadas en los establecimientos y un procedimiento de valoración de la ventilación en ambientes interiores habida cuenta la importancia de ésta para evitar la difusión de posibles aerosoles que contengan SARS-CoV-2.

Se presentan en este plan, los distintos programas y campañas a realizar durante el año 2023. Así mismo se han elaborado los correspondientes documentos técnicos que contribuirán a homogenizar y coordinar los criterios de actuación de los diferentes agentes implicados en su ejecución.



►1. Inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos



ÍNDICE

1.1.- INTRODUCCIÓN.....	8
1.2.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	11
1.3.- PLANIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES EN BASE AL RIESGO	14
1.4.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	15
1.5.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	17
PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.....	19
SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.....	25
SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).32	
SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2023	35
PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	39
SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.....	45
SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)	50
PROGRAMA 3 (*): No procede para el municipio de Madrid según el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.	
PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	53
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS	59
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).....	63
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	67
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	74
PROGRAMA 9: ANISAKIS	79
PROGRAMA 10 (*): No procede para el municipio de Madrid según el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.	
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.....	86
PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	91
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	95
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.....	99
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	103



PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES.....	106
FASE 1.- Control de menús escolares	107
FASE 2.- Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares.....	108
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL.....	113
1.6.-DIRECTRICES GENERALES PARA LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS	117
1.7.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO.....	121
1.8.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS.....	125
1.9.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS	126
1.10.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	128

Nota: Los Programas de Control Oficial de Alimentos incluidos en este Plan de Actividades tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOC) 2021-2025, 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 PNCOC, 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 incluyen dos programas propios denominados Programa 8 (A): Otros peligros biológicos en alimentos y Programa 17: Control Físico-Químico y Nutricional, no contemplados en el referido PNCOC.



La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada programa se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición de los inspectores.

INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS.

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

ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS (EN LOS DISTRITOS).

- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN DE ETIQUETADO Y GUÍA DE CUMPLIMENTACIÓN.

ANISAKIS (EN LOS DISTRITOS).

- PROTOCOLO DE INSPECCIÓN DE ANISAKIS Y GUÍA DEL PROGRAMA 9: ANISAKIS.

AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS.

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

INSPECCIÓN DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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

INSPECCIÓN DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS Y PRODUCTOS EN MERCAMADRID.

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

ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE LOS COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

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

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS Y CORRESPONDENCIAS (RGTO. 2019/723----RGTO. 1333/2008).



1.1- INTRODUCCIÓN

El Control Oficial de los Alimentos del año 2023 en el municipio de Madrid, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que la Inspección Municipal realizará en el marco de las INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS y que afectará a los Departamentos de Salud de los Distritos y a los Departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y de Inspección de Mercamadrid, Laboratorio de Salud Pública pertenecientes a Madrid Salud.

La programación de 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 2021-2025 (en adelante PNCOCA 2021-2025).

En virtud de lo anterior, para el año 2023, se han estructurado **15** Programas específicos de Control Oficial de Productos Alimenticios, dos de los cuales se dividen en Subprogramas, a fin de englobar todas las actividades programadas que llevarán a cabo los Servicios de Inspección Municipal en materia de Control Oficial de Alimentos (inspecciones, controles, auditorías y toma de muestras de alimentos y productos alimentarios). Entre estos, se incluyen dos programas propios denominados Programa 8 (A): Otros peligros biológicos en alimentos y Programa 17: Control Físico-Químico y Nutricional, no contemplados en el PNCOCA 2021-2025.

Por otra parte, se significa que no se ha incluido los siguientes programas del citado PNCOCA, el Programa 3: 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 10: 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 (CNA) donde serán analizadas. Los resultados analíticos del laboratorio del CNA serán introducidos por la AESAN a través de una aplicación proporcionada por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA). Tras su revisión y análisis se transmiten a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) de acuerdo con los requisitos que se establezcan en sus guías y manuales. Por otra parte, hay que destacar que, al día de la fecha de la elaboración de este PIAP, se desconocen las prescripciones técnicas del mismo.

Además, se incluye un programa para el control de las aguas de consumo humano, sin numerar, denominado "Programa de Toma de Muestras y Análisis de Aguas de Consumo".

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

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



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 2021-2025.

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

Así, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los Distritos, se seguirá lo descrito en el “PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO”, 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”.

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

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

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

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

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

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

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



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

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

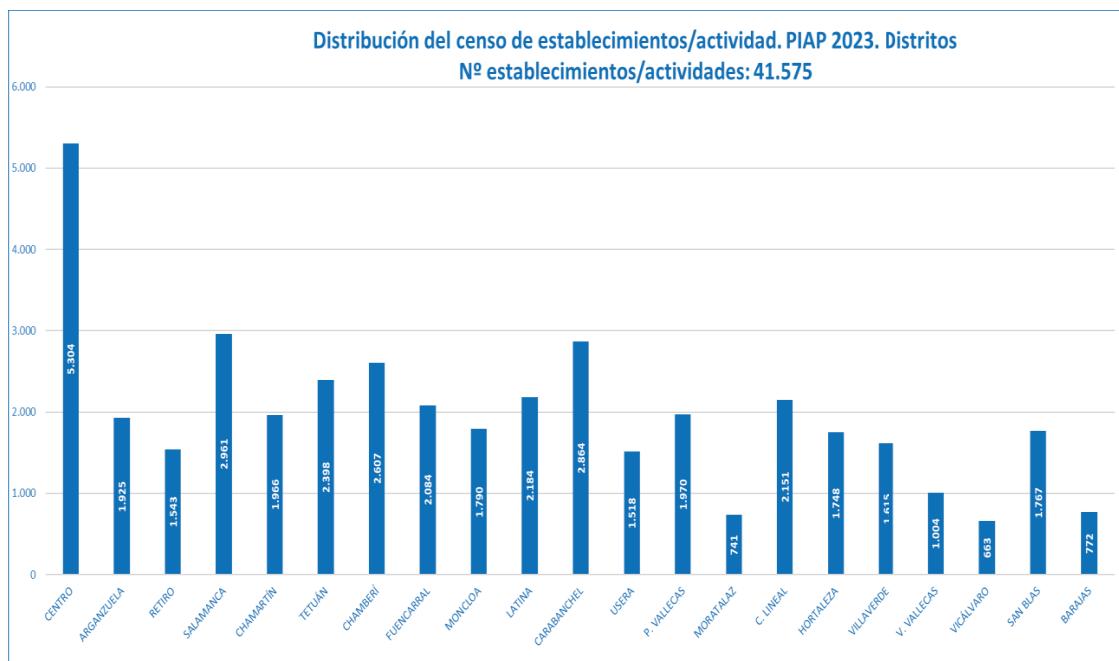
Así mismo, se incorporan unos “Criterios para la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración”, en el **ANEXO IV: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA**, para sistematizar las actuaciones auditadoras desarrolladas en esta materia en la ciudad de Madrid.

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



1.2.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

En el año 2022 el censo, a fecha 31 de octubre de 2022, de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de cuya segregación por distritos se refleja en la siguiente tabla:

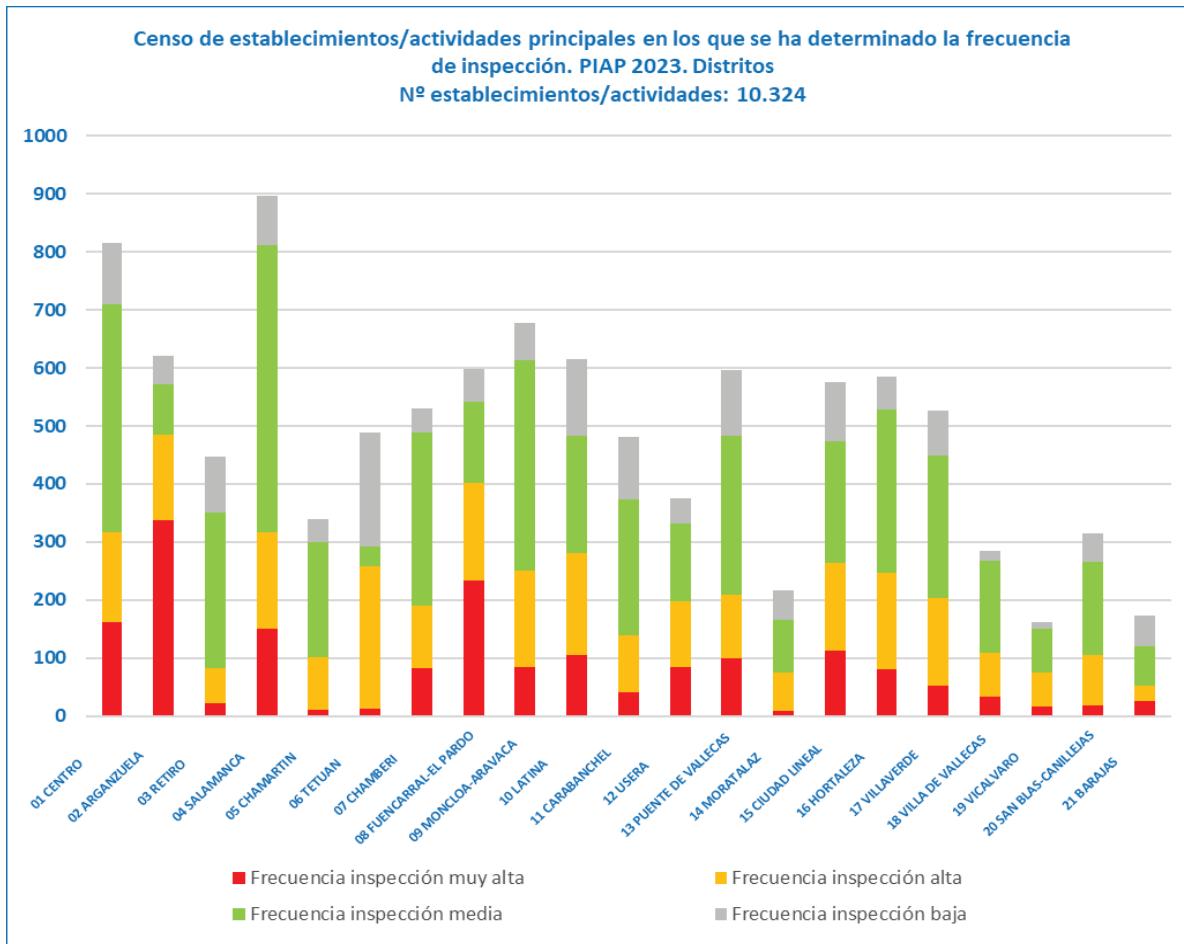


CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

Durante el año 2022 y tras la aplicación del Protocolo de inspección basado en el riesgo, a fecha 31 de octubre de 2022, se ha determinado la frecuencia de inspección en 10.324 establecimientos, cuyo desglose por distrito y frecuencia de inspección, se refleja en la siguiente tabla:

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL
1. CENTRO	161	156	392	106	815
2. ARGANZUELA	338	147	86	50	621
3. RETIRO	22	61	268	96	447
4. SALAMANCA	150	167	495	85	897
5. CHAMARTÍN	10	92	197	41	340
6. TETUÁN	13	245	34	197	489
7. CHAMBERÍ	83	107	299	42	531
8. FUENCARRAL-EL PARDO	233	169	139	58	599
9. MONCLOA-ARAVACA	85	165	363	65	678
10. LATINA	106	175	202	132	615
11. CARABANCHEL	41	99	234	107	481
12. USERA	85	113	134	44	376
13. PUENTE DE VALLECAS	100	109	273	115	597
14. MORATALAZ	9	66	90	51	216
15. CIUDAD LINEAL	112	152	209	103	576
16. HORTALEZA	80	167	281	57	585
17. VILLAVERDE	52	152	245	78	527
18. VILLA VALLECAS	34	75	158	18	285
19. VICÁLVARO	16	58	76	11	161
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	18	87	161	49	315
21. BARAJAS	25	28	67	53	173
TOTAL	1.773	2.590	4.403	1.558	10.324





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

De acuerdo con el artículo 9 del REGLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 15 de marzo, las autoridades competentes deben realizar controles oficiales de todos los operadores con regularidad, en función del riesgo y con la frecuencia apropiada, teniendo en cuenta:

- a) **Los riesgos identificados.**
- b) Cualquier información que indique la probabilidad de que pueda inducirse a error a los consumidores, en particular sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia y modo de fabricación o de obtención de los alimentos.
- c) El historial de los operadores en cuanto a los resultados de los controles oficiales de que hayan sido objeto y su cumplimiento de las normas.
- d) La fiabilidad y los resultados de los autocontroles realizados por los operadores.
- e) Toda información que pudiera indicar el incumplimiento de las normas.

Teniendo en cuenta el citado Reglamento, la programación de los controles oficiales que 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, se basan en los riesgos vinculados a los establecimientos alimentarios y a los productos alimenticios destinados al consumo humano.

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

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

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

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

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



1.4.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

El **protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo** contiene 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 distintos **niveles de riesgo**, se han establecido 4 tipos de **Frecuencias de Inspección (FI)** que se reflejarán en la priorización de los controles.

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

Habida cuenta de lo anterior, para el desarrollo del Control Oficial basado en el riesgo correspondiente al año 2023, se han elaborado unos nuevos 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 2021-2025. **Versión 2. Aprobado en Comisión Institucional 17 de diciembre de 2021**”.

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 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 específica, nutricional y declaraciones nutricionales y propiedades saludables del etiquetado.

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 los consumidores.

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 del consumidor final en el comercio minorista de la alimentación.

Los referidos Protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en los anexos correspondientes. Se encuentran incorporados en la aplicación informática



"Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo" vinculada al programa de SIGSA, asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2023 (IN23).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2023 al 31/12/2023.



1.5.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

El Control Oficial de Alimentos estructurados 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 (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN 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 AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (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.**
- **PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL.**
- **PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO.**

Nota: Los Programas de Control Oficial de Alimentos incluidos tienen la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOC) 2021-2025, 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 PNCOC, 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 incluyen dos programas propios denominados Programa 8 (A): Otros peligros biológicos en alimentos y Programa 17: Control Físico-Químico y Nutricional, no contemplados en el referido PNCOC.

El Control Oficial de Alimentos cuenta con ocho anexos en los que se incorpora toda la documentación técnica.



PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

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 (Mercamadrid).
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.

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 controles oficiales (inspecciones) en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en base al 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 programas de prerrequisitos.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores económicos (OE) disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente de autocontrol basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos.
 - **Objetivo operativo 2.4:** 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 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 los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.
- **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).
- **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.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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** de acuerdo a:
 - Sospecha, por 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.
 - Inspecciones por solicitud de autorización sanitaria, inscripción en registro de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones, actividades o procesos.
 - 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.

Punto de control

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

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



Métodos de control

Los controles consisten en visitas realizadas por los agentes de control oficial a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los operadores de empresa alimentaria. En las visitas de control pueden 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 1 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 de los agentes de control oficial que la lleven a cabo.

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:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** 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) o la utilización de guías de prácticas correctas de higiene para la aplicación de los principios del sistema APPCC.
- **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 de los manipuladores.
- **Entrevistas** con los operadores y el personal.
- **Examen documental** de registros, resultados de autocontroles, lecturas de los valores registrados por los instrumentos de medición (temperatura, pH, etc.), fichas técnicas de producto, documentación de materias primas y proveedores, etc.
- **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).

Durante las inspecciones, cuando se considere necesario para verificar la seguridad de los productos o procesos y/o la situación higiénica de las instalaciones y los equipos, se podrán aplicar técnicas de muestreo para un posterior análisis microbiológico y/o físico-químico, que se constatará en cada programa específico de control, aunque de forma general la toma de muestras se planificará desde los programas específicos de muestreo.

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**. Se facilitará oficialmente una copia al explotador de



empresa alimentaria y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

En relación con el control de los PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS, se destacan los siguientes aspectos:

Los operadores económicos 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 el anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004 y los **requisitos específicos** en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal del anexo III del Reglamento (CE) nº 853/2004.

Los operadores económicos deben además verificar que los programas de prerrequisitos aplicados son eficaces para garantizar la higiene en sus productos y procesos. Esta verificación debe incluir los criterios de higiene de procesos para determinados microorganismos y alimentos recogidos en el Reglamento 2073/2005.

DESCRIPCIÓN DE DEFICIENCIAS E INCUMPLIMIENTOS

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 la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 2:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya, sobre la seguridad del producto.
- **Incumplimiento tipo 1:** es aquella no conformidad con la normativa que influye sobre la seguridad del producto.

De acuerdo con lo anterior, se consideran **incumplimientos** aquellas no conformidades con la normativa que influyen, o es probable que influyan, sobre la seguridad del producto, lo que implica la adopción de alguna de las **medidas** (que se describirán en el siguiente apartado).

MEDIDAS ADOPTADAS POR LAS AUTORIDADES COMPETENTES 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 las mismas,
- 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 explotador, el origen del producto y la distribución del mismo a nivel nacional y/o internacional. 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:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 controles oficiales (inspecciones) en establecimientos alimentarios de acuerdo a una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° inspecciones programadas. • N° inspecciones programadas realizadas. • N° inspecciones no programadas realizadas (Otras). • N° inspecciones TOTAL realizadas (Programadas Realizadas + No Programadas Realizadas (Otras)).
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° establecimientos alimentarios (EA). • N° EA inspeccionados. • N° EA con incumplimientos TOTAL.
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 inspecciones con incumplimientos en A/R.
2.2	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante PROGRAMAS DE PRERREQUISITOS.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de inspecciones con incumplimientos en higiene.
2.3	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores económicos (OE) disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente (DE AUTOCONTROL) basado en los principios del análisis de peligros y puntos de control crítico.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de inspecciones con incumplimientos en Autocontrol (APPCC).
2.4	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de TRAZABILIDAD.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de inspecciones con incumplimientos en trazabilidad. • N° inspecciones con incumplimientos. TOTAL.
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° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos. • N° Revisión del Sistema de Autocontrol (APPCC). • N° Otras Medidas. • N° total 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.



PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
6	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en CONTROLES realizados en Mercamadrid.	<ul style="list-style-type: none">• Nº medidas adoptadas por tipo de control.
7	Realizar inspecciones en el TRANSPORTE DE ALIMENTOS (Departamento de Inspección Central).	<ul style="list-style-type: none">• Nº de inspecciones realizadas, (programadas y no programadas).
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 medidas adoptadas por sector y tipo de medida.



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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL**Punto de control**

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

Sector de la restauración colectiva:

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

Sector del comercio minorista de la alimentación:

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



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

Métodos de control

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

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

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

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

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

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

Tal como se ha indicado en la introducción, 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"**, (que figura en el Anexo I) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.



CRITERIOS DE PRIORIZACIÓN EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

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

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignada una **Frecuencia de inspección muy alta** (a partir de julio de 2023, no deberá quedar ningún establecimiento con esta frecuencia de inspección, una vez que se haya aplicado el nuevo procedimiento de inspección basado en el riesgo).
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignada una **Frecuencia de inspección alta** o establecimientos de **Perfil de Actividad de prioridad alta** que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2022.
- 3.-El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **Perfil de Actividad de prioridad media**, que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2022 y en los establecimientos que tengan asignada una **Frecuencia de Inspección Media**.
- 4.- En menor medida las inspecciones se dirigirán a los establecimientos /actividad principal considerados con **Perfil de Actividad de prioridad baja**, que no tienen cargado el protocolo de riesgo en 2022.
- 5.- Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento.

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



INSPECCIONES PROGRAMADAS POR EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO DE MADRID SALUD EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS COMO APOYO A LOS DISTRITOS:

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 las Inspecciones y Actividades Programadas en Materia de Control Oficial de Alimentos, para el año 2023, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento para la gestión de la actividad complementaria a la Inspección en los Distritos y relacionada con la Salud Pública”.

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

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

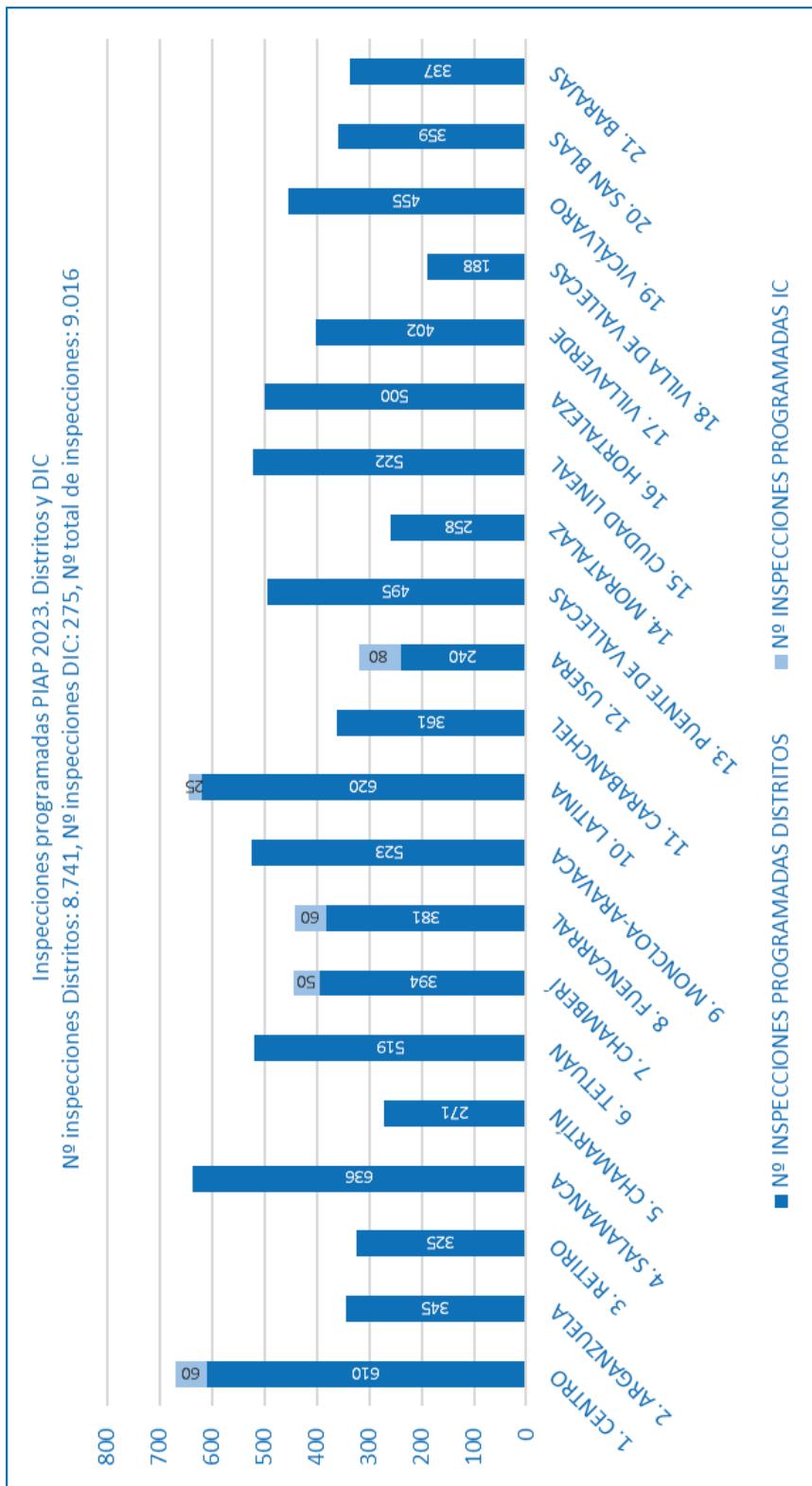
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO PRIMERAS INSPECCIONES (ESTABLECIMIENTOS) PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2023 EN FUNCIÓN DE LOS RECURSOS DISPONIBLES			
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO	
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN/ AUTOSERVICIO
1. CENTRO	60	60	
7. CHAMBERÍ	50	50	
8. FUENCARRAL	60	60	
10. LATINA	25		25
12. USERA	80	50	30
TOTAL	275	220	55



**NSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DESGLOSADAS POR SECTORES, QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2023
(INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DPTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS Y EL DPTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y
TRANSPORTE ALIMENTARIO)**

1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes; se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes, etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de buffet de desayuno. Las casillas sombreadas en azul indican donde presta apoyo inspector el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.





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	610	60	670
2. ARGANZUELA	345		345
3. RETIRO	325		325
4. SALAMANCA	636		636
5. CHAMARTÍN	271		271
6. TETUÁN	519		519
7. CHAMBERÍ	394	50	444
8. FUENCARRAL-EL PARDO	381	60	441
9. MONCLOA-ARAVACA	523		523
10. LATINA	620	25	645
11. CARABANCHEL	361		361
12. USERA	240	80	320
13. PUENTE DE VALLECAS	495		495
14. MORATALAZ	258		258
15. CIUDAD LINEAL	522		522
16. HORTALEZA	500		500
17. VILLAVERDE	402		402
18. VILLA DE VALLECAS	188		188
19. VICálVARO	455		455
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	359		359
21. BARAJAS	337		337
TOTAL	8.741	275	9.016

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2023, 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 (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).**OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA**

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

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

ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONTROL OFICIAL**Punto de control**

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

Métodos de control

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

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

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



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

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

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

FRECUENCIA MINIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA- TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PIAP 2023						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 1 (3 INSPEC./AÑO) RIESGO MUY ALTO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 2 (2 INSPEC./AÑO) RIESGO ALTO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 3 (1 INSPEC./ AÑO) RIESGO MEDIO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 4 (0 INPEC./AÑO) RIESGO BAJO	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS ESTABLEC. O ACT.
FABRICANTES Y ENVASADORES						
Carnes y derivados.	6	22	9	0	37	71
Productos de la pesca (incl. grasas pescado).	0	5	0	0	5	10
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes).	0	4	0	0	4	8
Reenvasadores POA.	0	1	10	0	11	12
Reenvasadores no POA.	0	0	6	12	18	6
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES						
Almacenes frigoríficos autorizados.	0	7	27	8	42	41
Mercados mayoristas POA.	3	49	92	18	162	190
Distribuidores sin depósito y transportistas.	0	0	0	21	21	0
Almacenes registrados.	0	1	9	65	75	11
Mercados mayoristas no POA.	0	0	11	138	149	11
MINORISTAS						
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas.	0	0	7	12	19	26
Otros minoristas.	0	0	0	6	6	0
TOTAL	9	89	171	280	549	386



CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2023		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	DENOMINACION DEL CONTROL	Nº CONTROLES
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados.	Sala extracción MER.	8
	Etiquetado carnes frescas o derivados.	50
	Trazabilidad carnes.	50
	Control Temperatura carnes.	30
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.	5
Reenvasadores POA.	Etiquetado carnes frescas o derivados.	25
Reenvasadores no POA.	Etiquetado y trazabilidad vegetales.	15
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados.	Control Temperatura carnes.	20
	Etiquetado carnes frescas o derivados.	60
	Trazabilidad carnes.	20
	Control Anisakis.	25
Mercados mayoristas POA.	Control organoléptico y T ^a de productos de la pesca.	125
	Etiquetado productos de la pesca.	100
	Trazabilidad productos de la pesca.	40
	Control Anisakis.	100
Distribuidores sin depósito y transportistas.		0
Almacenes registrados.	Control T ^a productos vegetales.	15
Mercados mayoristas no POA.	Etiquetado y trazabilidad vegetales.	150
	Control setas silvestres.	75
	Control T ^a productos vegetales.	50
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas.	Control de compuestos polares.	18
Otros minoristas.		0
TOTAL		991



SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2023**OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA**

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

Actividades

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL***Punto de control***

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

Naturaleza del control

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

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



INSPECCIONES DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS PROGRAMADAS PARA EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO DE MADRID SALUD

De acuerdo con el **procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos**, durante el año 2023 se realizarán 550 **inspecciones**, cuyo desglose por sectores y número de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	Nº INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	60
TRANSPORTE DE CARNE	150
TRANSPORTE DE PROD PESCA/M.B.V.	70
TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	80
TRANSPORTE DE HUEVOS Y DERIVADOS.	20
TRANSPORTE DE MULTIPRODUCTOS, ON LINE, DISTRIBUCIÓN, ETC.	90
OTROS SECTORES	80
TOTAL	550

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

- **60 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.
- **150 en transporte del sector carne.** Este sector es el que recibe más cantidad de producto procedente de empresas ubicadas fuera del término municipal de Madrid. Las empresas que se surten en Mercamadrid reciben un control especial realizado conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.
- **70 en transporte de productos de la pesca/M.B.V.** Dichos transportes tienen su origen prioritariamente en Mercamadrid por lo que además se realizan inspecciones conjuntas con el Departamento de Inspección de Mercamadrid a fin de mejorar el transporte de dichos productos.
- **80 inspecciones en el transporte de frutas, verduras y hortalizas frescas.** A pesar del gran volumen de este tipo de alimentos que se transportan, en general, no necesitan unas condiciones especiales para su transporte, salvo las ensaladas de cuarta gama y algunos alimentos pre-acondicionados. Algunas inspecciones se realizan conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.



- **20 inspecciones en el transporte de huevos y derivados.** A pesar de ser un producto de origen animal, y la principal fuente de salmonelosis, su transporte no está sometido a condiciones especiales. El número de vehículos destinado a su transporte ha disminuido sensiblemente a lo largo de los años, concentrándose el reparto en vehículos de mayor tamaño.
- **90 inspecciones de transporte de vehículo multiproducto.** Lo definimos así porque a lo largo de los últimos años, se ha observado un incremento de empresas que sirven directamente a restauración y a consumidor final, y le suministran productos de diferentes naturalezas.
- **80 inspecciones de otros productos.** Se computan todos los vehículos inspeccionados con mercancías no incluidas en los apartados anteriores (productos de panadería y bollería, lácteos, harinas, encurtidos, etc.).



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

Para el año 2023 se ha programado la realización de un total de **10.943** 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 2023	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	8.741
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL (MADRID SALUD) (2)	825
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1.377
TOTAL	10.943

(1) Las 8.741 actuaciones inspectoras programadas en los Distritos se desglosan en 4.691 inspecciones en el sector de la Restauración Colectiva y 4.050 en el del Comercio Minorista de la Alimentación.

(2) Las 825 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario se desglosan en 275 inspecciones de apoyo en los Distritos (en los sectores de restauración colectiva: 220 y comercio minorista de la alimentación: 55) y 550 Inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las 1.377 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 386 inspecciones de establecimientos y 991 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.



PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

El Programa 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se estructura en los siguientes Subprogramas:

- ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN 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 AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

Objetivo operativo 2. Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, 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 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 económico 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 EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los sistemas de autocontrol 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 sistema de autocontrol. 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 sistemas de autocontrol 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 APPCC o de su sistema de trazabilidad y retirada 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 los consumidores
- Evaluación de la eficacia de los planes de acción implantados con anterioridad

Los elementos a auditar 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 de los mismos incluyendo los siguientes aspectos:



- **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.
- **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 a prácticas higiénico-sanitarias, **la auditoría de la autoridad competente se centrará en la verificación del cumplimiento de los requisitos recogidos en dicha guía.**

- **Sistema APPCC.** Se comprobará, en caso de que el operador disponga de un sistema APPCC, en el que:
 1. Están definidas las responsabilidades en el sistema de APPCC.
 2. El personal conoce y comprende sus responsabilidades.
 3. El sistema APPCC incluye:
 - 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, OGM, materiales de envasado, concentración de sal, de azúcar, vida útil, etc.
 - Diagrama de flujo u otro tipo de documentación, que identifique y describa pormenorizadamente todos los procesos asociados a la seguridad de los alimentos.
 - 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 (1er principio).
 - Los puntos que se consideren decisivos para el control de un peligro y los métodos utilizados para su elección (ej.: árbol de decisión). (2º principio).



- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido (3er principio).
- El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo (4º principio).
- Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (5º principio).
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema de autocontrol implantado: validaciones y verificaciones (6º principio).
- El archivo de los registros y evidencias documentales de los controles realizados durante un periodo de tiempo apropiado (7º principio).
- La revisión y actualización del plan.

Descripción de Incumplimientos

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

- Los programas de prerrequisitos.
- El sistema APPCC.
- Los planes de trazabilidad, de retirada y recuperación de producto.

Se emitirá un informe de auditoría del autocontrol que incluya los Incumplimientos, No conformidades y observaciones clasificadas en función de su gravedad, de la siguiente forma:

- **Incumplimiento leve /Deficiencias:** se incumplen requisitos que no comprometen la eficacia del sistema ni afectan la seguridad del producto.
- **Incumplimiento grave/ Incumplimientos tipo 2:** 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.
- **Incumplimiento crítico/Incumplimientos tipo 1:** 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.

NO CONFORMIDADES Y OBSERVACIONES.

Podrán recogerse todas las No Conformidades identificadas en el transcurso de la auditoría y aquellas observaciones de índole general que se consideren oportunas. Esto es, evidencias de que determinadas actividades no son llevadas a cabo de acuerdo a lo establecido en la documentación del SGSA sin tener consideración de incumplimiento.



Medidas adoptadas ante incumplimientos

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 todos los Incumplimientos/No Conformidades detectados y su clasificación. En el informe se instará a la corrección de los mismos y se hará constar la decisión relativa a la acción o medida que deba adoptarse.

Teniendo en cuenta la naturaleza de los Incumplimientos:

- En caso de detectarse únicamente Incumplimientos leves, se podrá conceder plazo, comprobando su subsanación en la siguiente auditoría programada o transcurrido el plazo concedido
- En el caso de detectarse algún Incumplimiento grave, 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 los Incumplimientos graves
- En caso de no haber sido corregidos Incumplimientos graves, la autoridad competente 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 algún Incumplimiento crítico, por parte de las autoridades competentes 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 el/los incumplimientos, se iniciarán los trámites para dar de baja la actividad o actividades objeto de suspensión.

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

En general, la comprobación de que los Incumplimientos han sido subsanados podrá ser mediante **justificación documental o tras una visita de auditoría de seguimiento**.

Además, a criterio de la Autoridad Competente, y a la vista del riesgo que supongan los incumplimientos detectados, se podrán imponer otras medidas adicionales, descritas en los Art 137 y 138 del Rto (UE) 2017/625.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Indicadores

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

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar auditorías de los sistemas de autocontrol implantados por los operadores económicos de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° auditorías programadas (AP). • N° auditorías programadas realizadas (APR). • N° auditorías no programadas realizadas (ANPR) (OTRAS). • N° auditorías TOTAL realizadas (PROGRAMADAS REALIZADAS+ NO PROGRAMADAS REALIZADAS (OTRAS). • N° Establecimientos alimentarios (EA). • N° EA auditados. • N° EA con incumplimientos TOTAL .
2	Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz.	
2.1	Comprobar que los programas de prerrequisitos de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de auditorías con Incumplimientos PPR TOTALES (graves + críticos).
2.2	Comprobar que los sistemas APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	<ul style="list-style-type: none"> • N° de auditorías con Incumplimientos APPCC TOTALES (graves+ críticos). • N° de auditorías con Incumplimientos Traz TOTALES (graves + críticos). • N° auditorías con Incumplimientos TOTAL.
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 los incumplimientos detectados en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente.	<ul style="list-style-type: none"> • N° Auditorias CERRADAS con RESOLUCIÓN FAVORABLE. • N° Auditorias CERRADAS con RESOLUCIÓN DESFAVORABLE. • N° TOTAL AUDITORIAS CERRADAS.
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante incumplimientos detectados.	<ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Revisión sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.



SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

Actividades

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

Sectores priorizados:

- Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- Restauración en centros de mayores.
- Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- Restauración en centros hospitalarios privados.
- Establecimientos de comercio minorista de alimentación polivalente que apliquen los sistemas de autocontrol previamente evaluados oficialmente por la Comisión APPCC Ayto-C. M y calificados como favorables.

Durante el año 2023 se priorizará en primer término el sector de Restauración en centros de mayores y más concretamente en las **Residencias de mayores** ubicadas en los 21 distritos.

- ✓ Evaluar y promover la aplicación, desde la Comisión de sistemas de autocontrol, de las GPCH sectoriales y/o los manuales de Autocontrol que presenten las distintas asociaciones y/o empresas, para la posterior verificación de su implantación por los Distritos.

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



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

Para el año 2023 se han programado, por los Departamentos de Salud de los Distritos, 210 auditorías, cuyo desglose por Distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

ISTRITO	AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2023											
	RESTAURACIÓN COLECTIVA					COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN						
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Subtotal	Carnicería con obrador (2)	Panaderías con obrador	Alimentación. C.M.A. polivalente (3)	Otros	Total	
1. CENTRO	2	2				4	4	4		8	12	
2. ARGANZUELA						0				0	0	
3. RETIRO	2	1				3				0	3	
4. SALAMANCA		2			3	5	5			5	10	
5. CHAMARTÍN		2				2				0	2	
6. TETUÁN	7				2	9			1	1	10	
7. CHAMBERÍ	1	3	1	2		7	2	3		5	12	
8. FUENCARRAL	1	3	1		1	6				0	6	
9. MONCLOA-ARAVACA						0				0	0	
10. LATINA		5				5				0	5	
11. CARABANCHEL		2				2				0	2	
12. USERA						0				0	0	
13. PUENTE DE VALLECAS	15	4			4	23	10	3		13	36	
14. MORATALAZ	4	4				8				0	8	
15. CIUDAD LINEAL		3		1	1	5	3	2		5	10	
16. HORTALEZA						0				0	0	
17. VILLAVERDE		12			3	15				0	15	
18. VILLA DE VALLECAS						0				0	0	
19. VICÁLVARO	21	2	1		4	4	32	10	4	4	18	50
20. SAN BLAS			2	1	1	4		3		4	7	11
21. BARAJAS	4	1			1	4	10	4		1	3	8
TOTAL	57	46	5	2	8	22	140	38	19	1	12	70
												210

- (1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes...etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufet de desayuno.
- (2) Incluye las carnicerías-salchicherías y carnicerías-charcuterías.
- (3) Cuya documentación haya resultado favorable.



Significar que con el objetivo de impulsar el control oficial de los sistemas de autocontrol, se ha diseñado una programación dirigida a prestar apoyo en materia de Autocontrol a los Distritos que lo soliciten, 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 Sistemas de Autocontrol elaboró, de forma previa, el correspondiente “*Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Autocontrol*” para gestionar el apoyo en materia de autocontrol a los Distritos que describe la mecánica de actuación y los sectores en los que se lleva a cabo este apoyo, con el fin de que los Distritos que tengan más dificultades, puedan solicitarlo y cumplir los objetivos planteados.



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

La Unidad Técnica de Autocontrol, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Salud de los Distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en los 21 distritos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol.

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

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD. Nº Auditorías	U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD. Nº Auditorías	Nº Total de Auditorías
1. CENTRO	12		12
2. ARGANZUELA	0		0
3. RETIRO	3		3
4. SALAMANCA	10		10
5. CHAMARTÍN	2	1	3
6. TETUÁN	10		10
7. CHAMBERÍ	12	1	13
8. FUENCARRAL-EL PARDO	6		6
9. MONCLOA-ARAVACA	0	4	4
10. LATINA	5	4	9
11. CARABANCHEL	2		2
12. USERA	0	2	2
13. PUENTE DE VALLECAS	36		36
14. MORATALAZ	8		8
15. CIUDAD LINEAL	10	6	16
16. HORTALEZA	0	3	3
17. VILLAVERDE	15		15
18. VILLA DE VALLECAS	0	1	1
19. VICÁLVARO	50		50
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	11		11
21. BARAJAS	18		18
TOTAL	210	22	232



U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA)				
AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2023				
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
5. CHAMARTÍN	1			1
7. CHAMBERÍ	1			1
9. MONCLOA-ARAVACA	4	2		2
10. LATINA	4		4	
12. USERA	2	2		
15. CIUDAD LINEAL	6	3		3
16. HORTALEZA	3	1	1	1
18. VILLA DE VALLECAS	1	1		
TOTAL	22	9	5	8

En la columna de “Restauración hospitales privados” figuran las auditorias de apoyo que, en el marco del PROGRAMA DE CONTROL OFICIAL DE LAS CAFETERÍAS Y COCINAS DE LOS HOSPITALES PRIVADOS DEL MUNICIPIO DE MADRID, corresponde realizar en cada uno de los Distritos apoyados por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol en 2023.



SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)**OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA**

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

Actividades

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

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

AUDITORIAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

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



AUDITORÍAS PROGRAMADAS. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2023		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL AUDITORÍAS (1)
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados.	37	37
Productos de la pesca (incl. grasas pescado).	5	5
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes).	4	4
Reenvasadores POA.	11	11
Reenvasadores no POA.	18	18
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados.	42	42
Mercados mayoristas POA.	153	153
Distribuidores sin depósito y transportistas.	21	21
Almacenes registrados.	75	75
Mercados mayoristas no POA.	149	149
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas.	19	1
Otros minoristas.	6	6
TOTAL	540	522

(1) Se incluyen las auditorías APPCC y GPCH.



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

Para el año 2023 se ha programado la realización de un total de **754** auditorías en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid (Madrid Salud).

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

AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2023	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS (1)
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (a)	232
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD)	522
TOTAL	754

(a) Incluye las auditorías de apoyo.

(1) Incluye las auditorías APPCC y PCH.



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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor en los alimentos de acuerdo con la normativa vigente.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la información facilitada al consumidor final y colectividades en los alimentos de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor final y a colectividades en establecimientos alimentarios. (Detectar incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

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

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, el importador del alimento al mercado de la Unión. Los operadores de empresas alimentarias 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 donde se dispone de la máxima información sobre el producto y la veracidad de su etiquetado: origen, composición, vida útil, etc. 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 envasados por el propio elaborador (comercio minorista o mayorista de competencia municipal), así como los envasados a petición del consumidor para su venta inmediata en el comercio minorista.



Métodos de control

Las actividades en el marco de este programa se basarán en la revisión de la información facilitada al consumidor 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 los alimentos en diferentes circunstancias:

- Alimentos envasados y etiquetados destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades, los destinados al suministro de las colectividades, los alimentos ofrecidos para la venta mediante máquinas expendedoras o instalaciones comerciales automatizadas.
- 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, etc. 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.

En líneas generales, se seleccionará un producto alimenticio y se verificará que el etiquetado contiene la siguiente información:

- Información alimentaria obligatoria.
- Contenido en aromas, aditivos alimentarios y enzimas alimentarias.
- Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.
- Información nutricional.
- Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas

En el caso de alimentos envasados en el propio establecimiento minorista, los requisitos de etiquetado son diferentes, siendo de aplicación el Real Decreto 126/2015, 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.



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.
- 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. En modo alguno estará disimulada, tapada o separada por ninguna otra indicación o imagen, ni por ningún otro material interpuesto.

En el caso de 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 reglamento 1169/2011).
- Cantidad de determinados ingredientes o una categoría de ingredientes.
- Grado alcohólico en bebidas con graduación superior a 1,2 % en volumen de alcohol.
- Otros requisitos que se establezcan en las normativas propias de los alimentos para esta modalidad de venta.

En los **alimentos envasados por los titulares del comercio minorista para su venta inmediata** deberán figurar las mismas menciones que en el caso de los alimentos envasados, a excepción de la información nutricional.

Descripción de incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en un alimento, la información facilitada al consumidor no sea conforme con las especificaciones de la normativa. Los incumplimientos podrán ser de los siguientes tipos:

- Incumplimiento de la **INFORMACIÓN OBLIGATORIA GENERAL Y ESPECÍFICA** del etiquetado.
- Incumplimiento en el etiquetado de **INGREDIENTES TECNOLÓGICOS** de los alimentos.
- Incumplimiento en el etiquetado de **SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**.
- Incumplimiento en **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 los mismos.
- 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 del mismo 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.

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

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la información facilitada al consumidor en los alimentos en establecimientos alimentarios.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles realizados. • N° controles con incumplimientos. • N° de incumplimientos por Información obligatoria general y específica. • N° de incumplimientos por Información sobre ingredientes tecnológicos. • N° de incumplimientos por Información sobre sustancias que pueden causar alergias o intolerancias. • N° de incumplimientos por Información nutricional. • N° de incumplimientos por Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.



PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado: • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • N° Revisión sistema de Autocontrol del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3.170

RESUMEN DE INSPECCIONES PROGRAMADAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2023 se ha programado la realización de un número mínimo de 3.170 inspecciones sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

PROGRAMA 4 ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2023				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 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	200	704
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería.	Pastelerías.	504	0	504
5. Frutas y hortalizas.	Vegetales y derivados.	504	300	804
22. Otros: alimentos no incluidos en las categorías 1 a 21.	Comidas preparadas.	504	0	504
TOTAL		2.520	650	3.170



(*) 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 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, etc.).



PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS**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 a una programación en base al 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** y **lactosa** en los alimentos. En el caso de la lactosa solo para muestras de alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo. (Detectar incumplimientos específicos en gluten y lactosa).
- **Objetivo operativo 4:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados. (Adoptar medidas.)

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN**Punto de control**

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

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

Métodos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de la presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias no declarados o que no se ajustan a la legislación vigente en alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones 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 la declaración de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados/envasados en España o en otro Estado miembro. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar un análisis contradictorio.

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.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará **incumplimiento** en el marco de este programa cuando en el curso de un **control oficial**:

- Se detecten, en un alimento, ingredientes que figuren en el Anexo II del Reglamento 1169/2011 y que no se encuentren declarados en el etiquetado conforme a los requisitos establecidos.
- Los preparados para lactantes y preparados de continuación exhiban la mención "sin lactosa" y no cumplan con la normativa de aplicación.
- Un alimento exhiba en su etiquetado las menciones "sin gluten" o "muy bajo en gluten" y no cumpla con las especificaciones establecidas en la normativa para ello.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.



- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 a una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio.)
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).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de alérgenos. • N° de incumplimientos en controles oficiales por alérgenos. • N° muestreos de vigilancia de alérgenos. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por alérgenos.
3	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido en gluten y lactosa en los alimentos. En el caso de la lactosa solo para muestras de alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial realizados gluten. • N° de incumplimientos en controles oficiales por contenido gluten. • N° muestreos de vigilancia realizados contenido gluten. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por contenido gluten.
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.



PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	281

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Gluten	Proteína de leche	Huevo	Soja	Cacahuete	Mostaza	Pescado	Frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	3		
2. Alternativa a los lácteos.		10							10	10
4. Hielos comestibles.					5				10	10
6. Productos de confitería (Productos de cacao).		10			5			6	33	21
7. Cereales y productos a base de cereales.					5			6	43	31
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería.	21	21	21	10	5				78	78
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM).	10			5					15	15
11. Productos cárnicos.	5	10							15	15
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos.	10					10	10	6	48	36
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.	10								10	10
18. Productos de aperitivo listos para el consumo.				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		21			10	10		51	51
TOTAL	66	51	42	20	20	20	20	18	293	257



PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: 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 base al 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 incumplimientos).

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

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos 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.

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 base al riesgo** e incluirán:



- ❖ La **vigilancia** de los OMG no autorizados o no declarados en los alimentos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a estos productos, 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. En este caso, 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 OMG, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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, y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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 auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se consideran incumplimientos las no conformidades de la normativa vigente por parte del operador económico. Esto ocurre cuando, tras analizar un alimento en un laboratorio en el marco de un **control oficial**, 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.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.



Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas ante incumplimientos en “controles oficiales”:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante los resultados no conformes en muestreos de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° muestreos de vigilancia realizados. • N° muestreos oficiales realizados.
2	Comprobar que los alimentos destinados a consumo humano no contengan OMG no autorizados, o bien OMG autorizados que no se declaran en su etiquetado. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en muestreos oficiales por presencia de OMG no autorizados. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por presencia de OMG no autorizados.



Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
		<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en muestreros oficiales por presencia de OMG > a 0,9%, no declarados en el etiquetado. • N° de resultados no conformes en muestreros de vigilancia por presencia de OMG, > a 0,9%, no declarados en el etiquetado. • N° de incumplimientos en controles oficiales por presencia no inevitable de OMG por debajo del 0,9% y no etiquetado.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas de incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	30

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2023			
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 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

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 base al 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 EJECUCIÓN

Punto de control

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

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación.

Métodos de control

El control de los complementos alimenticios disponibles en el mercado se realizará de acuerdo con la programación en base al 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.

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



- ❖ La **vigilancia** de la presencia de sustancias no autorizadas o no declaradas o que no se ajustan a la legislación vigente relativa a los complementos alimenticios. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a verificar el nivel de cumplimiento de los complementos alimenticios puestos en el mercado, aplicar recomendaciones y establecer prioridades para sucesivos programas de control.
- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación vigente por parte de los operadores en relación con los complementos alimenticios. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar un análisis contradictorio.

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 a su composición o sus indicaciones de consumo o declaraciones de propiedades saludables.
- Por la aparición de reacciones adversas tras el consumo de complementos alimenticios.

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.

Descripción de incumplimientos

➤ 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.

➤ Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual.

- 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) nº 1170/2009.
- 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) nº 2015/2283, sobre Nuevos Alimentos y el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, por el que se establece la lista de nuevos alimentos, recopila todos los nuevos alimentos



autorizados en la Unión Europea hasta la fecha e incluye 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).

➤ **Incumplimiento o resultado analítico no conforme en materia de composición tras su análisis.**

Se considerará **incumplimiento** cuando en el curso de un **control oficial** se detecte 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.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados no conformes 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 los mismos.
- 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 del mismo 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.



➤ **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.

Las autoridades competentes 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 ser:

- Medidas administrativas, para 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.
- Petición de más información 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, según el cual: 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.

➤ **Medidas a adoptar ante incumplimientos o resultado analítico no conforme en materia de composición tras su análisis.**

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados (TOTAL) (sumatorio).
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 en materia de información alimentaria y composición (inspección visual del producto).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de controles oficiales de complementos en establecimientos alimentarios. • N° de controles oficiales con incumplimientos de complementos en establecimientos alimentarios. • N° de incumplimientos relativos a la información al consumidor. • N° de incumplimientos relativos a la composición (inspección visual).
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).	<p>Incumplimientos en "muestreos de control oficial":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de composición. • N° incumplimientos en muestreos de control oficial de composición. • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas. • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas. • N° incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes. <p>Resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de vigilancia de composición. • N° resultados no conformes en muestreos vigilancia de composición. • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas. • N° incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas. • N° incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes.



PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
4	Adoptar MEDIDAS por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • N° Revisión Sistema de Autocontrol. (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas.

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2023	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS Información alimentaria y composición (inspección visual del producto).	84
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

RESUMEN DE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2023 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 2023 {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, etc.).



TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA

PROGRAMA 7: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2023 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		5		
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	50	10
TOTAL		10	50	10



PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de los peligros biológicos que tienen límites 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 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. En este caso 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 peligros biológicos que tienen niveles legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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 auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considera **incumplimiento** cuando en el curso de un **control oficial** se superen de los límites establecidos en la normativa vigente en el producto alimenticio analizado: aquellas muestras en las que se hayan detectado microorganismos, sus toxinas o sus metabolitos en cantidades que no se ajusten al criterio establecido, en el Capítulo 1 del Anexo I (criterios de seguridad alimentaria) del Reglamento (CE) 2073/2005 para ese determinado peligro y producto.

Las muestras analizadas de moluscos bivalvos que contengan biotoxinas marinas en cantidades totales que sobrepasen los límites establecidos en el Reglamento (CE) 853/2004.

Con respecto a las muestras en las que se detecten agentes productores de zoonosis y agentes zoonóticos no regulados en el Reglamento 2073/2005, 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 que en base al Reglamento (CE) 178/2002 se trata de alimentos no seguros.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, para el producto alimenticio muestreado, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Indicadores

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 y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de agentes biológicos. • N° de incumplimientos en controles oficiales por agentes biológicos. • N° muestreos de vigilancia realizados de agentes biológicos. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por agentes biológicos.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.



PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	479

PROGRAMA 8 (A): OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	161

PROGRAMA 8 (A): Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública (LSP), fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc., así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por los referidos microorganismos.



CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	PROGRAMA 8 (A): OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. 2023									
	Nº DETERMINACIONES /MUESTRAS	5	1	5	5	1	5	9	1	
1. Productos lácteos.	5		5							
5. Frutas y hortalizas.	5	10		10	10		175	35		
9. Carne fresca.	21						105	21		
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecanicamente (CSM).	21	50		10	10		455	91		
11. Productos cárnicos.	21						105	21		
12. Pescado y productos de la pesca.	10	25		15		50	10	710	110	
13. Huevos y ovoproductos.	25						125	25		
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos.	10						50	10		
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.					5		5	5		
17. Bebidas.						5		45	5	
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad.	15	35				21	439	71	21	10
OTROS: Superficies en contacto con alimentos.		75					75	75		
TOTAL	98	75	155	5	5	35	20	76	10	2339
							479	5	31	40
								15	10	35
								5	10	321
									161	640

PROGRAMA 8 (A): Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del LSP, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc., así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos.



PROGRAMA 9: ANISAKIS**OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos vinculados a la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos de acuerdo con la 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 base al 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 EJECUCIÓN**Punto de control**

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

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



Métodos 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.

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**:

❖ **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

1) 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 se realiza mediante: **inspección del establecimiento**, donde se comprueba, 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) nº 853/2004, 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.

2) **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 cartas-menú según corresponda.

❖ **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.

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*. En este sentido, podemos entender como claramente contaminados con parásitos, que tengan parásitos que por su dimensión, color o textura se puedan distinguir claramente de los tejidos del pez.

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 realiza 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

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 estas 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 d 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 Autocontrol (APPCC).
- Ordenar que determinadas actividades del operador se sometan a controles oficiales más intensos o sistemáticos. También se puede reclasificar el riesgo del establecimiento.
- Propuesta de incoación de expediente sancionador.

De acuerdo con lo anterior, las medidas serán las siguientes:

➤ **Medidas adoptadas ante productos de la pesca destinados a comercializarse en fresco claramente parasitados:**

- Tratamiento de la mercancía o informar.
- Restringir a prohibir comercialización.
- Aumentar controles.
- Cese de actividad.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



➤ **Medidas adoptadas por incumplimientos de los operadores de los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo y de la correcta información al consumidor final:**

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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:

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° establecimientos. • N° controles programados. • N° controles programados realizados. • N° controles no programados realizados.
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).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestras realizadas. • 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).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en controles oficiales de la gestión del riesgo.
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).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de incumplimientos en controles oficiales de la información al consumidor.
5	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas relativas al Objetivo 2:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tratamiento de la mercancía o informar. • Restringir o prohibir comercialización. • Aumentar controles. • Suspensión de actividad. • Revisión del sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • Otras Medidas.



PROGRAMA 9: ANISAKIS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
	Medidas relativas a los Objetivos 3 y 4: <ul style="list-style-type: none"> • Propuesta de incoación de expediente sancionador. • Suspensión de actividad. • Retiradas del Mercado. • Requerimiento de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • Revisión del sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • Otras medidas. • N° total de medidas administrativas (sumatorio de los 3 objetivos). 	

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2023	
Nº DE CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS (1)	334
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.

CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS DESGLOSADOS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2023 se ha programado la realización de un total de **334** controles (inspecciones) para el control de Anisakis, que serán llevados a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2023				
SECTOR	Tipo de establecimiento	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE	DISTRITOS (*)	MERCAMADRID
Pescado.	Almacenes.	0	250	250
	Fabricante/envasador de productos de la pesca.			
	Minorista (pescaderías).			
Comidas preparadas.	Fabricante/ envasador de comidas preparadas.	84	0	84
	Minorista (restauración).			
TOTAL		84	250	334

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



TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADA

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2023				
TOMA DE MUESTRAS				
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).			
Comidas preparadas.	Fabricante/ envasador de comidas preparadas.	25	25	25
	Minorista (restauración).			
TOTAL		60	60	60



PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS**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 base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN**Punto de control**

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

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

Métodos 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 (CE) 1881/2006, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios:

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

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de contaminantes en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a contaminantes presentes en los alimentos y 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**, dirigido a comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los contenidos de contaminantes en los alimentos que tienen límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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 auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial se superen los contenidos máximos establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 a una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de contaminantes en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de contaminantes. • N° de incumplimientos en controles oficiales por contaminantes. • N° muestreos de vigilancia realizados de contaminantes. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por contaminantes.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas Incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.



PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	337



CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/773) (Producto/Matriz)	PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2023											
	CONTAMINANTES BIÓTICOS (MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES)						CONTAMINANTES ABIÓTICOS					
	Nº TOTAL DETERMINACIONES			Nº TOTAL MUESTRAS								
	Hg	Pb	Cd	Cu	As total / Asf	HAPs	Si	Cu	Asf	Acrilamida	Melamina	Nitratos
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	5	1	1	3	1	2	2	1	1	1	1	1
1. Productos lácteos.	5							5				35
3. Grasas, aceites y sus emulsiones.							10	5				75
5. Frutas y hortalizas.	5			5				10				20
7. Cereales y productos a base de cereales.	10	5	5	10				10				15
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería.				5	10							105
11. Productos cárnicos.										10		35
12. Pescado y productos de la pesca.							35		10	10		160
15. Sal, especias, sopas, ensaladas y productos proteínicos.	10	5	5									50
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.			5	10			5			10	10	10
17. Bebidas.		5						5				10
18. Productos de aperitivo listos para el consumo.										21		21
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.								10			60	10
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad.							10					10
TOTAL	25	5	15	5	5	25	20	10	10	85	10	25
											1012	337

Metales pesados: En cada muestra se analizará Hg, Pb, Cd, As y Cu si aplica.
(*) El contenido máximo se refiere a la suma de delta-9-tetrahidrocannabinol ($\Delta 9$ -THC) y ácido delta-9-tetrahidrocannabinólico ($\Delta 9$ -THCA), expresados como $\Delta 9$ -THC.



PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

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 base al 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 (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de ingredientes tecnológicos en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos, y de la presencia de ingredientes tecnológicos en alimentos donde no está autorizado su uso. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre la exposición de los consumidores a ingredientes tecnológicos presentes en los alimentos y 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 ingrediente tecnológico 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 en relación con la presencia y contenidos de ingredientes tecnológicos en alimentos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial, tras la toma de muestras y análisis se detecten:

- Alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos en alimentos donde no está autorizado su uso.
- Alimentos con presencia de ingredientes tecnológicos que sobrepasan los límites máximos permitidos.

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares:
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° de controles oficiales realizados. • N° de incumplimientos en controles oficiales. • N° de actividades de vigilancia realizadas. • N° de resultados no conformes en actividades de vigilancia.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas de incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	530



PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2023										
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Fosfatos	Conservadores (Nitritos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Conservadores (Sóblico y Benzoíco)	Edulcorantes artificiales	Polialcoholes	SO2	Ácido ascórbico, cítrico y eritórbico	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
	1	2	13	2	4	5	1	3		
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	2	4	5	1	3		
5. Frutas y hortalizas.							10		10	10
6. Productos de confitería.			10						130	10
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería.					10	10			90	20
9. Carne fresca.							150		150	150
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM).		30					100		160	130
11. Productos cárnicos.	10	30							70	40
12. Pescado y productos de la pesca.	10	20	10				30	15	255	85
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos.			5	10					85	15
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.						5			25	5
17. Bebidas.				10	10		35		95	55
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	80	25	20	20	15	335	15	1080	530



PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

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 base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de los materiales en contacto con los alimentos (MECA) o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos. 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 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, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en el curso de un **control oficial**, tras el análisis de la muestra de MECA o alimento, se determine que se superan los niveles de migración de sustancias MECA establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
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"> • Cumplimiento de la legislación para actividades de vigilancia y resultados no conformes. • Cumplimiento de la legislación para controles oficiales e incumplimientos detectados.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas de incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	16



PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2023				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Migración Pb y Cd	Melamina	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA	8	3		
Materiales en contacto con alimentos	Materiales cerámicos	8	64	8
	Materiales a base de melamina	8	24	8
TOTAL	8	8	88	16

Se incluye la melamina en materiales en contacto con los alimentos (vajillas y utensilios de material plástico), principalmente de uso infantil y/o vasos de bambú-melamina.



PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS**OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de residuos en los alimentos de plaguicidas 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 base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos. (Detectar los incumplimientos)
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el curso de los controles oficiales.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN**Punto de control**

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

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

Métodos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de los niveles de residuos de plaguicidas en alimentos para los que existen límites legalmente establecidos. 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 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, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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 auditoría.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando en el curso de un control oficial se superen los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos en la normativa vigente en el producto alimenticio analizado

Cuando, en el curso de una actividad de vigilancia, se detecten resultados analíticos no conformes con la normativa, se considerará para el producto alimenticio muestreado, que existe sospecha de incumplimiento.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de residuos de plaguicidas. • N° de incumplimientos en controles oficiales por residuos de plaguicidas. • N° muestreos de vigilancia realizados de residuos de plaguicidas. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por residuos de plaguicidas.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	185



Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2023				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Residuos de Plaguicidas (RP)	Sales de amonio cuaternario (SAC's)	Nº TOTAL DE DETERMINACIO NES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº Determinaciones / muestra	356	9		
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (a).	10		3560	10
5. Frutas y hortalizas (b).	149	149	54385	149
7. Cereales y productos a base de cereales (c).	16		5696	16
17. Bebidas (d).	10		3560	10
TOTAL	185	149	67174	185

(a): Aceites de oliva (10)

(b): Naranjas (15) (*)

Peras (20) (*)

Kiwis (15) (*)

Coliflores (15) (*)

Cebollas (10) (*)

Zanahorias (15) (*)

Patatas (15) (*)

Pimientos (10)

Uvas (10)

Manzanas (10)

Cítricos (14) (***)

(c): Arroz pardo (descascarillado), definido como aquel que se obtiene al quitar la cascarrilla al arroz cáscara (8) (*) (**) Cebada en grano o harina integral (8) (*)

(d): Vino tinto (10)

(*) Productos incluidos en el Programa plurianual coordinado de control europeo para 2023 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/741.

(**) En su caso, también podrá analizarse el grano de arroz pulido. Deberá indicarse si se ha analizado arroz pulido o arroz descascarillado. Deberá indicarse un factor de transformación si se ha analizado el arroz pulido.

(***) Plan de control coordinado reforzado de cítricos procedentes de Turquía y Egipto.



PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL**OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de origen animal, de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias establecidas en el RD 1749/1998 no autorizados o en niveles superiores a los establecidos en la legislación vigente.

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 basada en el 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. (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN**Punto de control**

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

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

Métodos de control

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

Descripción de incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en los alimentos de origen animal, se detecten sustancias prohibidas, no autorizadas o que superan los límites máximos establecidos en la normativa vigente. Conviene verificar previamente que no se trata de un caso de prescripción excepcional o en cascada.



Medidas adoptadas ante incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 basada en el riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • N° controles programados (CP). • N° controles programados realizados (CPR). • N° controles no programados realizados (CNPR). • N° controles realizados TOTAL (sumatorio).
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. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • N° muestreos de control oficial de residuos de medicamentos u otras sustancias. • N° de incumplimientos en controles oficiales por residuos de medicamentos u otras sustancias. • N° muestreos de vigilancia realizados de residuos de medicamentos u otras sustancias. • N° de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por residuos de medicamentos u otras sustancias.



PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Propuestas incoación de expediente sancionador. • N° Suspensiones de Actividad. • N° Retiradas del Mercado. • N° Requerimiento de Corrección de Incumplimientos. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados no conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • N° Nuevo muestreo. • N° Medidas cautelares. • N° Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • N° Otras Medidas. • N° total de medidas administrativas.

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2023

Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	60
----------------------------	----

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2023

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 2019/723) (Producto/Matriz)	Cloranfenicol	Residuos de Antibióticos (inhibidores bacterianos)	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	9		
1. Productos lácteos.	10	10	10	110	30
9. Carne fresca.	5			5	5
12. Pescado y productos de la pesca.	5	5	5	55	15
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa.	10			10	10
TOTAL	30	15	15	180	60



PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES**OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

OBJETIVO GENERAL: 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, como en los alimentos y bebidas de 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 cumplimiento de la normativa de aplicación y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas y guías con respecto a los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la autoridad competente.
- **Objetivo operativo 3:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa de aplicación, en los pliegos de prescripciones técnicas y guías, sobre máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares en relación con la oferta, la ubicación y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos y 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.

Acciones programas para el año 2023

Teniendo en cuenta la experiencia piloto realizada durante el año 2022, durante 2023 se realizará la **revisión documental** de los menús escolares de 1 centro escolar por Distrito (21 colegios en total). Los centros elegidos elaborarán in situ y estarán gestionados por personal del propio centro o por empresas inscritas en clave 26 que lleven varios centros. Posteriormente se podrá realizar una evaluación presencial, así como el control de las máquinas expendedoras y cafeterías de esos centros seleccionados por parte de los técnicos del Distrito y de Madrid Salud.

La revisión documental se realizará desde Madrid Salud (UT Sistemas de Autocontrol).



ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

El control se realizará de la siguiente forma:

La **revisión documental** de la programación de menús y de la información recibida mediante el cuestionario desde los centros escolares se realizará en las oficinas de la autoridad competente, dado que requiere una revisión exhaustiva de toda la información de la oferta de menús, y una valoración detallada.

Las **visitas de inspección** se realizan sobre:

- Los centros docentes públicos, privados o concertados, que dispongan de algún tipo de oferta alimentaria que imparten el segundo ciclo de educación infantil, la educación primaria, la educación especial y la educación secundaria (institutos de educación secundaria que imparten educación secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional básica), autorizados por la Consejería competente en materia de educación.

Métodos de control

El control en el marco de este programa se basa en la revisión documental.

A través del Departamento de Seguridad Alimentaria de Madrid Salud, se solicita a los centros educativos o a las empresas la remisión de la programación de los menús correspondientes a 4 semanas (20 días), para cada una de las dos temporadas (primavera-verano y otoño-invierno), junto con un cuestionario cumplimentado, que recibe como mínimo la información siguiente:

- Fecha.
- Datos de identificación del centro (titularidad, nivel educativo, datos de contacto, etc.).
- Datos del servicio 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).
 - Fichas técnicas de los platos y recetas en su caso.
 - Meriendas y desayunos si los ofertan.
- Comidas preparadas por las familias y medios para su conservación.
- Presencia de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas y/o cafeterías accesibles para el alumnado.

Control de menús escolares

El desarrollo de esta actuación debe coincidir con la duración del curso escolar y puede constar de las siguientes fases:



FASE 1. Revisión documental

Consiste en efectuar 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. Asimismo, se revisará la cantidad de nutrientes de cada plato en base a las recomendaciones de la OMS. 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, etc.
- 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.

A partir de la información remitida por los Centros, que incluye la programación de los menús y el cuestionario, los técnicos, realizan una valoración y elaboran un **informe** de evaluación sobre aspectos cuantitativos y cualitativos del menú, en base a los requisitos y criterios establecidos en la legislación correspondiente, los pliegos de prescripciones técnicas, otras guías técnicas y recomendaciones, o bien, el Documento de Consenso. Así mismo, el informe debe incluir las deficiencias o los incumplimientos detectados, junto con la evidencia que la sustenta. 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 realiza mediante envío de una **carta**, junto con el 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. En ese caso, junto a la documentación anterior se incluirá un **cuestionario de seguimiento**, o cualquier otra documentación necesaria.

FASE 2. Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares

Además del impulso en la mejora en los aspectos nutricionales y otros de los menús y su control correspondiente, según el proceso descrito en el punto anterior, se debe realizar un control de la oferta alimentaria y de bebidas de máquinas expendedoras y de cafeterías siguiendo unas actuaciones por parte de los técnicos de los Distritos: solicitud, remisión y evaluación de la documentación correspondiente, y evaluación presencial si procede. Para ello, se tendrá como referencia la legislación en vigor, los pliegos de prescripciones técnicas, el Documento de Consenso y las guías técnicas.



El control se basará en la comprobación de:

- La oferta de alimentos y bebidas presentes:
 - a) Porcentaje de productos de las siguientes categorías:
 - Aguas envasadas; no se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de fuentes o expendedores de agua.
 - Fruta fresca entera o mínimamente procesada.
 - Frutos secos naturales o sin azúcares, sal ni grasas añadidas.
 - Leche y productos lácteos siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Yogures y otras leches fermentadas siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Sándwich y bocadillos que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Barritas de cereales y cereales de desayuno siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Productos de panadería siempre que cumplan los criterios establecidos para grasas saturadas, grasas trans, azúcares y sal y contenido en energía.
 - Galletas y bollería cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido en grasas saturadas grasas trans, sal y azúcares y contenido en energía.
 - Zumos de frutas naturales.
 - Bebidas a base de hortalizas.
 - b) Porcentaje de productos cuya evaluación nutricional se corresponde con la clasificación del etiquetado frontal Nutri-Score A, B, C.
- Los alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras y cafeterías no contengan cafeína ni otras sustancias estimulantes.
- El etiquetado nutricional obligatorio y/o la ficha técnica de los alimentos y bebidas verificando que se cumplen los contenidos nutricionales y de contenido calórico que se establece en el Documento de Consenso*, que:
 - a) La porción envasada no contenga más de 200 kilocalorías.
 - b) El 35 %, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, esto equivale a 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.
 - c) 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.
 - d) No contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - e) El 10 % como máximo de las kilocalorías procedan de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada**. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabiliza, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.



- f) Contenga un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción envasada.

*El Documento de Consenso en su anexo III incluye la justificación de los criterios nutricionales para la oferta alimentaria presente en máquinas expendedoras, cantinas y quioscos en los centros educativos.

**El valor del contenido en azúcares no es el recogido en el Documento de Consenso, porque esos valores se basaban en la composición nutricional de los alimentos y bebidas que estaban en el mercado en ese momento, pero actualmente se pueden encontrar productos con valores de composición en azúcares más bajos, que cumplan con las recomendaciones de consumo de azúcares libres de la OMS.

- La ubicación de las máquinas expendedoras, para verificar que no se encuentren en zonas de acceso del alumnado de educación infantil y primaria y/o educación especial, al tratarse de un sistema de autoservicio, de consumo ilimitado y sin supervisión por un adulto.
- La ausencia de publicidad, con el fin de evitar el efecto inductor.

Información de los resultados

Los resultados derivados de la evaluación presencial del comedor escolar (si la hubiera), y de la oferta de alimentos y bebidas en máquinas expendedoras y cafeterías, se introducen en una base de datos y se procede a elaborar un informe de resultados que incluya propuestas de mejora con todos los aspectos a modificar o implementar. Se remitirá el informe de la evaluación presencial a todas las partes interesadas.

Seguimiento

Como norma general, transcurrido un tiempo de la primera revisión documental, se realizará un seguimiento para verificar la implementación y adherencia de las recomendaciones propuestas.

Dependiendo de cada caso, se solicitará a los centros educativos la remisión de un cuestionario de seguimiento cumplimentado y en caso necesario, una nueva programación de menús de 4 semanas para cada una de las dos temporadas.

Una vez recibida la información, se procederá a la valoración de la reprogramación de los menús, y elaboración del informe de seguimiento, con similar estructura y criterios que los descritos para el informe inicial. En caso necesario, puede programarse una visita para evaluación presencial de acuerdo con lo descrito en apartados anteriores.

Descripción de no conformidades / incumplimientos

Se considera como **no conformidad** cuando en el transcurso de un control realizado, ya sea sobre los menús escolares o sobre los alimentos y bebidas ofertados en las máquinas expendedoras y cafeterías, se compruebe que no se cumple alguno de los requisitos establecidos.

Se considera **incumplimiento** cuando las no conformidades de los requisitos establecidos se correspondan con requisitos establecidos por la normativa nacional o autonómica, o cuando el informe de seguimiento refleje que el centro escolar no ha adoptado las medidas correctoras oportunas en el plazo comprometido.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

Las Autoridades competentes adoptarán las medidas que estimen oportunas. Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la gravedad del incumplimiento y del riesgo para la salud.



Las medidas adoptadas estarán encaminadas a mejorar la calidad nutricional y otros aspectos antes señalados de forma efectiva, con el fin de proteger a la población escolar y a evitar su reaparición y deberán de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

Las autoridades competentes elaborarán un informe reflejando las no conformidades detectadas ante las cuales los centros escolares deberán proponer acciones correctivas en un plazo apropiado.

El centro escolar, dispondrá de un período de tiempo que, en caso de no cumplir, puede recibir un apercibimiento en base a la Ley 17/2011.

Cuando durante los controles realizados se detecten infracciones a la normativa, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 sobre infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y nutrición, las autoridades competentes pueden iniciar una propuesta de incoación de expediente sancionador en base al artículo 52 de dicha Ley.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 a 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 cumplimiento de la normativa de aplicación, y de los requisitos fijados en los pliegos de prescripciones técnicas correspondientes, y otras guías con respecto a 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 los alimentos y bebidas ofrecidos en las máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.	
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.



A modo de resumen se indican las actuaciones a realizar:

FASES	ORGANISMO ACTUANTE	PERIODO
Fase 1. Revisión documental.	Departamento de Seguridad Alimentaria.	2023
Fase 2 Control de máquinas expendedoras y cafeterías de centros escolares.	Departamento de Salud de los Distritos (presencial en el centro) y Departamento de Seguridad Alimentaria (evaluación de la documentación requerida en la visita).	2023



PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO - QUÍMICO Y NUTRICIONAL

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 base al riesgo.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos (Detectar los incumplimientos).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN

Punto de control

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

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

Métodos 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 a realizar **se programarán en base al riesgo** e incluirán:

- ❖ La **vigilancia** de los productos alimenticios que tienen límites legalmente establecidos. Se lleva a cabo, entre otras cosas, con vistas a disponer de información sobre el nivel de cumplimiento de los alimentos puestos en el mercado, aplicar recomendaciones de la Comisión 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 límites legalmente establecidos, preferentemente dirigido a alimentos fabricados o envasados en España o en otro Estado miembro. 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 1945/83, que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

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.

Descripción de resultados analíticos no conformes e incumplimientos

Se considerará incumplimiento cuando, en el curso de un **control oficial**, tras el análisis de la muestra se determine que se superan los límites legalmente establecidos en la normativa vigente.

Cuando, en el curso de una **actividad de vigilancia**, se detecten **resultados analíticos no conformes** con la normativa, se considerará, que existe **sospecha de incumplimiento**.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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 resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

Medidas adoptadas en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de Incumplimientos.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

- Nuevo muestreo.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de Autocontrol del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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 base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> • Nº controles programados (CP). • Nº controles programados realizados (CPR). • Nº controles no programados realizados (CNPR). • Nº controles realizados TOTAL (sumatorio).
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • Nº de controles oficiales realizados. • Nº de incumplimientos en controles oficiales. • Nº de actividades de vigilancia realizadas. • Nº de resultados no conformes en actividades de vigilancia.
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	<p>Medidas ante Incumplimientos en "controles oficiales":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Propuestas de incoación de expediente sancionador. • Nº Suspensiones de Actividad. • Nº Retiradas del Mercado. • Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos / Reetiquetado. • Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • Nº Otras Medidas. • Nº total de medidas administrativas. <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestreos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nº Nuevo muestreo. • Nº Medidas cautelares. • Nº Revisión Sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento. • Nº Otras Medidas. • Nº total de medidas administrativas.

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2023	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	631



PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2023										
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) nº 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	5	1			
1. Productos lácteos.	10					21	171	31		
2. Alternativas a los lácteos.	10			10				410	20	
3. Grasas, aceites y sus emulsiones.	10	231						381	241	
4. Hielos comestibles.	10			15				540	25	
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería (Roscones).	10							150	10	
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM).						42	42	42		
11. Productos cárnicos.				10	10			290	20	
12. Pescado y productos de la pesca.			42	10				72	52	
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.					10	10		310	20	
17. Bebidas.	150							2250	150	
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.					10			260	10	
TOTAL	200	231	42	20	65	10	63	5136	631	

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



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

El objetivo es establecer los criterios para el desarrollo de las actuaciones de vigilancia y control oficial de los alimentos y productos alimentarios que se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2023, de acuerdo con lo estipulado en el PNCOCA 2021-2025.

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

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

METODOLOGÍA

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

Partiendo de lo anterior, se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (UE) 2017/625 así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2021-2025. Los Programas de toma de muestras contenidos en este PIAP se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

En este sentido, como antes se ha dicho, se recuerda que no se ha incluido el Programa del citado PNCOCA 10: VIGILANCIA DE RESISTENCIAS A LOS ANTIMICROBIANOS DE AGENTES ZOONÓTICOS ALIMENTARIOS al no estar desarrollado en su totalidad por los servicios de control oficial de la ciudad de Madrid.(las muestras se analizan en el CENAN) Por el contrario, se han incluido dos programas propios denominados Programa 8 (A): OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS y Programa 17: CONTROL FÍSICO - QUÍMICO, no contemplados en el referido PNCOCA.

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



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

PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2023, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de los correspondientes PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS, en los cuales se elaborará una programación más detallada y pormenorizada en colaboración con los servicios sanitarios municipales competentes implicados en el desarrollo del Programa.

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

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

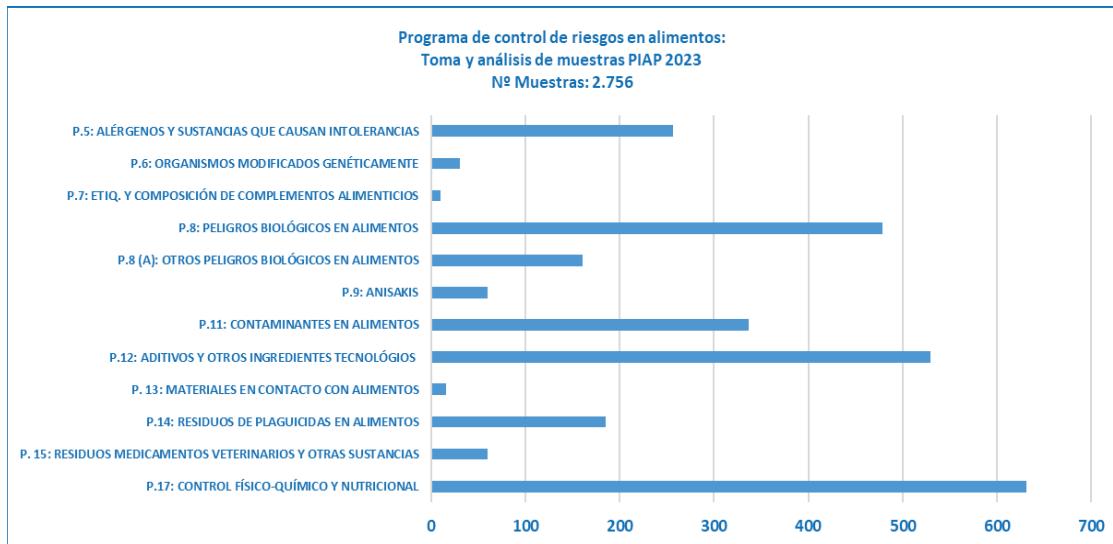
Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados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



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

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- (SEGURIDAD ALIMENTARIA).	479
PROGRAMA 8 (A): OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	161
PROGRAMA 9: ANISAKIS.	60
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.	337
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.	530
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.	16
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.	185
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.	60
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL.	631
TOTAL	2.756





1.7.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

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

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

Para ello subdividimos las actividades en distintas categorías:

Actividades

- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y EOM: estaciones oficiales de muestreo en colaboración con el Canal de Isabel II.
- ✓ Intercomparación de cloro libre y cloro combinado.
- ✓ 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 exposiciones, de recreo y ocio, centros y no prioritarios (avisos de incidencias en el agua de consumo en vivienda)*, públicos y privados.
- ✓ Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en edificaciones públicas y privadas (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- ✓ Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en relación con los materiales de instalaciones interiores (detección de plomo en edificaciones anteriores a 1980).
- ✓ Toma de muestras de aguas de consumo en casos de alertas alimentarias, brotes de intoxicación alimentaria y otras emergencias e incidencias.
- ✓ Autocontrol mediante toma de muestras de Aguas de consumo y ACS (agua caliente sanitaria) en Polideportivos y otros centros municipales para prevención de Legionelosis, según el 865/2003, de 4 de julio, hasta la completa entrada en vigor del 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

Inspección y Puntos de control

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

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

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

La entrada en vigor la Directiva (UE) 2020/2184 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2020 relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano establece, respecto a la **seguridad del agua**, el método basado en los **factores de riesgo completo**, que cubre toda la cadena de suministro: desde la zona de captación, extracción, tratamiento, almacenamiento y distribución, hasta el punto de cumplimiento. Destacamos la «evaluación de riesgos de los sistemas de distribución domiciliaria», en donde se hace especial hincapié en los edificios prioritarios, a los que definen 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 ancianos, guarderías, escuelas, instituciones educativas, edificios en los que se ofrecen servicios de alojamiento, restaurantes, bares, centros deportivos y comerciales, centros de exposiciones, de recreo y ocio, centros penitenciarios y zonas de acampada). Estas evaluaciones deberán revisarse periódicamente.

Para transponer la citada norma europea a nuestro ordenamiento jurídico, el Ministerio de Sanidad ha elaborado un borrador de Real Decreto de Aguas de consumo que se encuentra próximo a su publicación, ya que antes del 12 de enero de 2023 ha de estar traspuesta la directiva.

Por consiguiente, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario durante el año 2023 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 públicas 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 exposiciones, de recreo y ocio, centros Municipales de salud comunitaria, edificios de Bomberos, Policía Municipal, intercambiadores de transporte y otros, de los 21 Distritos, considerados edificios prioritarios.

Previsión: 80 inspecciones/ año.



Naturaleza del control

Las inspecciones que se están realizando desde años anteriores para comprobar la idoneidad de las instalaciones interiores de agua de consumo en relación con la vigente legislación, se completarán con la cumplimentación de unas fichas-protocolos que servirán de guía para la evaluación del riesgo de cada edificio priorizado. Los datos que se están ya recabando son los que establece la actual Directiva relativa a la calidad de las aguas destinadas al consumo humano y que son, entre otros, los que se citan a continuación:

- Número de usuarios, existencia de depósitos interiores, existencia 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, etc.
- En los puntos críticos que se establezcan, se procederá a la toma de muestras de agua de consumo para verificar el cumplimiento de la normativa.

Los parámetros a controlar son los recogidos en el art. 20 del RD 140/2003 de 7 febrero, por el que se establecen criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Una vez entre en vigor el nuevo real decreto en 2023, se ampliarán los parámetros analizados en coordinación con el Laboratorio de Salud Pública.

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

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

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II.	80
Intercomparación de cloro libre y combinado.	240
Fuentes de beber.	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Maratones, Fiestas de Distritos, etc.).	100
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, etc.).	1.130
Detección de plomo (edificaciones anteriores a 1980).	150
Detección de Legionella en ACS.	80
TOTAL	1.980



INSPECCIONES EN LOCALES PRIORITARIOS EN 2023	NÚMERO DE INSPECCIONES
Centros Deportivos Municipales.	14
Centros Municipales de Acogida a personas sin hogar.	18
Otros edificios prioritarios: Centros de Día, Centros de Mayores, edificios de Policía municipal, Bomberos, etc.	48
TOTALES	80



1.8.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

SISTEMÁTICA

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

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

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2024, exponiéndose los resultados en el informe (o informes) de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos

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

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

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección

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

Para la valoración de los resultados se aplicarán, entre otras, técnicas estadísticas de tratamiento de datos que permitan estimar la situación de las distintas actuaciones de control oficial realizadas. Los datos obtenidos serán valorados durante 2024, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria, del Departamento de Seguridad Alimentaria y se elaborarán los correspondientes informes.



1.9.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

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

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

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

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

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

ALCANCE

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

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

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



PROGRAMACIÓN ANUAL DE AUDITORÍAS INTERNAS

Durante el año 2023, 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 2023		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de Ciudad Lineal.	Actuaciones ante Emergencias alimentarias.	2º Semestre 2023
Departamento de Salud del distrito de Hortaleza.	Actuaciones ante Emergencias alimentarias.	2º Semestre 2023
Departamento de Salud del distrito de Centro.	Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos.	2º Semestre 2023
Departamento de Salud del distrito de Arganzuela.	Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos.	2º Semestre 2023
Departamento de Salud del distrito de Retiro.	Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos.	2º Semestre 2023

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

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



1.10.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

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

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

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

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

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

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



ALCANCE

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

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

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2023, 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.

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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



►2.Inspecciones y Actividades Programadas en establecimientos con incidencia en la salud pública



ÍNDICE

2.1.- INTRODUCCIÓN	132
2.2.- RELACIÓN DE PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	133
2.3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN.....	134
2.4.- PROGRAMAS DE INSPECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	140
2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANALISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	141
PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS.....	146
■ SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.....	146
■ SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO	148
■ SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	150
■ SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS	151
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES.....	153
■ SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	153
■ SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.....	154
■ SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	155
PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS	157
■ SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS	157
■ SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.....	159
■ SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DE AGUA EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS	160
PROGRAMA 4 CONTROL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELOSIS	163
2.6.- ANEXO I. EPÍGRAFES DE REFERENCIA.....	169
2.7.- ANEXO II PERFILES DE ACTIVIDAD EN FUNCION DEL RIESGO	171
2.8.- ANEXO III ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EN FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	173
2.9.- ANEXO IV ESTABLECIMIENTOS A INSPECCION POR DISTRITOS Y MADRID SALUD	179
2.10.- ANEXO V TOMA DE MUESTRAS DE AGUA	189
2.11.- ANEXO VI INSPECCIONES DEL PROGRAMA CONTROL DE INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELOSIS.....	191



2.1.- INTRODUCCIÓN

Las Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en la Salud Pública 2023, y al igual que el resto de actividades que integran la planificación de actividades para el este año, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es el ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2023 y que afecta a los 21 Departamentos de Salud de los Distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental y Departamento de Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud.

Para 2023 se va a continuar con las Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la **Ley General de Sanidad** (Ley 14/1986) y en el artículo 137 de la **Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid** (Ley 12/2001), y conforme con lo establecido en la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid** publicada en junio de 2014.

Son objetivo de vigilancia y control las actividades relacionadas con la Estética y Gimnasios, el Cuidado y Recreo Infantil, las Aguas Recreativas e instalaciones de riesgo de proliferación de Legionella.

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

Este documento, que se confecciona con carácter anual, engloba todas las actividades programadas que serán realizadas por los diferentes servicios municipales con competencias en inspección higiénico-sanitaria. Se estructura en tres grandes bloques, cada uno de los cuales, a su vez, cuenta con Programas de control específicos:

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

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

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



La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada programa se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición de los inspectores.

- Documentación Técnica I: sobre los programas relacionados con la estética y los gimnasios.
- Documentación Técnica II: sobre los programas en centros infantiles.
- Documentación Técnica III: sobre los programas relacionados con aguas recreativas.
- Documentación técnica IV: sobre los programas de control de instalaciones con riesgo de legionelosis.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre las Inspecciones y Actuaciones Programadas para 2023, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación establecidos para realizar una correcta evaluación y seguimiento de las actividades de cada uno de los Programas que lo integran.

2.2.- RELACIÓN DE PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS:**
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.
 - SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS.
- **PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:**
 - SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL.
 - SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.
- **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS DE AGUAS RECREATIVAS:**
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS/SPA.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
- **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE LEGIONELOSIS**
 - SUBPROGRAMA 4.1: AUTOCONTROL DE INSTALACIONES MUNICIPALES CON RIESGO DE PROLIFERACION DE LEGIONELOSIS.



- SUBPROGRAMA 4.2 CONTROL DE INSTALACIONES NO MUNICIPALES CON RIESGO DE PROLIFERACION DE LEGIONELOSIS.

2.3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

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

- Estética y Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.
- Instalaciones con riesgo de proliferación de Legionelosis.

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

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

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

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



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

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

Para 2023, dado que se dispone de información del riesgo de las inspecciones realizadas desde 2018 y debido a que todavía no se ha podido asignar a todos los establecimientos del censo una frecuencia mínima de inspección, se han establecido los criterios de programación con el **orden de prioridad (*)** siguiente:

1. Los establecimientos que estén clasificados a 31 de octubre de 2022 con una frecuencia mínima de inspección de F1 y F2.
2. Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo desde 2018.
3. Los que desde el año 2018 hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección de F3 o F4 y su nueva inspección corresponda el 2023.

(*) El orden de prioridad será determinado en última instancia por los Departamentos de Salud de los Distritos, que valorarán los establecimientos/installaciones a inspeccionar en función de sus propias necesidades y recursos.

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

La programación y evaluación de la inspección se ha establecido atendiendo a criterios de perfil de actividad y rotación. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado los censos internos de los diferentes establecimientos/actividades proporcionado por el sistema de información Censo de Locales y Actividades (CLA) a 31 de octubre de 2022.

Se presentan a continuación los criterios de programación establecidos para cada uno de los Programas que configuran en las Inspecciones y Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud Pública para el año 2023:



A.- PROGRAMACIÓN 2023

PROGRAMA 1: CENTROS DE ESTÉTICA:

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

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

- Censo interno: Los establecimientos asociados al epígrafe **960901** del sistema de información del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.
(*) Se contrastará este censo con el del Registro de Establecimientos de Adorno Corporal (tatuaje, micropigmentación y Perforación (Piercing)) del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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

Subprograma 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

- Censo interno: Los establecimientos asociados al epígrafe **960205** del sistema de información del Censo de locales y actividades (CLA) del Ayuntamiento de Madrid.
(*) Se contrastará este censo con el de centros de bronceado notificados en el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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



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

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Riesgo asociado a perfil de actividad bajo para Institutos de Belleza y Centros de estética sin aparataje.
- Riesgo asociado a perfil de actividad medio para Institutos de Belleza y Centros de estética, con aparataje y/o fotodepilación.
- Se seguirá el criterio general establecido para todas las actividades.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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



PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

Subprograma 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

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

- **932001** - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil con cocina.
- **932002** - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil sin cocina.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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

Subprograma 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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

Subprograma 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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



PROGRAMA 3: AGUAS RECREATIVAS

Subprograma 3.1: CONTROL DE PISCINAS:

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

- **Piscinas Prioritarias**
931002 - Piscinas de uso público de temporada.
931003 - Piscinas de uso público climatizadas.
931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.

- **Piscinas no prioritarias**
931010 - Piscinas de comunidades de vecinos.

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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

Subprograma 3.2: BALNEARIOS URBANOS/SPA:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

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



B.- ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS PARA 2023:

En función de los criterios expuestos anteriormente y tomando como referencia los establecimientos censados en CLA a 31 de octubre de 2022, se ha determinado el número de establecimientos que serán inspeccionados en cada uno de los Programas anteriormente citados por cada Distrito, lo que se indica en el **Anexo III** de este Plan. El censo utilizado para estos cálculos asciende a un total de **12.716 establecimientos**.

Una vez valorada la planificación realizada por parte de los Departamentos de Salud de los Distritos Municipales y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, el total de establecimientos que serán finalmente inspeccionados asciende a un total de **3330 establecimientos**.

2.4.- PROGRAMAS DE INSPECCIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

Con el objetivo de poder satisfacer la inspección programada para el año 2023, se realizarán las inspecciones correspondientes al control de los **3330 establecimientos que realizan actividades con incidencia en Salud Pública**. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA 2023	
	Número de ESTABLECIMIENTOS a inspeccionar según programación propuesta
Departamentos de Salud de los Distritos.	2.744
Departamento de Salud Ambiental.	586
TOTAL	3330



ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2023	DISTRITOS	MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS			
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal.	276	38	314
Subprograma de control de centros de bronceado.	147	33	180
Subprograma de control de peluquerías.	468	151	619
Subprograma de control de centros de estética e institutos de belleza.	401	210	611
Subprograma de control de gimnasios.	152	49	201
TOTAL	1.444	481	1.925
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS			
Subprograma de control piscinas (Prioritarias).	225	40	265
Subprograma de control piscinas (No Prioritarias).	292	45	337
Subprograma de control balnearios urbanos.	69	9	78
TOTAL	586	94	680
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES			
Subprograma de control centros de recreo infantil.	68	11	79
Subprograma de control de escuelas infantiles.	577	0	577
Subprograma de control de centros de cuidado infantil.	69	0	69
TOTAL	714	11	725
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	2.744	586	3.330

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

Los Departamentos de Salud de los Distritos Municipales, entre otras actividades, realizarán durante el año 2023 las inspecciones correspondientes al control de **2744 establecimientos** según el acuerdo alcanzado entre estos con el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.



2.- ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR DESDE LA SUBDIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA DE MADRID SALUD.

El Departamento de Salud Ambiental, según el “*Procedimiento para la gestión de actividad complementaria a la inspección en los Distritos y relacionada con la salud pública*”. Edición 4, y de acuerdo con los 21 Departamentos de Salud de los Distritos, realizarán durante el año 2023 las inspecciones correspondientes al control de **586 establecimientos**.

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL	Número de ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2023
PROGRAMA DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal.	38
Subprograma de control de centros de bronceado.	33
Subprograma de control de peluquerías.	151
Subprograma de control de centros de estética e institutos de belleza.	210
Subprograma de control de gimnasios.	49
TOTAL	481
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS	
Subprograma de control piscinas prioritarias.	40
Subprograma de control piscinas no prioritarias.	45
Subprograma de control balnearios urbanos.	9
TOTAL	94
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES	
Subprograma de control de centros de recreo infantil.	11
Subprograma de control de escuelas infantiles.	0
Subprograma de control de centros de cuidado infantil.	0
TOTAL	11
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2023	586

En virtud de dicho acuerdo de apoyo a la inspección en los Distritos Municipales durante el año 2023 por parte de los servicios de inspección del **Departamento de Salud Ambiental** se controlarán **586 establecimientos**.



Con independencia de la actividad de inspección complementaria prestada durante el año 2023, desde este Departamento se continuará con el seguimiento de las actuaciones pendientes del año 2022 aunque no se preste actividad complementaria durante este año en el Distrito.

Los **cronogramas de actuación** serán establecidos por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud y se comunicarán a los Departamentos de Salud de los Distritos.

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

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

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

La evaluación de los indicadores de cada Programa y Campaña y la valoración de los protocolos de inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2023, si bien se irán realizando valoraciones parciales de seguimiento del Plan en el año de su desarrollo.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

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

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

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

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

En las siguientes tablas se indica el nombre del protocolo a cumplimentar en cada programa de control incorporado en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al programa de SIGSA, asociado a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2023 (IN23) y los epígrafes del censo considerados en cada programa.



ESTÉTICA

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
CENTROS DE ADORNO CORPORAL: TATUAJE, PERFORACIÓN (PIERCING) y MICROPIGMENTACIÓN	PIERTATU.23	960901 Centros de Tatuaje y/o Perforación (Piercing).
CENTROS DE BRONCEADO	BRONCEADO.23	960205 Centros de Bronceado.
PELUQUERÍAS	PELUQUER.23	960201 Servicio de Peluquerías.
INSTITUTOS DE BELLEZA CENTROS DE ESTÉTICA CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	ESTETFOT.23	960202 Instituto de Belleza. 960203 Centro de Estética.
GIMNASIOS	GIMNASIO.23	931008 Actividades de los Gimnasios.



CENTROS INFANTILES

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
CENTROS DE RECREO INFANTIL		932001 Centros de Recreio y Esparcimiento Infantil con Cocina.
ESCUELAS INFANTILES	C.INFANTIL23	932002 Centros de Recreio y Esparcimiento infantil sin Cocina.
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL		851001 Escuela Infantil de primer ciclo. 851003 Centros de Cuidado Infantil.

AGUAS RECREATIVAS

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
PISCINAS PRIORITARIAS	AGUASRECRE23	931002 - Piscinas de uso público de temporada.
PISCINAS NO PRIORITARIAS	PISCVASINF23 PISVASPOL23	931003 - Piscinas de uso público climatizadas. 931010 – Piscinas de comunidades de vecinos de temporada.
SPAS / BALNEARIOS URBANOS	AGUASRECRE23 BALNEAVAS23	931011 – Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas. 960401 Balnearios y Spas urbanos



PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS

INTRODUCCIÓN

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

El Programa de Control de Centros de Estética y Gimnasios para el año 2023 está compuesto por cuatro subprogramas:

- Subprograma de control de centros de tatuaje, perforación (piercing) y micropigmentación.
- Subprograma de control de centros de bronceado.
- Subprograma de control de peluquerías, institutos de belleza, centros de estética y centros de fotodepilación.
- Subprograma de control de gimnasios.

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

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal (tatuaje, perforación (piercing) y micropigmentación, así como para conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este programa de vigilancia y control de los establecimientos en los que se realiza esta actividad, durante el año 2023.

OBJETIVO GENERAL

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



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

A la vista de los resultados de las últimas evaluaciones del programa, durante 2023 se seguirá especial vigilancia sobre ciertos incumplimientos detectados: el posible uso de tintas no autorizadas por la AEMPS (Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios) y la vacunación de los aplicadores.

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*. Desagregado por Distrito (solo en el caso de censo interno).

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

** Se contrastará este censo 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.



Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

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

Actividad 1:

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

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

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

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

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid inició en 2008 un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se continuará durante el año 2023.

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).

Actividad 1:

Inspección de centros de bronceado.



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

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

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 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 Censo de locales y actividades (CLA) 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.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.



Objetivo 2:

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

Actividad:

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

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

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

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

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

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

Subprograma 1.3.1: de Peluquerías.**Subprograma 1.3.2: de Institutos de Belleza, Centros de Estética y Fotodepilación.**

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS**Objetivo 1:**

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

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos que se relacionan a continuación:

- Centros de estética, Institutos de Belleza y Centros de Fotodepilación.
- Peluquerías.



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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*.

Desagregado por Distrito.

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

Debe tenerse en cuenta que este año 2023, como se inició en 2022, no habrá Programa específico de Fotodepilación, por lo que todos los centros en los que se realice actividad de fotodepilación deberán considerarse centro de estética o instituto de belleza y tener asociados alguno de los dos epígrafes; 960202 (Instituto de Belleza) o 960203 (Centro de Estética), según corresponda. Además, se mantendrá el epígrafe 960206 (Centros de Fotodepilación). En estos casos, el protocolo de inspección se asignará siempre a Centro de Estética o Instituto de Belleza.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2023 se va a continuar con el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid iniciado en 2015.



OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y 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.

Actividad 1:

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*. Desagregado por Distrito.

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

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.



PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

El Programa consta de tres subprogramas

Subprograma 2.1: Centros de recreo y esparcimiento infantil.

Subprograma 2.2: Escuelas infantiles.

Subprograma 2.3: Centros de cuidado infantil.

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

SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los Centros de Recreo y Esparcimiento infantil.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de Centros de Recreo.

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

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

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



Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*.

Desagregado por Distrito.

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

932001 - Centros de Recreo y Espacamiento infantil con cocina.

932002 - Centros de Recreo y Espacamiento infantil sin cocina.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

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

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



Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones.

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*.

Desagregado por Distrito.

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

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL**OBJETIVO GENERAL**

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS**Objetivo 1:**

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

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de centros de cuidado infantil.

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

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

Para la evaluación del programa se utilizarán los siguientes indicadores.



Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número centros inspeccionados /Número centros censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*.

Desagregado por Distrito.

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

851003 - centros de cuidado infantil.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.



PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

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

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en los establecientes 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.

El número de establecimientos a inspeccionar expresados en los criterios de Programación se ha realizado respecto al Censo de Locales y Actividades (CLA) a 31 de octubre de 2022.

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

El seguimiento de estas instalaciones, además del control de sus requisitos estructurales, técnicos e higiénicos, implica el control de la calidad del agua y el aire de su interior, así como el seguimiento del riesgo de proliferación de legionelosis de aquellas instalaciones climatizadas que presenten agua con agitación constante y capacidad de generación de aerosoles.

El Programa consta de tres subprogramas:

Subprograma 3.1: Control de Piscinas.

Subprograma 3.2: Control de Balnearios Urbanos.

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

SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS

OBJETIVO GENERAL

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



OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Desagregado por Climatizada y de Temporada.

Desagregada por Prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

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

Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2023 X 100*.

Desagregado por Distrito.

Desagregada por Prioridad de Inspección.

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 CLA con los siguientes epígrafes:

931002 - Piscinas de uso público de temporada.

931003 - Piscinas de uso público climatizadas.

931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.



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

931010 Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Desagregada por Prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1

SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

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

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

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

960401 Balnearios y Spas Urbanos.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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



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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas.
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%.
Plazo: 31 diciembre de 2023.

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

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno (CLA).
Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2023 X 100*.
Desagregado por Distrito.

Indicador 3: Rotación de inspección a balnearios y spa urbanos.

Número de inspecciones realizadas / Número balnearios inspeccionados.
Desagregado por Distritos.
Valor de Referencia: 1.

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

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

1. Subprograma de control de calidad del agua.

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas.

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

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

Actividad 1:

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

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



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

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

Las tomas de muestras serán realizadas por los Departamentos de Salud de los Distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud y serán transportadas para ser analizadas por parte del Laboratorio Municipal de Salud Pública.

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

Durante 2023 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple el número de instalaciones prioritarias en los distintos Distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

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

Dentro de este muestreo programado se encuentra también incluida la toma de muestras de agua de piscinas públicas de especial riesgo.

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 agua 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 (FQ) de las muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis FQ / Número de muestras del análisis fisicoquímico 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 / Número de muestras realizadas del análisis microbiológico x 100.

Desagregado por Distrito y tipo de muestreo según uso.

Desagregado por tipo de muestreo



Actividad 2:

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

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios durante 2023, se realizará al menos una toma de muestra de uno de los vasos del balneario inspeccionado como actividad complementaria, y así valorar el correcto control de las instalaciones por parte del responsable. En los vasos con aerosolización, se realizará también la toma de muestra para análisis de Legionella.

Indicadores de la calidad de agua en balnearios urbanos:***Indicador 2.1 Toma de muestras de aguas de vasos de balneario.***

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

Desagregado por Distrito.

Indicador 2.2 Calidad 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.



PROGRAMA 4 CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE LEGIONELOSIS

INTRODUCCIÓN

El Real Decreto (RD) 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis, constituye una norma básica reguladora técnica-sanitaria que establece la responsabilidad de los titulares de las instalaciones de velar por el cumplimiento de lo establecido en la normativa y tomar medidas preventivas específicas, y otorga a la Administración Sanitaria el control de las instalaciones. Esta norma se verá derogada, con efectos de 2 de enero de 2023, por el RD 487/2022, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis, que actualiza el anterior para incorporar las mejoras técnicas derivadas de la experiencia acumulada y nuevas medidas de gestión del riesgo.

El Real Decreto 487/2022 establece en su artículo 5.1 que “*las personas físicas o jurídicas titulares de las instalaciones objeto de este real decreto son las responsables del cumplimiento de lo dispuesto en este Real Decreto*”.

En el caso del Ayuntamiento de Madrid, algunos edificios e instalaciones de titularidad municipal cuentan con instalaciones de riesgo de proliferación de legionelosis. Es por esto que tiene contratadas diversas empresas que realizan el mantenimiento de estas instalaciones.

Según establece el Real Decreto 487/2022 en su artículo 5.10 “*la contratación de la realización, total o parcial, de las actividades contempladas en el presente real decreto con un servicio externo, no exime a la persona titular de la instalación de su responsabilidad de garantizar que las instalaciones no representen un riesgo para la salud pública*”. Es por ello que el Ayuntamiento debe realizar una vigilancia de las tareas encomendadas a las empresas de mantenimiento en aquellas instalaciones de edificios municipales de riesgo de proliferación de legionelosis como son las torres de refrigeración, condensadores evaporativos y humectadores, así como el agua fría de consumo humano (AFH) y agua caliente sanitaria (ACS). Aquí se incluyen también instalaciones municipales en las que se realiza un seguimiento analítico en periodo estival, así como análisis previos a la celebración de eventos diversos, como son: estanques, sistema de riego por aspersión en parques municipales, depósitos de agua regenerada, fuentes ornamentales, fuentes transitables, baldeadoras y máquinas quitapintadas (**Autocontrol de instalaciones de riesgo municipales**). Esta vigilancia es realizada por los servicios municipales responsables del funcionamiento y gestión de estas instalaciones, contando para ello con la colaboración y apoyo del Departamento de Salud Ambiental (Unidad Técnica de Estudios en Salud Ambiental) y del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, ambos de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud.

Asimismo, en base al protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de Prevención de Legionelosis en Dispositivos de Riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid, firmado con fecha 6 de junio de 2014, a través de Madrid Salud y sus 21 Distritos, el Ayuntamiento de Madrid realiza en su ámbito territorial la inspección de ciertos establecimientos/installaciones



fundamentalmente no municipales (**Control de instalaciones de riesgo de legionelosis no municipales**) que también presentan riesgo de proliferación de Legionella. Estas son:

- Balnearios urbanos y/o piscinas climatizadas con aerosolización (incluidos en el Programa de Control de Aguas Recreativas).
- Nebulizadores en terrazas (restauración colectiva).
- Nebulizadores en pescaderías y fruterías (comercio minorista alimentario).

El Programa de Control de Instalaciones de Riesgo de Legionelosis, por tanto, para el año 2023 está compuesto por dos subprogramas:

- **Subprograma 4.1 de Autocontrol de instalaciones municipales de riesgo de legionelosis.**
- **Subprograma 4.2 de Control de instalaciones no municipales de riesgo de legionelosis.**

SUBPROGRAMA 4.1: AUTOCONTROL DE INSTALACIONES MUNICIPALES CON RIESGO DE LEGIONELOSIS

Al objeto de controlar el mantenimiento de las instalaciones municipales que puedan generar aerosoles y en consecuencia sea de riesgo de proliferación y dispersión de Legionella, el Ayuntamiento de Madrid a través de Madrid Salud, y en concreto de la Subdirección General de Salud Pública (Departamento de Salud Ambiental y Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario) desarrollan desde hace años, este programa de vigilancia y control de instalaciones municipales que continuará durante el año 2023.

Este subprograma sólo contempla las actuaciones realizadas desde el Departamento de Salud Ambiental.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a instalaciones de riesgo de legionelosis de titularidad municipal.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar el mantenimiento adecuado de estas instalaciones municipales.

Actividad 1:

Inspección de instalaciones de riesgo verificando el mantenimiento adecuado de las mismas, tanto si este es realizado por personal municipal como si es realizado por empresa de servicios externos.

Las inspecciones son realizadas por personal inspector adscrito al Departamento de Salud Ambiental, según el tipo de instalación:



a. Instalaciones de mayor riesgo de proliferación de Legionella. <ul style="list-style-type: none"> • Torres de refrigeración. • Condensadores evaporativos. • Humidificador evaporativo. 	Departamento de Salud Ambiental (inspección y toma de muestras).
b. Instalaciones de menor riesgo de proliferación de Legionella. <ul style="list-style-type: none"> • Estanques y otras láminas de agua. • Fuentes ornamentales con aerosolización y fuentes transitables. • Sistemas de riego por aspersión. • Sistemas y equipos de limpieza viaria (camiones de baldeo y dispositivos quitapintadas). • Sistemas de agua regenerada. 	Departamento de Salud Ambiental (Toma de muestras estacionales y a demanda por celebración de eventos).

Para la evaluación de la inspección realizada desde el Departamento de Salud Ambiental se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

a. Instalaciones de mayor riesgo de proliferación de Legionella.

Indicador 1. Porcentaje de instalaciones de mayor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella inspeccionadas frente al total de censadas.

Porcentaje de instalaciones de mayor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella inspeccionadas frente al total de instalaciones censadas.

Desagregado por tipo de instalación.

Valor de referencia: 80%.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

Indicador 2. Número de inspecciones realizadas a instalaciones de mayor riesgo.

Número de inspecciones realizadas a 31 de diciembre de 2023.

Desagregado por tipo de instalación.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

b. Instalaciones de menor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella.

El control y seguimiento de estas instalaciones es realizado por diferentes servicios municipales integrados en distintas Áreas de Gobierno. Madrid Salud, a través del Departamento de Salud Ambiental de la Subdirección General de Salud Pública, junto con estos servicios municipales, establece con periodicidad anual, el seguimiento y autocontrol de estas instalaciones, realizando tomas de muestras para la determinación de Legionella. Estos seguimientos se realizan en periodo estival, de manera coordinada por el denominado **Grupo Legionella**, a través



del documento **Vigilancia de las Instalaciones de Riesgo de Legionella en la Ciudad de Madrid** que se actualiza anualmente.

Además, deben contemplarse las actuaciones de control de la calidad del agua como requisito previo a la celebración de eventos que impliquen un contacto de sus participantes con agua.

Los indicadores de seguimiento de estas actuaciones son:

Indicador 1. Número de muestreos realizadas a instalaciones de menor probabilidad de proliferación y dispersión de Legionella.

Número de muestreos realizados a 31 de diciembre de 2023.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

Indicador 2. Porcentaje de muestras con resultado positivo a Legionella.

Número muestras con resultado positivo a Legionella/número de muestreos realizados x 100.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE INSTALACIONES NO MUNICIPALES DE RIESGO DE LEGIONELOSIS

Como se ha indicado anteriormente, en base al protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de Prevención de Legionelosis en Dispositivos de Riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid, firmado con fecha 6 de junio de 2014, a través de Madrid Salud y sus 21 Distritos, el Ayuntamiento de Madrid realiza en su ámbito territorial la inspección de ciertos establecimientos(instalaciones fundamentalmente no municipales que también presentan riesgo de proliferación de Legionella y cuya actividad es materia de inspección municipal.

Estas son:

- a) Balnearios urbanos y/o piscinas climatizadas con aerosolización.
- b) Nebulizadores en pescaderías y fruterías (comercio minorista alimentario).
- c) Nebulizadores en terrazas (restauración colectiva).

a) Balnearios urbanos y/o piscinas climatizadas con aerosolización.

El seguimiento de las aguas recreativas climatizadas con aerosolización se realiza a través del Programa de control de aguas recreativas de este Plan de Inspección y Actividades Programadas 2023.

b) Nebulizadores en pescaderías y fruterías (comercio minorista alimentario).

El seguimiento de los sistemas de nebulización en comercio minorista alimentario es realizado por los inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de los Distritos.



c) **Nebulizadores en terrazas (restauración colectiva).**

El seguimiento de los sistemas de nebulización en restauración colectiva es realizado por los inspectores adscritos a los Departamentos de Salud de los Distritos, dando apoyo desde la Unidad Técnica de Estudios en Salud Ambiental del Departamento de Salud Ambiental (Subdirección General de Salud Pública) según planificación y programación anual.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a instalaciones de riesgo de legionelosis de titularidad no municipal (sistemas de nebulización en comercio minorista alimentario y restauración colectiva).

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar el funcionamiento y mantenimiento adecuado de estas instalaciones.

Actividad 1:

Inspección de instalaciones de riesgo (sistemas de nebulización en comercio minorista alimentario y restauración colectiva) verificando el funcionamiento y mantenimiento adecuado de las mismas.

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

Indicador 1. Porcentaje de sistemas de nebulización inspeccionados frente al total de censados.

Porcentaje de sistemas de nebulización inspeccionados frente al total de censados, en aquellas instalaciones que cuenten con este censo, que para 2023 son únicamente los sistemas de nebulización en restauración colectiva (*).

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Desagregado por tipo de ubicación (restauración colectiva o comercio minorista alimentario).

Valor de referencia: 80% del censo disponible a 31 de diciembre de 2023.

Plazo: 31 diciembre de 2023.

(*) Téngase en cuenta que se trata de un censo temporal y muy variable y que puede sufrir importantes modificaciones de un año a otro.

Indicador 2. Número de instalaciones e inspecciones realizadas a sistemas de nebulización.

Número de instalaciones e inspecciones realizadas a 31 de diciembre de 2023.

Desagregado por tipo de instalación, Distrito y Departamento actuante.

Desagregado por tipo de ubicación (restauración colectiva o comercio minorista alimentario).

Plazo: 31 diciembre de 2023.



Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Desagregado por tipo de instalación, Distrito y Departamento actuante.

Valor de Referencia: 1.

En el ANEXO VI de este documento se muestra el apoyo de inspección a sistemas de nebulización en restauración colectiva solicitado al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud por los Distritos municipales.



2. 6. ANEXO I
EPÍGRAFES DE REFERENCIA



**ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD
2023**

EPÍGRAFES DE REFERENCIA

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



**2.7 ANEXO II
PERFILES DE ACTIVIDAD EM FUNCIÓN DEL RIESGO**



ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD 2023.**PERFIL DE ACTIVIDAD SEGÚN RIESGO**

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



2.8 ANEXO III

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EN FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN



Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 31 de octubre de 2022.

PROGRAMA	ESTETICA Y GIMNASIO					CENTROS INFANILES			AGUAS RECREATIVAS					TOTAL	
	Centros adorno corporal	Centros de Bronceado	Peluquerías	Institutos de Belleza, Centros de Estética y	Gimnasios	SUBTOTAL ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA	Centros de recreo y celebración de Escuelas infantiles	Centros de cuidado infantil	SUBTOTAL CENTROS	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias (Comunidades	Balnearios urbanos	SUBTOTAL AGUAS RECREATIVAS		
ACTIVIDAD															
01-CENTRO*	57*	10	322	165	41	595	2	15*	4	21	22*	11	26*	59	675
02-ARGANZUELA*	20	8	249	130	41	448	4*	31	15	50	6	145	1	152	650
03-RETIRO*	13	3	195	117	41	369	0	26	0*	26	8	96	1*	105	501
04-SALAMANCA	27	7	359	334	69	796	6	16	18	40	19	42	13	74	910
05-CHAMARTÍN	9	9	255	187	52	512	3	46	2	51	13	271	6	290	853
06-TETUÁN	21	8	284	171	48	532	5	16	3	24	10	57	3	70	626
07-CHAMBERÍ	27	11	316	282	56	692	4	35	4	43	7	32	5	44	779
08-FUENCARRAL-EL PARDO*	11	8	295	173	43	530	8*	60*	3	71	30	109	9	148	749
09-MONCLOA-ARAVACA	6	7	136	109	20	278	3	35	3	41	30	134	3	167	486
10-LATINA	9	11	349	117	34	520	8	34	6	48	11	67	1	79	647
11-CARABANCHEL*	28	13*	393	163	39	636	11	34	3	48	11	146	2	159	843
12-USERA*	12	5*	197	93	11*	318	3	17	3	23	9	44	2	55	396
13-PUENTE VALLECAS*	18	9	311	106	26	470	3	37*	1	41	11	30	0	41	552
14-MORATALAZ*	6*	5*	134	51	10	206	2*	18*	0	20	6*	39	0	45	271
15-CIUDAD LINEAL*	15*	9	420	193*	51	688	7	36*	3*	46	11	402	1	414	1148
16-HORTALEZA	6	8	190	118	40	362	4	55	4	63	25	243	3	271	696
17-VILLAVERDE	8	15	220	102	18	363	4	31	4	39	7	73	0	80	482
18-VILLA VALLECAS*	9	8	116	75	21	229	9*	30	0*	39	7	129	0	136	404
19-VICÁLVARO*	7*	7	79	38	10	141	1*	16	0	17	5*	64	0	69	227
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	11	8	180	90	39	328	12	28	0	40	16	177	1	194	562
21-BARAJAS	2	3	57	34	13	109	0	12	3	15	15	114	3	132	256
TOTAL GENERAL	322	172	5057	2848	723	9122	99	628	79	806	279	2425	80	2785	12713

*Datos facilitados por el Distrito.



Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 31/10/2022 y criterios de planificación 2023.

Distritos	PELUQUERÍAS	ESTÉTICA	GIMNASIOS	
			Censo a 31 de octubre de 2022*	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023
01-CENTRO	322	29	165	31
02-ARGANZUELA	249	41	130	33
03-RETIRO	195	17	117	14
04-SALAMANCA	359	22	334	31
05-CHAMARTÍN	255	26	187	37
06-TETUÁN	284	83	171	8
07-CHAMBERÍ	316	12	282	29
08-EUENCAÑAL-EL PARDO	295	29	173	29
09-MONCLOA-ARAVACA	136	20	109	31
10-LATINA	349	39	117	28
11-CARABANCHEL	393	76	163	45
12-USERA	197	13	93	8
13-PUENTE VALLECAS	311	66	106	8
14-MORATALAZ	134	16	51	16
15-CIUDAD LINEAL	420	62	193	43
16-HORTALEZA	190	15	118	40
17-VILLVERDE	220	55	102	46
18-VILLA VALLECAS	116	17	75	23
19-VICÁLVARO	79	6	38	6
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	180	11	90	8
21-BARAJAS	57	2	34	4
TOTAL GENERAL	5057	657	2848	518
			723	96



Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 31/10/2022 y criterios de planificación 2023.

Distritos	ADORNO CORPORAL	BRONCEADO	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023 Censo a 31 de octubre de 2022*	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2022* Censo a 31 de octubre de 2022*
	Censo a 31 de octubre de 2022*	Censo a 31 de octubre de 2022*		
01-CENTRO*	57	50	57	10
02-ARGANZUELA	20	18	8	7
03-RETIRO	13	13	3	3
04-SALAMANCA	27	23	7	6
05-CHAMARTÍN	9	9	9	9
06-TETUÁN	21	15	8	8
07-CHAMBERÍ	27	20	11	10
08-FUENCARRAL-EL PARDO	11	10	8	8
09-MONCLOA-ARAVACA	6	4	7	6
10-LATINA	9	9	11	11
11-CARABANCHEL	28	25	13	13
12-USERA	12	12	5	5
13-PUENTE VALLECAS	18	14	9	8
14-MORATALAZ	6	6	5	6*
15-CIUDAD LINEAL*	15	11	9	9
16-HORTALEZA	6	4	8	8
17-VILLAVERDE	8	7	15	10
18-VILLA VALLECAS*	9	8	8	8
19-VICÁLVARO	7	7	7	7
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	11	10	8	5
21-BARAJAS*	2	1	3	3
TOTAL GENERAL	322	276	172	152



Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 31/10/2022 y criterios de planificación 2023.

Distritos	PISCINAS PRIORITARIAS		PISCINAS NO PRIORITARIAS		BALNEARIOS URBANOS	
	Censo a 31 de octubre de 2022*	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023	Censo a 31 de octubre de 2022*	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023	Censo a 31 de octubre de 2022*	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023
01-CENTRO	22	12	11	5	26	20
02-ARGANZUELA	6	6	145	16	1	1
03-RETIRO*	8	7	96	18	1	1
04-SALAMANCA	19	19	42	0	13	11
05-CHAMARTÍN	13	12	271	28	6	4
06-TETUÁN	10	8	57	4	3	1
07-CHAMBERÍ	7	7	32	7	5	4
08-EUENICARRAL-EL PARDO	30	28	109	33	9	9
09-MONCLOA-ARAVACA	30	18	134	16	3	2
10-LATINA	11	11	67	0	1	1
11-CARABANCHEL	11	10	146	30	2	2
12-USERA	9	9	44	3	2	0
13-PUENTE VALLECAS	11	11	30	5	0	0
14-MORATALAZ	6	6	39	5	0	0
15-CIUDAD LINEAL	11	9	402	48	1	0
16-HORTALEZA	25	20	243	30	3	3
17-VILLAPERDE	7	7	73	24	0	0
18-VILLA VALLECAS*	7	6	129	28	0	0
19-VICÁLVARO *	5	5	64	18	0	0
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	16	12	177	13	1	1
21-BARAJAS*	15	13	114	12	3	3
TOTAL GENERAL	279	236	2425	343	80	63

*Datos facilitados por el Distrito.



Actividades Programadas: número de establecimientos por Distrito según censo a 31/10/2022 y criterios de planificación 2023.

Distritos	CENTROS DE RECREO INFANTIL	ESCUELAS INFANTILES	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	N.º de establecimientos f1, f2,f3 y f4 para inspeccionar en 2023
	Censo a 31 de octubre de 2022*	Censo a 31 de octubre de 2022*	Censo a 31 de octubre de 2022*	
01-CENTRO*	2	2	15	4
02-ARGANZUELA*	4	0	30	15
03-RETIRO*	0	0	26	0
04-SALAMANCA	6	0	11	18
05-CHAMARTÍN	3	2	46	2
06-Tetuán	5	3	16	3
07-CHAMBERÍ	4	1	29	4
08-FUENCARRAL-EL PARDO*	8	8	60	3
09-MONCLOA-ARAVACA	3	1	35	3
10-LATINA	8	3	34	6
11-CARABANCHEL	11	5	34	3
12-USERA	3	0	17	3
13-PUENTE VALLECAS*	3	1	37	1
14-MORATALAZ*	2	2	18	0
15-CIUDAD LINEAL*	7	5	36	3
16-HORTALEZA	4	3	55	4
17-VILLAVERDE	4	1	31	4
18-VILLA VALLECAS*	9	9	30	0
19-VICálVARO*	1	1	16	0
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	12	3	28	0
21-BARAJAS*	0	0	12	3
TOTAL GENERAL	99	50	628	594
			79	60

*Datos

facilitados por el distrito.



2. 9 ANEXO IV

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR DISTRITOS Y MADRID SALUD



CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y DE APOYO

A partir de los criterios de programación establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección obtenida durante 2022, cada Departamento de Salud de los Distritos Municipales ha indicado los establecimientos que podían ser objeto de inspección durante 2023.

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

- * Se dará prioridad a establecimientos que no cuentan con frecuencia de inspección asociada al riesgo y con perfil de actividad de riesgo alto y medio, con la excepción de aquellos Distritos que no cuenten con técnicos adscritos a la sección de control de alimentos de origen no animal y calidad de las aguas, en cuyo caso se dará apoyo/inspección complementaria en aquellas actividades que así lo soliciten y en función de su censo, así como de la valoración del riesgo de 2022. A efectos de cuantificar la inspección de apoyo, con los recursos humanos disponibles en Madrid Salud y con el objetivo de alcanzar la mayor objetividad posible, se han establecido los siguientes criterios adicionales:
- * Si durante el año 2023 se produjeran nuevas incorporaciones de personal inspector o por el contrario, se generaran bajas en algún Distrito o en Madrid Salud, se valoraría nuevamente el apoyo o inspección complementaria realizada desde Madrid Salud.
- * La inspección de apoyo indicada debe considerarse como programación mínima, pudiendo ser incrementada a lo largo del año en función de disponibilidad de recursos humanos o necesidades técnicas concretas.

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



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR LOS
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2023**

DISTRITO	Estética y Gimnasios	Centros Infantiles	Aguas Recreativas	TOTAL
CENTRO	127	21	59	207
ARGANZUELA	78	50	22	150
RETIRO	60	26	25	111
SALAMANCA	90	40	36	166
CHAMARTÍN	9	48	41	98
Tetuán	123	21	25	169
CHAMBERÍ	93	28	17	138
FUENCARRAL-EL PARDO	0	61	10	71
MONCLOA-ARAVACA	44	34	26	104
LATINA	93	41	12	146
CARABANCHEL	106	42	27	175
USERA	43	24	14	81
PUENTE DE VALLECAS	39	29	19	87
MORATALAZ	70	20	16	106
CIUDAD LINEAL	94	46	52	192
HORTALEZA	69	63	46	178
VILLAVERDE	98	27	36	161
VILLA DE VALLECAS	49	39	10	98
VICÁLVARO	49	17	20	86
SAN BLAS-CANILLEJAS	71	31	30	132
BARAJAS	39	12	43	94
TOTAL	1444	714	586	2744



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS
DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2023**

ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2023

DISTRITO	Tatuaje, Perforación (Piercing) y micropigmenta- ción	Centros de bronceado	Peluquería	Instituto belleza, centro estética y fotodepilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO	57	10	30	20	10	127
ARGANZUELA	20	8	20	20	10	78
RETIRO	13	3	24	13	7	60
SALAMANCA	0	0	30	30	30	90
CHAMARTÍN	9	0	0	0	0	9
TETUÁN	18	8	45	40	12	123
CHAMBERÍ	27	11	15	35	5	93
FUENCARRAL- EL PARDO	0	0	0	0	0	0
MONCLOA- ARAVACA	6	7	11	15	5	44
LATINA	9	11	39	28	6	93
CARABANCHEL	28	13	19	37	9	106
USERA	12	5	13	10	3	43
PUENTE DE VALLECAS	14	8	10	2	5	39
MORATALAZ	6	5	30	25	4	70
CIUDAD LINEAL	15	9	40	20	10	94
HORTALEZA	6	8	25	25	5	69
VILLAVERDE	8	15	50	20	5	98
VILLA DE VALLECAS	9	8	14	14	4	49
VICÁLVARO	7	7	15	10	10	49
SAN BLAS- CANILLEJAS	11	8	20	25	7	71
BARAJAS	1	3	18	12	5	39
TOTAL	276	147	468	401	152	1444



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS POR LOS DEPARTAMENTOS
DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2023**

AGUAS RECREATIVAS 2023

DISTRITO	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios	TOTAL
CENTRO	22	11	26	59
ARGANZUELA	6	15	1	22
RETIRO	8	16	1	25
SALAMANCA	19	4	13	36
CHAMARTÍN	14	21	6	41
TETUÁN	10	12	3	25
CHAMBERÍ	7	5	5	17
FUENCARRAL- EL PARDO	5	5	0	10
MONCLOA-ARAVACA	5	20	1	26
LATINA	11	0	1	12
CARABANCHEL	11	14	2	27
USERA	9	3	2	14
PUENTE DE VALLECAS	11	8	0	19
MORATALAZ	6	10	0	16
CIUDAD LINEAL	11	40	1	52
HORTALEZA	24	20	2	46
VILLAVERDE	6	30	0	36
VILLA DE VALLECAS	7	3	0	10
VICÁLVARO	5	15	0	20
SAN BLAS-CANILLEJAS	16	12	2	30
BARAJAS	12	28	3	43
TOTAL	225	292	69	586



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR LOS
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS 2023**

CENTROS INFANTILES 2023

DISTRITO	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
CENTRO	2	15	4	21
ARGANZUELA	4	31	15	50
RETIRO	1	25	0	26
SALAMANCA	6	16	18	40
CHAMARTÍN	0	46	2	48
TETUÁN	3	15	3	21
CHAMBERÍ	4	20	4	28
FUENCARRAL-EL PARDO	0	58	3	61
MONCLOA-ARAVACA	3	30	1	34
LATINA	3	34	4	41
CARABANCHEL	5	34	3	42
USERA	4	17	3	24
PUENTE DE VALLECAS	3	25	1	29
MORATALAZ	2	18	0	20
CIUDAD LINEAL	7	36	3	46
HORTALEZA	4	55	4	63
VILLAVERDE	3	22	2	27
VILLA DE VALLECAS	9	30	0	39
VICÁLVARO	1	16	0	17
SAN BLAS-CANILLEJAS	9	22	0	31
BARAJAS	0	12	0	12
TOTAL	68	577	69	714



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2023**

DISTRITO	Estética y Gimnasios	Aguas Recreativas	Centros infantiles	TOTAL
CENTRO	50			50
ARGANZUELA				
RETIRO				
SALAMANCA	90			90
CHAMARTÍN	94		3	97
TETUÁN				
CHAMBERÍ				
FUENCARRAL-EL PARDO	99	44	8	151
MONCLOA-ARAVACA		25		25
LATINA		10		10
CARABANCHEL	20			20
USERA	35	15		50
PUENTE DE VALLECAS	43			43
MORATALAZ				
CIUDAD LINEAL	50			50
HORTALEZA				
VILLAVERDE				
VILLA DE VALLECAS				
VICÁLVARO				
SAN BLAS-CANILLEJAS				
BARAJAS				
TOTAL	481	94	11	586



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2023**

ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2023

DISTRITO	Centros de adorno corporal	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto de belleza y centros de estética y fotodepilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO			30	20		50
ARGANZUELA						
RETIRO						
SALAMANCA	27	7	6	40	10	90
CHAMARTÍN		9	20	45	20	94
TETUÁN						
CHAMBERÍ						
FUENCARRAL	11	8	30	40	10	99
MONCLOA						
LATINA						
CARABANCHEL			20			20
USERA			20	15		35
PUENTE VALLECAS		9		25	9	43
MORATALAZ						
CIUDAD LINEAL			25	25		50
HORTALEZA						
VILLAVERDE						
VILLA VALLECAS						
VICálVARO						
SAN BLAS						
BARAJAS						
TOTAL	38	33	151	210	49	481



**NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2023**

AGUAS RECREATIVAS 2023

DISTRITO	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios y Spas	TOTAL
CENTRO				
ARGANZUELA				
RETIRO				
SALAMANCA				
CHAMARTÍN				
TETUÁN				
CHAMBERÍ				
FUENCARRAL-EL PARDO	25	10	9	44
MONCLOA-ARAVACA	15	10		25
LATINA		10		10
CARABANCHEL				
USERA		15		15
PUENTE DE VALLECAS				
MORATALAZ				
CIUDAD LINEAL				
HORTALEZA				
VILLAVERDE				
VILLA DE VALLECAS				
VICÁLVARO				
SAN BLAS-CANILLEJAS				
BARAJAS				
TOTAL	40	45	9	94



NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERAN INSPECCIONADOS POR
MADRID SALUD 2023

CENTROS INFANTILES 2023

DISTRITO	Centros de recreo infantil y celebración de fiestas infantiles
CENTRO	
ARGANZUELA	
RETIRO	
SALAMANCA	
CHAMARTÍN	3
TETUÁN	
CHAMBERÍ	
FUENCARRAL	8
MONCLOA	
LATINA	
CARABANCHEL	
USERA	
PUENTE VALLECAS	
MORATALAZ	
CIUDAD LINEAL	
HORTALEZA	
VILLAVERDE	
VILLA VALLECAS	
VICÁLVARO	
SAN BLAS	
BARAJAS	
TOTAL	11



2.10 ANEXO V
TOMA DE MUESTRAS DE AGUAS RECREATIVAS



**PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS
SALUD AMBIENTAL 2023**

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>112 Instalaciones de piscinas prioritarias (aproximadamente 225 vasos) para el total de los Distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instalaciones seleccionadas según muestreo aleatorio. ✓ Piscinas de especial control.
PISCINAS: MUESTREO DIRIGIDO	<p>A demanda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando se detecte una deficiencia in situ. ✓ Cuando sea un seguimiento de una no conformidad. <p>*Aproximadamente (datos años anteriores) unas 80 muestras.</p> <p>El número de tomas del muestreo dirigido no puede ser fijado con antelación siendo los valores indicados los máximos que pudieran ser aceptados y analizados por el Laboratorio de Salud Pública.</p>
BALNEARIOS Y SPAS URBANOS	<p>80 muestras.</p> <p>Repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado.</p>

NOTA: *Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los Departamentos de Salud de los Distritos, no están contempladas en este Plan de Actuaciones Programadas, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2023.*



2.11 ANEXO VI

**INSPECCIONES Y TOMA DE MUESTRAS DEL PROGRAMA CONTROL DE
INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELOSIS**



INSTALACIONES DE NEBULIZADORES DE TERRAZAS/VELADORES 2023
(Conforme al censo a diciembre 2022)

DISTRITO	Inspección de instalación de nebulizadores de terrazas a realizar por Distrito	Inspección de instalación de nebulizadores de terrazas a realizar por Madrid Salud
CENTRO		107
ARGANZUELA	7	
RETIRO	12	
SALAMANCA	39	
CHAMARTÍN	36	
TETUÁN	15	
CHAMBERÍ		30
FUENCARRAL		26
MONCLOA		24
LATINA	5	
CARABANCHEL		4
USERA		10
PUENTE VALLECAS	3	
MORATALAZ	7	
CIUDAD LINEAL		15
HORTALEZA		19
VILLAVERDE	2	
VILLA VALLECAS	11	
VICÁLVARO	2	
SAN BLAS	4	
BARAJAS	8	
TOTAL	151	235



**PLANIFICACIÓN DE MUESTRAS
INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELLA
2023**

MUESTREO PREVISTO INSTALACIONES DE RIESGO DE LEGIONELA 2023	
Torres de refrigeración y condensadores evaporativos.	50
Sistemas de riego por aspersión.	15
Depósitos intermedios de agua regenerada.	20
Baldeadoras y máquinas quitapintadas.	15
Fuentes transitables.	20
Fuentes ornamentales.	10
Láminas de agua.	20
Nebulizadores terraza.	15
TOTAL	165



►3.Inspecciones y Actividades Programadas en materia de salud y protección animal



ÍNDICE

3.1.- INTRODUCCIÓN	196
3.2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN.....	197
3.3.- PROGRAMAS DE INSPECCIÓN EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL	197
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS	197
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	198
PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	199
PROGRAMA 4: CONTROL DE CENTROS DE ADIESTRAMIENTO Y RESIDENCIAS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	199
PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS	200
3.4.-INSPECCIONES PROGRAMADAS	201
3.5.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	203
3.6.- ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO	204



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 los Reglamentos comunitarios en esta materia, han contribuido a instaurar el respeto, la defensa y la protección de los animales.

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

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

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

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

Las Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2023, tiene como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectará a los 21 Departamentos de Salud de los Distritos y al Departamento de Servicios Veterinarios del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

Las actuaciones se estructuran en cinco programas específicos referidos al control de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento 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 2023, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.



3.2- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

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

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada programa se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición de los inspectores:

- 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 caninas, centros de cuidado de animales y centros de adiestramiento.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

3.3.- PROGRAMAS DE INSPECCIÓN EN ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

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

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros veterinarios y centros de tratamiento higiénico.

Quedan incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

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

- 750001 - Hospital veterinario.
- 750002 - Clínica veterinaria con tratamiento higiénico.



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

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

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

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

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

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

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

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros de tratamiento higiénico.

Quedan incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

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

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

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



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

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

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros de venta.

Quedan incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

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

No se realizarán controles de carácter sanitario en los establecimientos de venta de complementos y alimentos para animales de compañía.

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

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

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

Según se recoge en el artículo 16 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid la cual considera Centros 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.

Quedan incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con el artículo 17 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

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



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

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

PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

El artículo 4 de la Ley 4/16 de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid define como 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.

Además, su artículo 16 considera Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los establecimientos para la equitación.

Los équidos utilizados con fines de ocio o deportivo, aunque estén considerados como animales de compañía por la Ley 4/2016, están obligados a su inclusión en el REGA, Registro General de Explotaciones Ganaderas.

En relación con el censo de locales y actividades del Ayuntamiento de Madrid (CLA), los epígrafes afectados son:

- 855002 - Enseñanza no reglada (deportiva y recreativa, cultural, clases de recuperación, informática) n.c.o.p.
- 931009 - Actividades de clubes deportivos y otras actividades deportivas.

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

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



3.4.-INSPECCIONES PROGRAMADAS

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2023, se realizarán las inspecciones correspondientes al control en **622 establecimientos** únicos que realizan actividades para cuidado de los animales de compañía. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Salud de los Distritos.

	Número de actividades a inspeccionar *	Número de inspecciones programadas **
Comercio al por menor de animales de compañía.	65	65
Centros veterinarios.	376	376
Centros de tratamiento higiénico de animales.	206	206
Residencias y escuelas de adiestramiento.	32	32
Centros ecuestres de ocio y deportivos.	13	13
TOTAL	692	692

* Según datos del censo en CLA a fecha 31 de octubre de 2022 revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos.

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



A efectos de conocer el alcance de las inspecciones, debe tenerse en cuenta que hay establecimientos en los que se ejercen más de una de las actividades de cuidado o tratamiento de los animales de compañía. En el siguiente cuadro se indica el número de establecimientos con actividad a inspeccionar en año 2023, que corresponde al censo a fecha 31 de octubre de 2022 en el Censo de Locales y Actividades revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos. **Cuando en un establecimiento se realiza más de una de las actividades sujetas a inspección, se considera como establecimiento único.**

	Número de establecimientos únicos a inspeccionar *
1 - Centro	26
2 - Arganzuela	33
3 - Retiro	35
4 - Salamanca	34
5 - Chamartín	34
6 - Tetuán	27
7 - Chamberí	42
8 - Fuencarral-El Pardo	65
9 - Moncloa-Aravaca	29
10 - Latina	41
11 - Carabanchel	41
12 - Usera	16
13 - Puente de Vallecas	28
14 - Moratalaz	14
15 - Ciudad Lineal	47
16 - Hortaleza	34
17 - Villaverde	22
18 - Villa de Vallecas	20
19 - Vicálvaro	11
20 - San Blas-Canillejas	30
21 - Barajas	12
TOTAL	641

* Según datos del censo en CLA a fecha 31 de octubre de 2022 revisado por los Departamentos de Salud de los Distritos.



3.5.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

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

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

ESTUDIO Y VALORACIÓN DE LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Para el año 2023 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes Programas los cuales se graban en la aplicación de gestión de Inspección de Sanidad y Consumo de SIGSA.

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

INDICADORES DE ACTIVIDAD

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

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2023 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas.
Cálculo	Nº inspecciones realizadas / Nº inspecciones programadas X 100. <i>Desagregado por programa y Distrito.</i>
Valor de referencia	100%.
Plazo	31.12.2023

Indicador 2: Cobertura sobre establecimientos censados	
Descripción	Porcentaje de establecimientos inspeccionados durante 2023 frente al total de establecimientos censados a 31 de diciembre de 2021 en cada uno de los programas.
Cálculo	Nº establecimientos inspeccionados / Nº establecimientos censados X 100. <i>Desagregado por programa y Distrito.</i>
Valor de referencia	100%.
Plazo	31.12.2023



3.6 ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO

PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS			PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	CENTROS ECUESTRES
		Hospital veterinario	Clinica veterinaria con tratamiento higiénico	Clinica veterinaria sin tratamiento higiénico			
ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía						
Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
Centro							
CENSO a 31 de octubre de 2022 revisado	4	-	7	4	2	15	4
Nº de inspecciones programadas 2023	4	-	7	4	2	15	4
Arganzuela	2	1	11	5	2	1	20
Nº de inspecciones programadas 2023	2	1	11	5	2	1	20
Retiro	3	3	9	7	-	1	20
Nº de inspecciones programadas 2023	3	3	9	7	-	1	20
Salamanca	3	4	12	4	4	4	28
Nº de inspecciones programadas 2023	3	4	12	4	4	4	28
Chamartín	4	3	8	6	3	-	20
Nº de inspecciones programadas 2023	4	3	8	6	3	-	20
Tetuán	7	-	5	6	2	1	14
Nº de inspecciones programadas 2023	7	-	5	6	2	1	14
Chamberí	5	-	9	10	2	2	23
Nº de inspecciones programadas 2023	5	-	9	10	2	2	23
Fuencarral el Pardo	4	3	13	5	8	2	31
Nº de inspecciones programadas 2023	4	3	13	5	8	2	31
Moncloa Aravaca	-	2	11	5	2	1	21
Nº de inspecciones programadas 2023	-	2	11	5	2	1	21
Latina	4	1	12	5	2	4	24
Nº de inspecciones programadas 2023	4	1	12	5	2	4	24
Carabanchel	8	-	15	3	2	-	20
Nº de inspecciones programadas 2023	8	-	15	3	2	-	20
Usera	1	-	5	2	3	-	10
Nº de inspecciones programadas 2023	1	-	5	2	3	-	10
Puente de Vallecas	3	2	7	3	2	1	15
Nº de inspecciones programadas 2023	3	2	7	3	2	1	15
TOTAL							
VETERINARIOS							
Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico							
Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)							
Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas							
Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo							
100%							
100%							
100%							
27							





►4. Control de medidas preventivas frente al COVID_19 aún vigentes



INDICE

4.1.- INTRODUCCIÓN	208
4.2.- PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	209
4.3.-INSPECCIONES PROGRAMADAS	209
4.4.-SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN.....	209



4.1.- INTRODUCCIÓN

Con el objeto de establecer las medidas de contención y prevención necesarias para hacer frente al virus SARS-CoV-2, la Comunidad de Madrid publicó la Orden 1244/2021, de 1 de octubre, de la Consejería de Sanidad, por la que se establecen medidas preventivas para hacer frente a la crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Por otro lado, y dada la evolución de los indicadores epidemiológicos y la amplia cobertura vacunal de la población española, el Consejo de Ministros aprobó el Real Decreto 286/2022, de 19 de abril, por el que se modifica la obligatoriedad del uso de mascarillas durante la situación de crisis sanitaria ocasionada por el COVID-19.

Con el propósito de garantizar la salud pública y la seguridad ciudadana y hacer frente al virus SARS-CoV-2, se estima necesario continuar con la verificación de las medidas de contención y prevención aún vigentes al objeto de controlar y minimizar los riesgos de propagación de la enfermedad mientras no sea declarada oficialmente la finalización de la situación de crisis sanitaria.

Por ello, se incorpora unas actuaciones específicas para la verificación de la implantación de medidas preventivas y de control frente al COVID-19 y se incluye un procedimiento específico de verificación de las medidas adoptadas en los establecimientos y un procedimiento de valoración de la ventilación en ambientes interiores habida cuenta la importancia de ésta para evitar la difusión de posibles aerosoles que contengan SARS-CoV-2.

Este documento presenta la información más relevante sobre las Inspecciones y Actividades Programadas para la prevención del COVID-19, que se realizaran en los establecimientos referenciándose en concreto los objetivos e indicadores de evaluación.



4.2.- PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE VERIFICACIÓN DE MEDIDAS PREVENTIVAS COVID-19

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución del plan, y teniendo en cuenta las modificaciones legislativas, se han elaborado los siguientes procedimientos:

- “Procedimiento para la verificación de las medidas adoptadas para la prevención del COVID-19 a partir del 29 de marzo 2022”.
- “Procedimiento de valoración de ventilación como medida para la prevención del COVID-19”.

Ambos procedimientos, que incluyen un protocolo técnico de inspección y su guía técnica de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso, se publicarán en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición de los inspectores.

4.3.-INSPECCIONES PROGRAMADAS

En relación con la programación de inspecciones COVID, para el año 2023 no se realizará una programación cuantitativa, ya que la realización de estas inspecciones quedará a criterio del inspector según las características del propio establecimiento, teniendo en cuenta la propia evolución de la pandemia.

Dichas inspecciones que se realizarán desde los Departamentos de Salud de los Distritos y por el Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Departamento de Salud Ambiental, estos tres últimos pertenecientes a Madrid Salud.

4.4.-SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

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

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

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2024, exponiéndose los resultados en el informe (o informes) de evaluación correspondiente.

ESTUDIO Y VALORACIÓN DE LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Para poder realizar un estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” de SIGSA.



INDICADORES DE ACTIVIDAD

Para la evaluación de las actuaciones inspectoras se utilizarán el siguiente indicador de actividad:

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Nº de inspecciones realizadas durante 2023.
Cálculo	Σ de inspecciones realizadas. <i>Desagregado por actividades y Departamento.</i>
Plazo	31.12.2023

Indicador 2: Valoración de ventilación en espacios interiores	
Descripción	Nº de inspecciones realizadas durante 2023.
Cálculo	Σ de inspecciones realizadas. <i>Desagregado por actividades y Departamento.</i>
Plazo	31.12.2023

