

I. Ayuntamiento de Madrid

B) Disposiciones y Actos

Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

62 *Acuerdo de 21 de diciembre 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) 2024 del Ayuntamiento de Madrid.*

El acuerdo tiene por objeto aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (en adelante, PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, el cual recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, las ejercidas en los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y la de los centros dedicados a la salud y a la protección animal.

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

El Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, en su apartado 18.º 1.1 h), y al artículo 3 de los Estatutos de Madrid Salud, han establecido la necesaria elaboración de un Plan de anual de inspección en el que se plasmen los programas, métodos, procedimientos y líneas generales de actuación de la inspección en materia de salud pública para la ciudad de Madrid.

El plan se fundamenta en cuatro objetivos:

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

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

El tercer objetivo, ser la base para que los servicios municipales de inspección de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular, coordinada y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores y asegurar que esos controles se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

Y por último, el cuarto objetivo, ser el instrumento para la mejora continua de la actividad de inspección y control oficial en las materias que afectan al PIAP 2024 del Ayuntamiento de Madrid.

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



Se estructura en cuatro líneas estratégicas:

La primera línea estratégica es 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.

La segunda línea consiste en 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.

La tercera línea tiene por objeto desarrollar las actuaciones considerando el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2021-2025.

La cuarta línea estratégica consiste en establecer un sistema de evaluación y seguimiento mediante indicadores medibles y cuantificables que permitan tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo, evolución y grado de cumplimiento de los objetivos previstos para cada materia para su mejora continua.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 b) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, en su reunión de 21 de diciembre de 2023,

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 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 21 de diciembre de 2023.- La Directora de la Oficina de la Secretaría de la Junta de Gobierno, Carmen Toscano Ramiro.



► **Plan de Inspecciones y
Actividades Programadas en
materia de Salud Pública (PIAP)
2024 del Ayuntamiento de Madrid**



PRESENTACIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 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 2024, partiendo de un planteamiento global, coordinado e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

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

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 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 2024 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 continuamos con 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 urbanos), centros de tatuaje, micropigmentación y *piercing* centros de bronceado artificial e instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella, 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 novedad, durante 2024, se incluye el seguimiento y control de los servicios funerarios en la Ciudad de Madrid, que, aunque lleva realizándose desde hace mucho tiempo, no se había incluido en esta programación general.

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales en materia de salud y bienestar animal se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan diversas prácticas relacionadas con el fomento y cuidado de los animales de compañía, al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la



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

Se presentan en este plan, los distintos programas y campañas a realizar durante el año 2024. 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.



ÍNDICE

1. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	8
1.1.- INTRODUCCIÓN	9
1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	10
1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	12
1.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LINEA DE ACTUACIÓN EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	13
1.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	14
1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	15
1.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS.....	17
PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	17
SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	24
SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID. ...	30
SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS	34
PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	39
SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.....	46
SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.....	52
PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.....	56
PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.....	61
PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).....	67
PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS	72
PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	80
PROGRAMA 9: ANISAKIS.....	87
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	94
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.....	100
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	105
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.....	109
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	115
PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES	119
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL	126
1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS	131



1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.....	134
1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL.....	138
1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS.....	138
1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	140
2. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN LA SALUD PÚBLICA.....	143
2.1.- INTRODUCCIÓN	144
2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	145
2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	147
2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA	149
2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS.....	150
2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	150
2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.....	152
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA	152
SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN	155
SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	160
SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS.....	165
SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.....	169
PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS.....	173
PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES	179
SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	182
SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.....	186
SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.....	190
PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS.....	194
SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.....	197
SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.....	202
SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS..	206
PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA.....	210
PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	217
3. INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.....	221
3.1.- INTRODUCCIÓN	222
3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	223
3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	225



3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCION ANIMAL	225
3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS	226
3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS	227
3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL	228
PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS	228
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA....	234
PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	239
PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	244
PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS.....	250

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



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



1.1- INTRODUCCIÓN

El control oficial de los alimentos en el municipio de Madrid para el año 2024, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que el personal municipal realizará en el marco del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid y que afectará a los departamentos de Salud de los distritos y a los departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública pertenecientes a la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud.

La programación de las inspecciones y actividades en materia de control oficial de alimentos tiene en cuenta las distintas normativas sectoriales a nivel europeo, estatal y autonómico y se enmarca en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (en adelante PNCOCA).

En virtud de lo anterior, se incorporan quince Programas específicos de Control Oficial de Alimentos, tres de los cuales se dividen en subprogramas, a fin de englobar todas las actividades programadas que llevarán a cabo los servicios de inspección municipal en materia de Control Oficial de Alimentos (inspecciones, controles, auditorías y toma de muestras de alimentos y productos alimentarios). Entre estos, se incluye un programa propio denominado "Programa de Control Físico-Químico y Nutricional", no contemplado en el referido PNCOCA.

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

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

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

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las actividades programadas, se han establecido una serie de indicadores medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de la actividad en relación con el grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos del PNCOCA 2021-2025.

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



1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se seguirá lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”, y para las actuaciones desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo”.

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 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles 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 Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del (GECLA) Ayuntamiento de Madrid ha permitido disponer de una relación ordenada de dichos establecimientos y actividades 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 servicios de inspección de Salud Pública, tanto de Madrid Salud como de los Departamentos de Salud de los distritos.

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

Así mismo, se incorporan unos “Criterios para la programación de las auditorías de los sistemas de autocontrol en restauración”, en la documentación técnica sobre auditorías de los sistemas de autocontrol de los establecimientos alimentarios, que sistematiza las actuaciones auditoras desarrolladas en esta materia en la ciudad de Madrid.

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

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

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

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

Además de estos controles (inspecciones 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/as y el número de establecimientos a inspeccionar, razón por la cual se ha hecho necesario priorizar los sectores, actividades y tipos de establecimientos entre los que se van a distribuir las inspecciones programadas, además de centrar las inspecciones y controles en los principales factores de riesgo que contribuyen al desarrollo de las enfermedades de transmisión alimentaria: **enfoque basado en el riesgo**.



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

1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Los **protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios basados en el riesgo** contienen los ítems necesarios para posibilitar la clasificación de cada uno de los establecimientos alimentarios objeto de control, en función de su **Nivel de Riesgo**. En función de los cuatro **Niveles de Riesgo que se pueden asignar: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo**, se han establecido, cuatro **Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI): cada 12, 18, 24 o 60 meses**, que se reflejarán en la priorización de los controles, todo ello de acuerdo con lo recogido en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo”.

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

En este sentido, para el desarrollo del control oficial basado en el riesgo correspondiente al año 2024, se utilizarán los protocolos técnicos de inspección de establecimientos alimentarios en base al riesgo, de acuerdo con los criterios establecidos en el “Documento de orientación para la clasificación de los establecimientos alimentarios en base al riesgo en el marco del PNCOCA 2021-2025. **Versión 2. Aprobado en Comisión Institucional de la AESAN de 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 Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) para el PNCOCA y, sobre todo, busca facilitar la gestión de las inspecciones.

Por otra parte, para los aspectos relacionados con el control del etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos, se contará con **cinco protocolos específicos** de carácter transversal, en consonancia con el **Programa 4: Etiquetado de los alimentos y de los materiales en contacto con los alimentos**. Estos protocolos específicos, contemplan el control de aspectos relativos a la información obligatoria general específica, nutricional y declaraciones nutricionales y propiedades saludables del etiquetado.

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.

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.



Los referidos protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las documentaciones técnicas. Se encuentran incorporados en la aplicación informática "Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo" vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2024 (IN24).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2024 al 31/12/2024.

Para un correcto seguimiento de los programas, se considera necesario que los protocolos técnicos se introduzcan en el soporte informático conforme vayan realizándose las inspecciones y en un plazo máximo de cinco días desde su cumplimentación, debiendo estar incluidas en el mencionado soporte informático antes del 31/01/2025.

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

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

- **PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
 - ✓ SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.
 - ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.
- **PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS.**
- **PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS.**



- **PROGRAMA 6:** ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG).
- **PROGRAMA 7:** ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- **PROGRAMA 8:** PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 9:** ANISAKIS.
- **PROGRAMA 11:** CONTAMINANTES EN ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 12:** ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 13:** MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 14:** RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS.
- **PROGRAMA 15:** RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL.
- **PROGRAMA 16:** VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES.
- **PROGRAMA 17:** CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL.
- **PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS.**

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

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

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los programas de la línea de actuación en materia de control oficial de alimentos se obtendrá a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos.
- Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2025, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.



Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos

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

Este estudio se materializará mediante la elaboración del correspondiente “**Informe anual de las actividades programadas en materia de control oficial de alimentos**”.

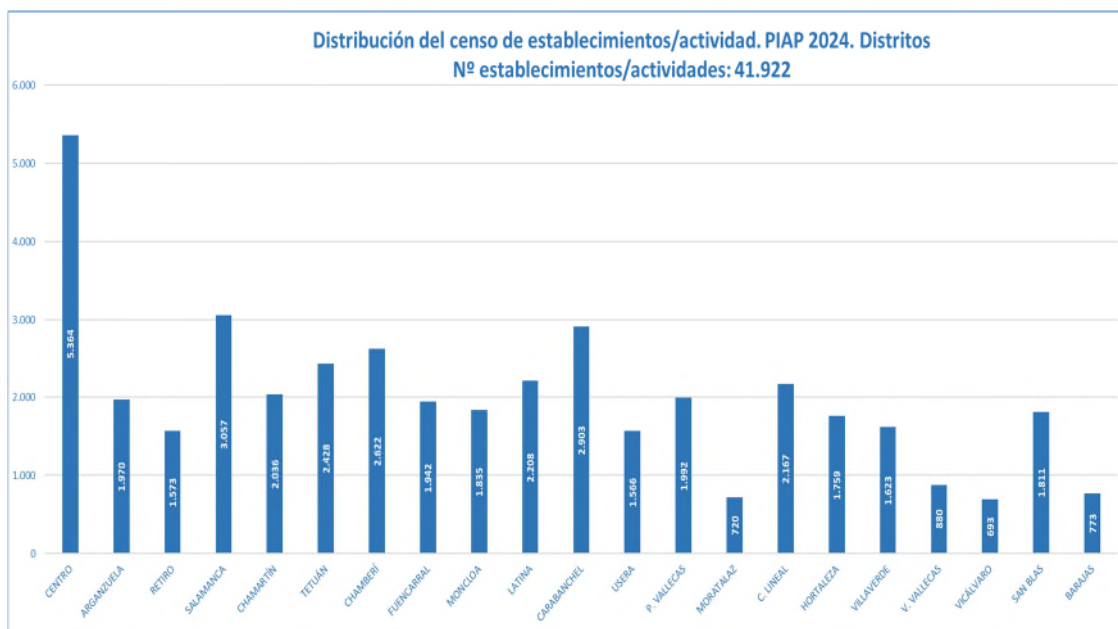
Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección

Para realizarlo, se incorporarán al soporte informático “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo”, los correspondientes protocolos técnicos de inspección utilizados en las diferentes actuaciones realizadas en materia de control oficial de alimentos

Los datos obtenidos serán valorados durante el año 2025, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria del Departamento de Seguridad Alimentaria y se elaborará el correspondiente informe.

1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A fecha 30 de septiembre de 2023, el censo de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de 41.922, cuyo desglose por distritos se refleja en el siguiente gráfico:

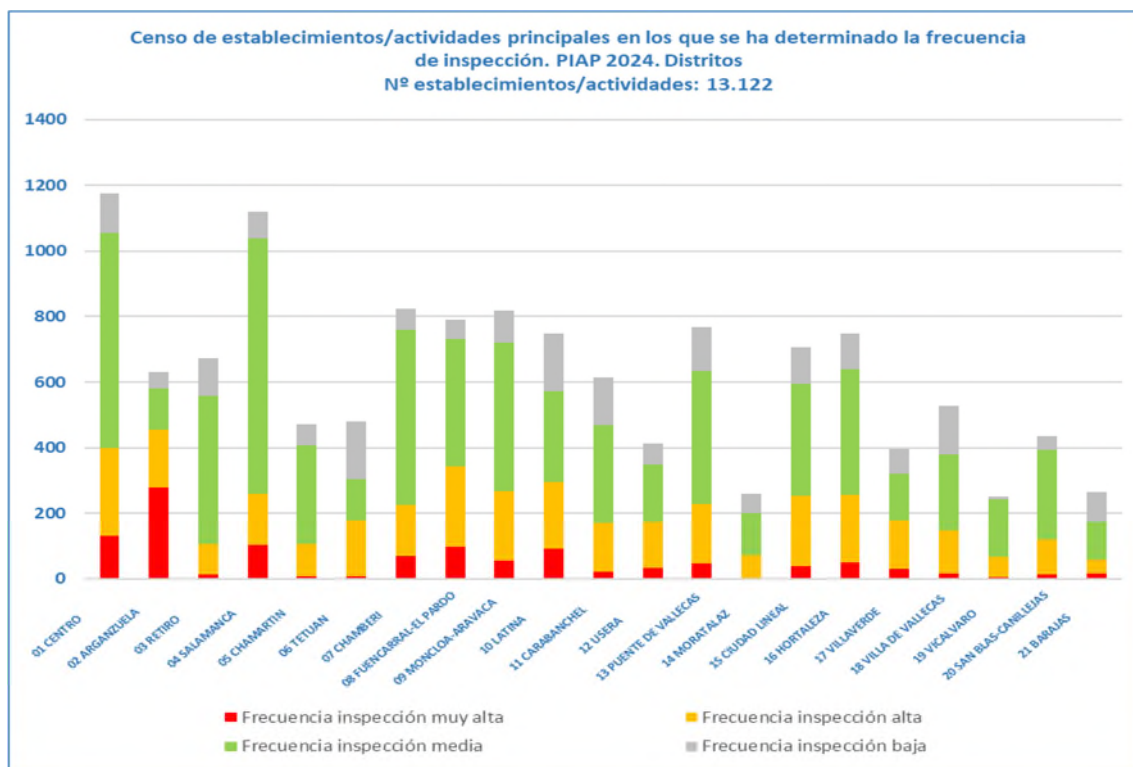


CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

Durante el año 2023 y tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, a fecha 30 de septiembre de 2023, se ha determinado el nivel de riesgo (NR) y por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) en 13.122 establecimientos, cuyo desglose por distritos, se refleja en la siguiente tabla:

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL
1. CENTRO	131	269	655	122	1.177
2. ARGANZUELA	280	175	126	50	631
3. RETIRO	15	91	452	116	674
4. SALAMANCA	103	157	779	82	1121
5. CHAMARTIN	9	98	301	65	473
6. TETUAN	8	170	126	175	479
7. CHAMBERI	70	156	533	66	825
8. FUENCARRAL-EL PARDO	97	246	389	58	790
9. MONCLOA-ARAVACA	55	214	452	98	819
10. LATINA	93	203	277	174	747
11. CARABANCHEL	21	149	299	144	613
12. USERA	34	138	177	64	413
13. PUENTE DE VALLECAS	48	182	404	135	769
14. MORATALAZ	3	70	129	58	260
15. CIUDAD LINEAL	39	215	340	112	706
16. HORTALEZA	50	206	383	109	748
17. VILLAVERDE	30	149	142	76	397
18. VILLA VALLECAS	16	131	234	147	528
19. VICALVARO	5	63	174	8	250
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	13	107	273	43	436
21. BARAJAS	16	43	113	94	266
TOTAL	1.136	3.232	6.758	1.996	13.122





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

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

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

El operador de empresa alimentaria (en adelante, OE) es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y puesta a disposición del consumidor, que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles oficiales), los servicios de inspección son responsables de controlar y verificar que los explotadores de empresa alimentaria cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de los operadores en sus actuaciones.



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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en 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 Crítico.
 - **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, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).
- **Objetivo operativo 8:** Detectar incumplimientos en el transporte de alimentos.
- **Objetivo operativo 9:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.



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 con:
 - 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: Establecimientos objeto de inspección

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

- Restauración colectiva.
- Comercio minorista de la alimentación.
- Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).
- Otros (transporte de alimentos).

Métodos y procedimientos de control

Los controles consistirán en visitas realizadas por 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 podrán revisarse, o no, todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación basada en el riesgo, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos necesarios del sistema establecido por la empresa alimentaria para gestionar la seguridad e higiene de los alimentos. Esta inspección completa se podrá realizar en una o varias visitas.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio 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 de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (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 los servicios de inspección 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 II del Reglamento (CE) 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y los **requisitos específicos** del anexo III del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal, en el caso de los establecimientos que operan con alimentos de origen animal.



Los operadores económicos deben además verificar que los programas de prerequisites 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 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

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 consideren necesarias.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las 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:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador.
- Otras Medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del manipulador de alimentos.
 - Reetiquetado del producto.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Decomiso y destrucción obligatoria de los productos.
 - Reforzamiento del control oficial.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

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

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
1	Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº inspecciones programadas Nº inspecciones programadas realizadas Nº inspecciones no programadas realizadas (OTRAS) Nº 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"> Nº establecimientos alimentarios (EA) Nº EA inspeccionados Nº 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"> Nº 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"> Nº 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 (APPCC).	<ul style="list-style-type: none"> Nº 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"> Nº de inspecciones con incumplimientos en trazabilidad
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 reparación.	<ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos Nº Revisión del Sistema de Autocontrol (APPCC) Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas
4	Realizar controles en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).	<ul style="list-style-type: none"> Nº 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"> Nº de incumplimientos por tipo de control
6	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados en controles realizados en Mercamadrid.	<ul style="list-style-type: none"> Nº medidas adoptadas por tipo de control
7	Realizar inspecciones en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).	<ul style="list-style-type: none"> 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



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

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

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 11.395 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 2024	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	8.897
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD) (2)	1.050
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1.448
TOTAL	11.395

(1) Las 8.897 actuaciones inspectoras programadas en los distritos se desglosan en 4.756 inspecciones en el sector de la restauración colectiva y 4.141 en el del comercio minorista de la alimentación.

(2) Las 1.050 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario se desglosan en 250 inspecciones de apoyo en los distritos (en los sectores de restauración colectiva: 200 y comercio minorista de la alimentación: 50) y 800 inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las 1.448 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 365 inspecciones de establecimientos y 1.083 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

SUBPROGRAMA 1.1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de 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

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control

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

Sector de la restauración colectiva:

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

Sector del comercio minorista de la alimentación:

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

Métodos y procedimientos de control

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

Para el desarrollo de las actividades señaladas en los sectores de la **restauración colectiva** y del **comercio minorista de la alimentación**, se incorporan en la **DOCUMENTACIÓN TÉCNICA: CONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS EN LOS DISTRITOS**. la documentación necesaria, con el propósito de armonizar los criterios de



inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

En relación con las inspecciones programadas que se realizarán desde los departamentos de Salud de cada distrito, y de acuerdo con lo establecido en el Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias de los distritos, se significa que serán los/las Concejales/as y la Coordinación de cada distrito, quienes planifiquen las actividades objeto de control sanitario, en materia de salud, consumo y comercio, incluyendo el control oficial de los alimentos y productos objeto de su actividad, en sus respectivos ámbitos territoriales. Todo ello, bajo la dirección y supervisión de Madrid Salud.

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

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

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

Tal como se ha indicado en la planificación de los controles oficiales es necesario priorizar y distribuir las inspecciones de forma proporcional al riesgo que presenten las distintas actividades objeto de la inspección.

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se seguirá lo descrito en el "**Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**", con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **Nivel de Riesgo Alto**.
- 2.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **Nivel de Riesgo Medio**.
- 3.- El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **Nivel de Riesgo Bajo**.



4.- En menor medida las inspecciones se dirigirán a los establecimientos /actividad principal considerados **con Nivel de Riesgo Muy Bajo**.

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 (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo. SIGSA). Las aplicaciones informáticas actuales **incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles oficiales**.

Por su parte, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, entre otras actuaciones, colaborará con los departamentos de Salud de los distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en materia control oficial de alimentos, con el fin de desarrollar los correspondientes programas incluidos en la línea de actuación de inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, conforme a lo estipulado en el "Procedimiento para la gestión de la actividad complementaria a la inspección en los distritos y relacionada con la Salud Pública".

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Las actuaciones inspectoras de apoyo a los distritos, en los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista de la alimentación, se desarrollarán conforme a la siguiente tabla:

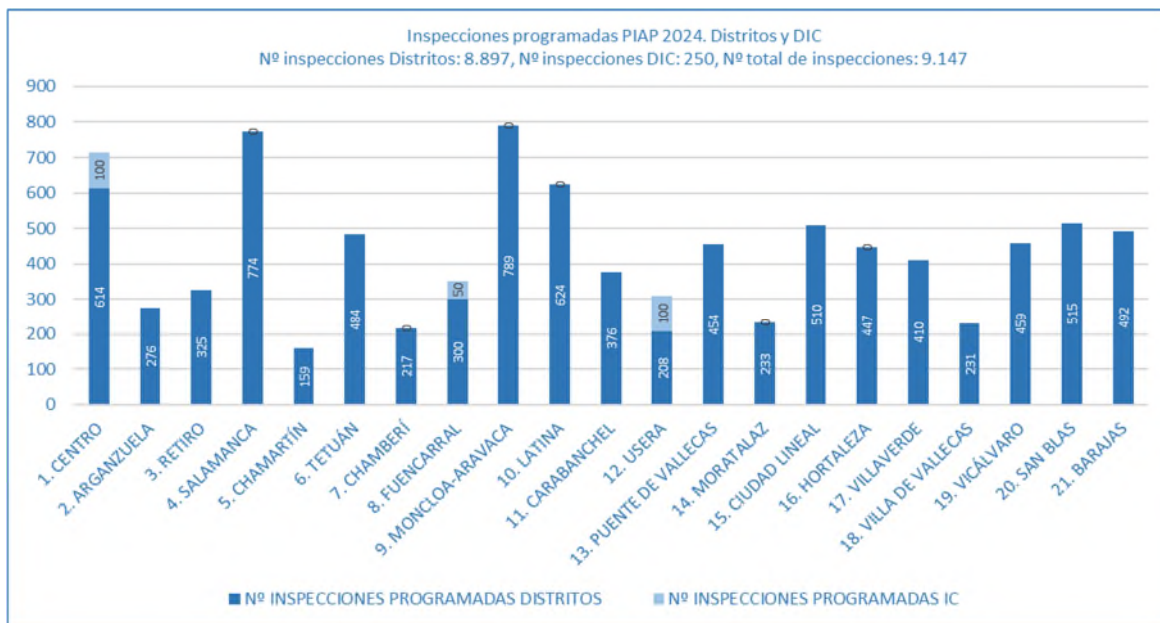
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO			
PRIMERAS INSPECCIONES (ESTABLECIMIENTOS) PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2024 EN FUNCIÓN DE LOS RECURSOS DISPONIBLES			
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO	
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN/ AUTOSERVICIO
		Nº Inspecciones	Nº Inspecciones
1-CENTRO	100	100	--
8-FUENCARRAL - EL PARDO	50	50	--
12-USERA	100	50	50
TOTAL	250	200	50



INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS DESGLOSADAS POR SECTORES, QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2024 (INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS Y EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO)

Tabla Inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2024	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANQUEL	USERA	P.VALLECAS	MORATALAZ	C.LINEAL	HORTALEZA	VILLAVEVERDE	V.VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	26	45	42	25	60	39	25	35	72	79	70	41	60	30	82	70	51	40	25	50	27	994
Centros de recreo y esparcimiento infantil	2	1	1	6	0	4	0	0	3	1	4	4	1	2	6	1	3	4	1	7	0	51
Restauración en centros de mayores	10	6	10	15	20	11	10	8	36	18	17	14	9	15	20	15	13	9	3	9	5	273
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (plazas a los centros de mayores)	5	7	0	6	1	1	2	6	1	4	3	5	8	2	3	5	3	2	2	6	0	72
Salones de banquetes y celebración de eventos	10	0	2	3	3	2	5	3	5	2	2	4	0	1	2	0	0	0	1	10	0	55
Restauración en cocinas de hospitales privados	1	0	2	3	5	0	2	3	3	1	0	0	0	0	6	2	0	0	0	0	0	28
Bares, cafeterías y restaurantes	300	70	106	245	16	155	70	150	350	289	100	100	200	60	170	90	100	56	150	85	248	3.110
Restauración rápida	40	5	7	13	0	5	2	5	15	6	5	10	5	4	21	15	1	15	8	30	21	233
Comedores de empresa	13	2	5	15	5	2	2	3	48	0	0	0	0	0	11	7	0	2	0	12	13	146
SUBTOTAL	407	136	175	331	110	219	118	213	533	400	201	178	283	114	321	205	171	128	190	209	314	4.956
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	20	12	6	15	5	15	7	7	6	15	10	5	4	10	12	16	5	8	15	20	8	221
Carnicerías (con elaboración)	12	9	6	20	5	15	5	6	6	24	10	10	15	13	19	12	15	8	16	10	8	245
Carnicerías (sin elaboración)	20	6	5	13	0	10	9	8	10	26	25	10	5	11	20	14	7	10	8	20	6	243
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	20	11	5	15	2	10	3	4	15	13	15	5	5	10	14	20	12	5	19	20	8	232
Casquerías	2	1	0	2	0	5	0	0	0	2	3	3	1	0	2	1	0	1	2	2	0	27
Charcuterías	20	12	6	15	2	5	5	10	10	11	5	9	2	10	10	17	15	6	10	15	3	198
Paraderías (con o sin obrador)	30	15	18	75	5	5	10	15	12	24	20	10	5	6	15	30	10	3	15	30	8	361
Pastelerías (con obrador)	25	10	6	40	5	15	10	12	23	26	17	15	4	9	12	15	15	5	5	8	2	279
Pastelerías (sin obrador)	10	11	8	16	0	5	5	8	3	0	0	4	2	7	5	2	2	10	10	2	2	119
Fruterías (con o sin obrador)	20	15	15	30	2	30	8	18	10	26	10	0	10	8	20	19	50	15	40	20	8	375
Heladerías y horchaterías (con obrador)	10	1	1	7	2	3	2	1	4	1	2	2	1	0	1	2	0	1	1	0	0	42
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	6	1	3	10	0	2	2	1	5	2	2	2	1	0	2	4	0	0	3	3	1	50
Alimentación (C. M. A. Postvalente)	50	16	36	100	5	75	10	26	30	15	25	60	40	20	20	35	100	15	70	50	82	870
Platos preparados (con obrador)	30	10	10	25	8	25	10	13	7	22	5	5	8	12	20	25	3	5	9	10	4	266
Platos preparados (sin obrador)	10	1	3	20	0	10	5	0	2	1	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	63
Herbolarios	2	2	5	10	0	8	5	2	3	2	4	0	1	3	3	0	3	8	4	15	7	87
Churrerías (con o sin obrador)	2	1	1	2	0	4	1	1	2	2	3	2	1	1	2	2	1	4	2	3	2	39
Bodegas	10	0	1	5	0	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1	21
Establecimientos de congelados	2	5	3	3	0	1	0	0	0	3	1	0	0	0	3	2	1	0	1	20	0	45
Máquinas expendedoras	0	0	0	3	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
Frutos secos y variantes	6	1	5	10	2	4	2	1	7	6	0	1	2	2	6	2	0	1	4	9	5	76
Situados en vía pública	0	0	4	2	0	5	0	0	10	2	4	1	2	1	1	3	0	1	0	3	1	40
Ventas ambulantes, mercadillos	0	0	3	5	6	10	0	4	90	1	3	0	60	0	0	10	0	5	35	36	20	288
SUBTOTAL	307	140	150	443	49	285	99	137	256	224	175	130	171	119	189	242	239	103	269	306	178	4.191
Nº TOTAL INSPECCIONES	714	276	325	774	159	484	217	350	789	624	376	308	454	233	510	447	410	231	459	515	492	9.147

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



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

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD. (DISTRITOS) Nº inspecciones	DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD). Nº inspecciones	Nº Total de inspecciones
1. CENTRO	614	100	714
2. ARGANZUELA	276	--	276
3. RETIRO	325	--	325
4. SALAMANCA	774	--	774
5. CHAMARTÍN	159	--	159
6. TETUÁN	484	--	484
7. CHAMBERÍ	217	--	217
8. FUENCARRAL-EL PARDO	300	50	350
9. MONCLOA-ARAVACA	789	--	789
10. LATINA	624	--	624
11. CARABANCHEL	376	--	376
12. USERA	208	100	308
13. PUENTE DE VALLECAS	454	--	454
14. MORATALAZ	233	--	233
15. CIUDAD LINEAL	510	--	510
16. HORTALEZA	447	--	447
17. VILLAVERDE	410	--	410
18. VILLA DE VALLECAS	231	--	231
19. VICÁLVARO	459	--	459
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	515	--	515
21. BARAJAS	492	--	492
TOTAL	8897	250	9.147



CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2024, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se podrán realizar en la ciudad de Madrid, por parte de los distintos departamentos de Salud de los distritos, las campañas singulares de inspección que se estimen oportunas, debiéndolo comunicar a Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 1.2: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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

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



Métodos y procedimientos de control

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

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

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

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en Mercamadrid, se seguirá lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios de Mercamadrid basado en el riesgo”, con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas unas para la adecuada gestión del riesgo.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

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



FRECUENCIA MINIMA DE INSPECCIÓN (FMI)-CENSO ESTABLECIMIENTOS O ACTIVIDADES SEGURIDAD ALIMENTARIA-TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS- DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID-PIAP 2024						
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 1 (3 INSPEC./AÑO) RIESGO ALTO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 2 (2 INSPEC./AÑO) RIESGO MEDIO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 3 (1 INSPEC./AÑO) RIESGO BAJO	Nº ESTABL./ACT. EN FMI 4 (0 INSPEC./AÑO) RIESGO MUY BAJO	TOTAL CENSO ESTABLEC. O ACT.	TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS ESTABLEC. O ACT.
FABRICANTES Y ENVASADORES						
Carnes y derivados	6	22	8	--	36	70
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	--	3	1	--	4	7
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	--	3	2	--	5	8
Reenvasadores POA	--	--	11	1	12	11
Reenvasadores no POA	--	--	6	12	18	6
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES						
Almacenes frigoríficos autorizados	--	7	31	10	48	45
Mercados mayoristas POA	--	46	88	19	153	180
Distribuidores sin depósito y transportistas	--	--	--	--	19	0
Almacenes registrados	--	--	5	62	67	5
Mercados mayoristas no POA	--	--	11	134	145	11
MINORISTAS						
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	--	4	12	2	18	22
Otros minoristas	--	--	--	7	7	--
TOTAL	6	85	175	247	532	365

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.

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

- ✓ Control de etiquetado de productos de la pesca.
- ✓ Control parasitológico de productos de la pesca.
- ✓ Control de productos de la pesca frescos.
- ✓ Control de trazabilidad en productos de la pesca.
- ✓ Control de temperatura de carnes.



- ✓ Control de etiquetado y trazabilidad de productos vegetales.
- ✓ Control de salas autorizadas para extracción de MER.
- ✓ Control de compuestos polares.
- ✓ Control de etiquetado de carnes y derivados cárnicos.
- ✓ Control de temperatura en vegetales cortados y cuarta gama.
- ✓ Control de setas silvestres.
- ✓ Control de trazabilidad de carnes y derivados.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2024		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	DENOMINACION DEL CONTROL	Nº CONTROLES
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	Sala extracción MER	10
	Etiquetado carnes frescas o derivados	50
	Trazabilidad carnes	30
	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	10
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	Control Temperatura carnes	70
	Etiquetado carnes frescas o derivados	60
	Trazabilidad carnes	20
	Control Anisakis	25
Mercados mayoristas POA	Control organoléptico y Tª de productos de la pesca	150
	Etiquetado productos de la pesca	125
	Trazabilidad productos de la pesca	30
	Control Anisakis	100
Distribuidores sin depósito y transportistas		--
Almacenes registrados	Control Tª productos vegetales	15
Mercados mayoristas no POA	Etiquetado y trazabilidad vegetales	175
	Control setas silvestres	100
	Control Tª productos vegetales	25
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	Control de compuestos polares	18
Otros minoristas		--
TOTAL		1.083



Los servicios de inspección del Ayuntamiento de Madrid disponen de herramientas informáticas que les permite tener un registro de todos los establecimientos localizados en su territorio (Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades. GECLA), y donde se gestionan las actuaciones de control oficial (Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo).

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control

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

Métodos y procedimientos del control

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

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

Actividades

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



CRITERIOS DE PROGRAMACION Y PRIORIZACIÓN

Para la valoración del riesgo que pueden presentar el transporte de alimentos vinculado a un determinado sector/actividad se ha considerado oportuno evaluar, de una forma sistemática, una serie de factores que a continuación se indican.

1.- Tipo de alimento (A)

El tipo de alimento que elabora comercializa o distribuye una empresa alimentaria es un factor muy importante para identificar los peligros potencialmente puedan estar presentes en el mismo.

2.- Tipo de Transporte (temperatura de transporte) (B)

El tipo de transporte necesario (**a temperatura regulada o no regulada**) para los alimentos es un factor muy importante a la hora de valorar el riesgo que éste puede presentar, por los peligros potenciales asociados a su correcto uso y/o funcionamiento.

3.- Tipo de presentación (productos envasados o no envasados) (C)

El tipo de presentación aplicado al alimento (**productos envasados o no**) es un factor decisivo a fin de evaluar el riesgo que puede presentar su transporte.

4.- Tipo de población de destino (D)

En este sentido, es necesario conocer además el tipo de población al que van destinados los alimentos elaborados o comercializados por las empresas, ya que el riesgo será mayor si van destinados a colectivos considerados como especialmente sensibles y de especial protección (niños, personas mayores, enfermos, discapacitados, etc.).

CÁLCULO DEL ÍNDICE DE RIESGO (IR)

Cada uno de los parámetros, que se indican en las citadas tablas adjuntas, se han cuantificado mediante una escala arbitraria de puntuación establecida al efecto, lo que permite calcular un valor final, al que vamos a denominar **ÍNDICE DE RIESGO (I R)** de la actividad considerada.

(A): Tipo de alimento y uso esperado

(A): Tipo de alimento y uso esperado	Puntuación
Alimentos de alto riesgo.	30
Alimentos de riesgo medio.	15
Alimentos de bajo riesgo.	0

VALOR DE A =

(B): Tipo de Transporte (temperatura de transporte)

(B): Tipo de Transporte (*)	Puntuación
Necesita control de temperaturas	30
No necesita control de temperaturas	0

VALOR DE B =



(C): Tipo de presentación (productos envasados o no envasados)

(C): Tipo de presentación (*)	Puntuación
Productos envasados	10
Productos no envasados	20

VALOR DE C =

(D): Tipo de población de destino

(E): Tipo de población de destino	Puntuación
Población en general	0
Población considerada como especialmente sensible y de especial protección (niños, personas mayores, enfermos, discapacitados, etc).	20

VALOR DE D =

(*) Para frutas y verduras la puntuación aplicable será la mitad.

Cálculo del Índice de Riesgo (I R)

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

$$I R = A+B+C+D$$

Siendo:

- I R: ÍNDICE DE RIESGO
- A: Tipo de alimento
- B: Tipo de transporte (temperatura de transporte)
- C: Tipo de presentación (productos envasados o no envasados)
- D: Tipo de población de destino

El **PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN DE INSPECCIONES (% D I)**, para el sector/actividad estudiada, se determina multiplicando el Índice de Riesgo (I R) obtenido para la misma, por un coeficiente de corrección "K".

El coeficiente K se asigna a partir del valor 0,10, teniendo en cuenta el volumen de mercancía y número de vehículos de transporte implicados:

- **SERVICIOS DE COMIDAS PREPARADAS**, al que se le asigna para K un valor de 0.10, debido al escaso número de empresas distribuidoras.
- **CARNE FRESCA**, al que se le asigna para K un valor de 0.35, debido al gran volumen de distribución y número de vehículos implicados.
- **PRODUCTOS DE LA PESCA**, al que se le asigna para K un valor de 0.15 debido a que parte de dicha distribución se realiza en horario incompatible con los servicios conjuntos con agentes de tráfico (policía municipal).



- FRUTAS Y VERDURAS, al que se le asigna para K un valor de 0.55, debido al gran volumen de distribución y mayor número de vehículos implicados, al no precisar en la mayoría de los casos vehículos acondicionados térmicamente.
- HUEVOS, al que se le asigna para K un valor de 0.10, debido al escaso número de empresas distribuidoras.
- TRANSPORTE MULTIPRODUCTO, al que se le asigna para K un valor de 0.25, debido al aumento de este tipo de distribución.
- OTRAS ACTIVIDADES, al que se le asigna para K un valor de 0.40, debido igualmente al aumento en la tendencia de nuevos modelos de consumo y reparto.

$$\% D I = I R \times K$$

Siendo:

- % D I: PORCENTAJE DE DISTRIBUCIÓN DE INSPECCIONES
- I R: ÍNDICE DE RIESGO
- K: Coeficiente de corrección.

TRANSPORTE SEGÚN TIPO DE ACTIVIDAD	Tipo de alimento y uso esperado (A)	Tipo de transporte (temperatura de transporte (B))	Tipo de presentación (prod. envasado o no) (C)	Tipo de población de destino (D)	Índice de riesgo (IR)	Coeficiente K	Porcentaje de distribución de Inspecciones (%DI)
SERVICIOS COMIDA PREPARADA	30	30	10	20	90	0,10	9%
CARNE	30	30	20	--	80	0,35	28%
PROD. PESCA Y MBV	30	30	20	--	80	0,15	12%
FRUTAS Y VERDURAS	15	--	10	--	25	0,55	14%
HUEVOS Y DERIVADOS	30	--	10	--	40	0,10	4%
TRANSPORTE MULTIPRODUCTO, ENVASADO O SIMPLEMENTE EMBALADO (on line, distribución etc.)	30	30	10	--	70	0,25	18%
OTROS PRODUCTOS (pan, bollería, encurtidos, etc.)	15	--	20	--	35	0,40	14%



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

De acuerdo con el **Procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos**, durante el año 2024 se realizarán **800 inspecciones**, cuyo desglose por sectores y número de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	Nº INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	65
TRANSPORTE DE CARNE	225
TRANSPORTE DE PROD PESCA/M.B.V.	100
TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	115
TRANSPORTE DE HUEVOS Y DERIVADOS	25
TRANSPORTE DE MULTIPRODUCTOS, ON LINE, DISTRIBUCIÓN, ETC.	150
OTROS SECTORES	120
TOTAL	800

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

- **65 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.
- **225 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.
- **100 en transporte de productos de la pesca/moluscos bivalvos vivos (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.
- **115 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 preacondicionados. Algunas inspecciones se realizan conjuntamente con el Departamento de Inspección de Mercamadrid.



- **25 inspecciones en el transporte de huevos y derivados.** A pesar de ser un producto de origen animal, y la principal fuente de salmonelosis, su transporte no está sometido a condiciones especiales. 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.
- **150 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.
- **120 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.).

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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

Este programa de control se refiere a las **auditorías realizadas por las autoridades competentes sobre los sistemas de autocontrol basados en los sistemas Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)** aplicados por los operadores de establecimientos alimentarios de acuerdo con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

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 prerequisites 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Métodos y procedimientos 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 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 que se auditarán serán: prerrequisitos y sistema APPCC.

- **Programa de control de Prerrequisitos (PPR)**. Se comprobará que el operador dispone de programas de prerrequisitos, documentados e implantados y que lleva una verificación correcta 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 con 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, organismos modificados genéticamente (OMG), 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 (1^{er} principio).
- Los puntos que se consideren decisivos para el control de un peligro y los métodos utilizados para su elección (ej.: árbol de decisión). (2^o principio).
- Los límites críticos establecidos para cada punto de control crítico definido (3^{er} principio).
- El sistema de vigilancia para cada punto de control crítico, especificando cómo se realiza, cuándo y quién es el responsable de hacerlo (4^o principio).
- Las medidas correctivas aplicadas cuando se detecte una desviación, pérdida de control o incumplimiento (5^o principio).
- Los procedimientos para verificar el funcionamiento adecuado del sistema de autocontrol implantado: validaciones y verificaciones (6^o principio).
- El archivo de los registros y evidencias documentales de los controles realizados durante un periodo de tiempo apropiado (7^o principio).
- La revisión y actualización del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

Descripción de no conformidades

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

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



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

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

Medidas adoptadas ante no conformidades

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

Teniendo en cuenta la naturaleza de las no conformidades:

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

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

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

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

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

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

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



ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 2

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

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

- ✓ SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE 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"> Nº auditorías programadas (AP) Nº auditorías programadas realizadas (APR) Nº auditorías no programadas realizadas (ANPR) (OTRAS) Nº auditorías TOTAL realizadas (PROGRAMADAS REALIZADAS+ NO PROGRAMADAS REALIZADAS (OTRAS) Nº Establecimientos alimentarios (EA) Nº EA auditados Nº EA con incumplimientos TOTAL
2	Comprobar que el establecimiento dispone de un sistema de autocontrol, se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz	<ul style="list-style-type: none"> Nº de auditorías con no conformidades PPR TOTALES (graves+ críticos) Nº de auditorías con no conformidades APPCC TOTALES (graves+ críticos) Nº de auditorías con no conformidades Traz TOTALES (graves + críticos) Nº auditorías con no conformidades TOTAL
2.1	Comprobar que los programas de prerrequisitos de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces	
2.2	Comprobar que los sistemas APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.3	Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3	Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador económico y aprobado por la autoridad competente	<ul style="list-style-type: none"> Nº Auditorias CERRADAS con RESOLUCIÓN FAVORABLE Nº Auditorias CERRADAS con RESOLUCIÓN DESFAVORABLE Nº TOTAL AUDITORIAS CERRADAS
4	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas	<ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Revisión sistema de Autocontrol (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas Nº total de medidas administrativas



AUDITORIAS PROGRAMADAS

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

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 720 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.

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 2024	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS ⁽¹⁾
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS ^(a)	188
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD)	532
TOTAL	720

(a) Incluye las auditorías de apoyo

(1) Incluye las auditorías APPCC y PCH

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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



Punto de control

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

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

Métodos y procedimientos de control:

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

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

Actividades:

- ✓ Auditar la implantación de los Sistemas de Autocontrol en los establecimientos pertenecientes a los sectores priorizados y no priorizados:
- ✓ Evaluar y promover la aplicación, desde la Comisión Técnica de Sistemas de Autocontrol, de las Guías de Prácticas Correctas de Higiene (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.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

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

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



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

Sectores priorizados:

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

Para el año 2024 se priorizará en primer término el sector de restauración en centros de mayores y más concretamente en las **residencias de mayores** ubicadas en los veintiún distritos.



AUDITORÍAS PROGRAMADAS

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

Para el año 2024 se han programado, por los departamentos de Salud de los distritos, 166 auditorías, cuyo desglose por distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2024													
DISTRITO	RESTAURACIÓN COLECTIVA							COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN					TOTAL
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Otros	SUBTOTAL	Carnicería con obrador (2)	Pastelerías con obrador	Alimentación. C.M.A. polivalente (3)	Otros	SUBTOTAL	
1. CENTRO	4	2	--	--	--	2	8	2	2	--	--	4	12
2. ARGANZUELA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
3. RETIRO	2	1	--	--	--	--	3	--	--	--	--	0	3
4. SALAMANCA	--	--	--	--	--	6	6	6	--	--	--	6	12
5. CHAMARTIN	--	--	--	2	--	--	2	--	--	--	--	0	2
6. TETUÁN	6	1	--	--	--	3	10	--	--	--	--	0	10
7. CHAMBERI	1	1	1	2	--	--	5	2	2	--	1	5	10
8. FUENCARRAL	2	3	1	--	--	--	6	--	--	--	--	0	6
9. MONCLOA-ARAVACA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
10. LATINA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
11. CARABANCHEL	--	2	--	--	--	--	2	--	--	--	--	0	2
12. USERA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
13. PUENTE DE VALLECAS	8	2	--	--	--	1	11	--	--	--	--	0	11
14. MORATALAZ	--	10	--	--	--	--	10	--	--	--	--	0	10
15. CIUDAD LINEAL	--	4	--	--	--	1	5	3	2	--	--	5	10
16. HORTALEZA	--	--	--	--	--	--	0	--	--	--	--	0	0
17. VILLAVERDE	5	--	--	--	5	--	10	--	--	--	--	0	10
18. VILLA DE VALLECAS	--	1	--	--	--	--	1	--	--	--	--	0	1
19. VICALVARO	21	2	1	--	4	3	31	10	5	--	4	19	50
20. SAN BLAS - CANILLEJAS	--	--	2	--	--	2	4	--	2	--	3	5	9
21. BARAJAS	3	1	--	--	--	--	4	4	--	--	--	4	8
TOTAL	52	30	5	4	9	18	118	27	13	0	8	48	166

(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 bufé de desayuno.

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

(3) Cuya documentación haya resultado favorable.



Con el objetivo de impulsar el control oficial de los sistemas de autocontrol, se ha impulsado el apoyo en materia de autocontrol a los distritos que lo solicitaran, especialmente en el sector de la restauración social por su repercusión en la Salud Pública y por cuestiones de operatividad que hicieran más efectivo el apoyo.

Así mismo, la Comisión Técnica de Sistemas de Autocontrol elaboró, de forma previa, el “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 distritos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol.



Las auditorías de apoyo a los distritos, en los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista de la alimentación, se desarrollarán conforme a las tablas siguientes:

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SALUD Nº Auditorías	U.T. AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD Nº Auditorías	Nº Total de Auditorías
1. CENTRO	12	--	12
2. ARGANZUELA	--	--	--
3. RETIRO	3	--	3
4. SALAMANCA	12	3	15
5. CHAMARTÍN	2	3	5
6. TETUÁN	10	--	10
7. CHAMBERÍ	10	2	2
8. FUENCARRAL-EL PARDO	6	--	6
9. MONCLOA-ARAVACA	--	5	5
10. LATINA	--	2	2
11. CARABANCHEL	2	--	2
12. USERA	--	--	--
13. PUENTE DE VALLECAS	11	--	11
14. MORATALAZ	10	--	10
15. CIUDAD LINEAL	10	4	14
16. HORTALEZA	--	2	2
17. VILLAVERDE	10	--	10
18. VILLA DE VALLECAS	1	1	2
19. VICÁLVARO	50	--	50
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	9	--	9
21. BARAJAS	8	--	8
TOTAL	166	22	188



U.T. AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA)				
AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2024				
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
4. SALAMANCA	3	--	--	3
5. CHAMARTÍN	3	1	--	2
7. CHAMBERÍ	2	--	--	2
9. MONCLOA-ARAVACA	5	--	3	2
10. LATINA	2	1	--	1
15. CIUDAD LINEAL	4	1	--	3
16. HORTALEZA	2	1	--	1
18. VILLA DE VALLECAS	1	--	1	--
TOTAL	22	4	4	14

En la columna de “Restauración hospitales privados” figuran las auditorías de apoyo que, en el marco del control oficial de las cafeterías y cocinas de los hospitales privados del municipio de Madrid, corresponde realizar en cada uno de los distritos apoyados por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol en el año 2024.

SUBPROGRAMA 2.2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE AUTOCONTROL DE LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN E INDUSTRIAS ALIMENTARIAS DE LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar la seguridad de los alimentos que se consumen mediante la implantación efectiva de los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) en los establecimientos alimentarios del comercio mayorista de la alimentación y de las industrias alimentarias ubicadas en Mercamadrid.



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar auditorías de los 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 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.

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control

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

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

Métodos y procedimientos de control

Las actividades de control de este programa consisten en la realización de auditorías de los 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.



Los métodos de control previstos son:

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

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

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

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

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

- ✓ Reenvasadores de productos de origen no animal (PONA´s).
 - ✓ Almacenes frigoríficos autorizados.
 - ✓ Distribuidores sin depósitos.
 - ✓ Almacenes registrados.
 - ✓ Mercado mayorista PONA´s.
 - ✓ Establecimientos de restauración colectiva.
- **Sistema APPCC:** Se aplicará en todas las empresas sujetas a inscripción en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA) salvo las flexibilizadas conforme al apartado anterior, y se verificarán:
 - ✓ Los diagramas de flujo y los procesos.
 - ✓ Los análisis de peligros y medidas preventivas.
 - ✓ Los puntos de control de los peligros, los límites críticos, las medidas de vigilancia y las medidas correctoras implantadas.
 - ✓ Los registros y evidencias.

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

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



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

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

AUDITORIAS PROGRAMADAS

Para el año 2024 el Departamento de Inspección de Mercamadrid ha programado las siguientes auditorías:

AUDITORÍAS PROGRAMADAS. DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID. AÑO 2024		
TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL AUDITORÍAS (1)
FABRICANTES Y ENVASADORES		
Carnes y derivados	36	36
Productos de la pesca (incl. grasas pescado)	4	4
Tratamiento y conservación de frutas, hortalizas y derivados (incl. envasado brotes)	5	5
Reenvasadores POAs	12	12
Reenvasadores PONAs	18	18
ALMACENISTAS Y DISTRIBUIDORES		
Almacenes frigoríficos autorizados	48	48
Mercado mayorista POAs	153	153
Distribuidores sin depósito y transportistas	19	19
Almacenes registrados	67	67
Mercado mayorista PONAs	145	145
MINORISTAS		
Establecimientos de restauración colectiva o servicios de comidas y bebidas	18	18
Otros minoristas	7	7
TOTAL	532	532

(1) Se incluyen las auditorías APPCC y GPCH



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es describir el modo en que deben organizarse y realizarse los controles para verificar la información facilitada al consumidor en los alimentos y materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos comercializados en España de acuerdo con la legislación por parte de las autoridades competentes.

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

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

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

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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

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

En el ámbito de este programa, el objeto a controlar es el alimento y no el establecimiento, aunque los incumplimientos que se detecten serán responsabilidad del operador con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento o, en caso de que no esté establecido en la Unión Europea, el importador del alimento al mercado de la Unión. Los operadores 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 dónde 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 y procedimientos 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, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.

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 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

En resumen, las medidas adoptadas ante los incumplimientos detectados en controles oficiales 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 gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 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"> 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 información facilitada al consumidor en los alimentos en establecimientos alimentarios	<ul style="list-style-type: none"> Nº controles realizados Nº controles con incumplimientos Nº de incumplimientos por Información obligatoria general y específica Nº de incumplimientos por Información sobre ingredientes tecnológicos Nº de incumplimientos por Información sobre sustancias que pueden causar alergias o intolerancias Nº de incumplimientos por Información nutricional Nº de incumplimientos por Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables
3	Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante los incumplimientos detectados	<ul style="list-style-type: none"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado Nº Revisión Sistema de Autocontrol del establecimiento Nº Otras medidas Nº total de medidas administrativas

INSPECCIONES PROGRAMADAS

PROGRAMA 4: ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS Y DE LOS MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3.170

RESUMEN DE INSPECCIONES PROGRAMADAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2024 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 2024				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)		Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
9. Carne fresca	Carne y derivados	504	150	654
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)				
11. Productos cárnicos				
12. Pescado y productos de la pesca	Pescados y derivados	504	200	704
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	Pastelerías	504	--	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	--	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 "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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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



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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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) 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo de 12 de junio de 2013 relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso. (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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se programarán en 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, 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 auditoría.

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 ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 presencia de sustancias que causan alergias o intolerancias en los alimentos. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • Nº muestreos de control oficial de alérgenos • Nº de incumplimientos en controles oficiales por alérgenos • Nº muestreos de vigilancia de alérgenos • Nº 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) 609/2013 de Parlamento Europeo y del Consejo. (Detectar incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> • Nº muestreos de control oficial realizados por contenido gluten • Nº de incumplimientos en controles oficiales por contenido gluten • Nº muestreos de vigilancia realizados contenido gluten • Nº 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"> • Nº Propuestas incoación de expediente sancionador • Nº Suspensiones de Actividad • Nº Retiradas del Mercado • Nº Requerimiento 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	257

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS. AÑO 2024										
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Gluten	Proteína de leche	Huevo	Soja	Cacahuete	Mostaza	Pescado	Frutos de cáscara	Nº TOTAL DE DETERMINACI	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	1	3		
2. Alternativa a los lácteos	5	10	--	--	--	--	--	--	15	15
4. Hielos comestibles	--	--	--	--	5	--	--	--	5	5
6. Productos de confitería (Productos de cacao)	--	10	--	--	5	--	--	6	33	21
7. Cereales y productos a base de cereales	--	--	--	--	5	--	--	--	5	5
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	21	21	21	10	5	--	--	6	96	84
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	5	--	--	5	--	--	--	--	10	10
11. Productos cárnicos	5	5	--	--	--	--	--	--	10	10
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) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	5	--	--	--	--	--	--	--	5	5
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	5	5	--	5	--	--	--	--	15	15
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)

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

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

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

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

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



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

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

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

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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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



Métodos y procedimientos de control

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

- averiguar si se están empleando OMG.
- si éstos están autorizados o no.
- si se informa al consumidor sobre su presencia.

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 Europea 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 de la Comisión, de 4 de octubre de 2004, 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 en el marco del Reglamento (CE) 1830/2003 (2004/787/CE) y, además, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 1945/83, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, 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 gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de OMG en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 muestreos de vigilancia realizados Nº muestreos oficiales realizados
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).	<ul style="list-style-type: none"> Nº de incumplimientos en muestreos oficiales por presencia de OMG no autorizados Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por presencia de OMG no autorizados Nº de incumplimientos en muestreos oficiales por presencia de OMG > a 0,9%, no declarados en el etiquetado Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por presencia de OMG, > a 0,9%, no declarados en el etiquetado Nº 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"> Nº Propuestas de incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimientos de Corrección de Incumplimientos 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	30

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG). AÑO 2024			
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	OMG	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES / MUESTRA	8		
5. Frutas y hortalizas	10	80	10
7. Cereales y productos a base de cereales	10	80	10
8. Productos de panadería, bollería, repostería y galletería	10	80	10
TOTAL	30	240	30

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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



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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

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

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

El control de los complementos alimenticios disponibles en el mercado se realizará de acuerdo con la programación en 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, 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 con su composición o sus indicaciones de consumo o declaraciones de propiedades saludables.
- por la aparición de reacciones adversas tras el consumo de complementos alimenticios.

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

➤ **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) 1170/2009, de la Comisión, de 30 de noviembre de 2009; por la que se modifican la Directiva 2002/46/CE del Parlamento Europeo y del Consejo y el Reglamento (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo relativo a las listas de vitaminas y minerales y sus formas que pueden añadirse a los alimentos, incluidos los complementos alimenticios.
- Los aromas y aditivos alimentarios declarados no se encuentran en las listas positivas vigentes para estos productos, o las cantidades han sobrepasado de las permitidas.
- Se declaran sustancias no amparadas por el Reglamento (UE) 2015/2283, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de noviembre de 2015, relativo a los nuevos alimentos y en el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/2470, de la Comisión, de 20 de diciembre de 2017, por el que se establece la lista de nuevos alimentos, que 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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios

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

Tras la detección de

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

Los servicios de inspección podrán adoptar una o varias medidas para evitar que persistan no conformidades y, sobre todo, se evite la puesta en el mercado de productos considerados no seguros, y variarán en función de la gravedad de la situación y el establecimiento donde se haya realizado el control oficial. En función del dictamen emitido sobre la conformidad y seguridad del complemento alimenticio, las medidas podrán 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 mayor 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, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, según 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 ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de complementos alimenticios de acuerdo con una programación en 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 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"> Nº de controles oficiales de complementos en establecimientos alimentarios Nº de controles oficiales con incumplimientos de complementos en establecimientos alimentarios Nº de incumplimientos relativos a la información al consumidor Nº 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 "muestréos de control oficial":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº muestréos de control oficial de composición Nº incumplimientos en muestréos de control oficial de composición Nº incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas Nº incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas Nº incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes <p>Resultados No Conformes en "muestréos de vigilancia":</p> <ul style="list-style-type: none"> Nº muestréos de vigilancia de composición Nº resultados no conformes en muestréos de vigilancia de composición Nº incumplimientos por Presencia de sustancias no autorizadas Nº incumplimientos por Presencia de sustancias no declaradas Nº incumplimientos por Incumplimiento de la cantidad declarada de ingredientes
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"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de corrección de Incumplimientos / Reetiquetado Nº Revisión Sistema de Autocontrol. (APPCC) del establecimiento Nº Otras Medidas <p>Medidas ante resultados No Conformes en "muestréos 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



ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2024	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS Información alimentaria y composición (inspección visual del producto)	84
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2024 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 2024 {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 PROGRAMADAS

PROGRAMA 7: COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2024 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

(*) Se incluyen como estimación 5 parámetros, que pueden variar según la naturaleza del complemento en función de lo declarado en la información del producto.



PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

El Reglamento también establece unos criterios de higiene de los procesos, a cumplir por los operadores de las empresas alimentarias. El cumplimiento de estos criterios se controla en el ámbito del Programa 1: Inspección de establecimientos alimentarios y del Programa 2: Auditorías de los sistemas de autocontrol en los establecimientos alimentarios.

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

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



En todo caso, es importante destacar que la inexistencia de criterios microbiológicos mediante norma legal específica no significa que no representen un riesgo para la seguridad alimentaria. De hecho, para aquellos pares alimento-microorganismo para los que la legislación no haya fijado un criterio microbiológico, si se considera que su presencia en un determinado alimento puede suponer un riesgo para la salud pública, por ejemplo cuando se tenga constancia de que está implicado en un brote o caso de toxiinfección alimentaria, podrá aplicarse el artículo 14 del Reglamento (CE) 178/2002, el Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, que establece que no se comercializarán alimentos que no sean seguros.

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

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

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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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



Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán se **programarán en 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, 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 (CE) 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 incumplimientos en controles oficiales:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

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

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia 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"> 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 presencia y recuento (cuantificación) de agentes biológicos en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de agentes biológicos Nº de incumplimientos en controles oficiales por agentes biológicos Nº muestreos de vigilancia realizados de agentes biológicos Nº 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"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	484

SUBPROGRAMA 8.1. OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	166

SUBPROGRAMA 8.1: Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública, 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 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS, 2024										SUBPROGRAMA 8.1: OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS, 2024														
CATEGORÍA S/ALIMENT OS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/ Matriz)	Listeria monocitogénes (Recuento)	Listeria monocitogénes, (Detección)	Salmonella spp	Enterotoxinas estafilocólicas	Cronobacter spp. (C. sakazakii)	Escherichia coli	E. Coli (STEC)	Histamina	Biotoxinas marinas. (ácido domóico)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	Brucella	Recuento Estafilococos coagulasa positivos	Bacillus cereus presuntivo	Norovirus	Campylobacter spp	Clostridium spp.productores de toxina botulínica	Cl. Perfringens	E.Coli O157 H:7	Ooquistes	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS	PROGRAMA 8+8.1 TOTAL MUESTRAS	
	Nº DETERMINACIONES /MUESTRAS	5	1	5	5	1	5	5	9	1			1	1	5	1	1	1	1	1	1			
1. Productos lácteos	5	--	--	5	--	--	5	--	--	75	15	5	10	--	--	5	--	--	--	--	20	20	35	
5. Frutas y hortalizas	5	--	10	--	--	10	5	--	--	150	30	--	--	10	--	--	5 (*)	--	--	10	65	25	55	
9. Carne fresca	21	--	--	--	--	--	--	--	--	105	21	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	21	
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	21	--	50	--	--	10	10	--	--	455	91	--	--	--	--	30	--	5	10	--	45	45	136	
11. Productos cármicos	21	--	--	--	--	--	--	--	--	105	21	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	21	
12. Pescado y productos de la pesca	10	--	25	--	--	15	--	50	10	710	110	--	--	--	10	--	5	--	--	--	15	15	125	
13. Huevos y ovoproductos	--	--	25	--	--	--	--	--	--	125	25	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0	0	25	
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	--	--	--	--	--	50	10	--	--	10	--	--	--	10	--	--	60	20	30	
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	5	--	--	5	--	--	--	--	10	10	--	--	10	--	--	--	--	--	--	50	10	20	
17. Bebidas	--	--	--	--	--	--	--	5	--	45	5	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	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	--	--	--	--	--	--	71	31	102	
OTROS: Superficies en contacto con alimentos	--	75	--	--	--	--	--	--	--	75	75	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	0	75	
TOTAL	98	80	155	5	5	35	20	76	10	2344	484	5	31	40	10	35	10	15	10	10	326	166	650	

(*) *Clostridium* spp.productores de toxina botulínica en frutas y hortalizas enlatadas.

SUBPROGRAMA 8. 1: Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del Laboratorio de Salud Pública, 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 microorganismos incluidos en el subprograma.



PROGRAMA 9: ANISAKIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

Estos controles podrán consistir en:

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

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



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles para comprobar el cumplimiento de la normativa sobre la presencia de *Anisakis spp.* en los alimentos, de acuerdo con una programación en 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

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

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

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

Métodos y procedimientos de control

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



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 retiran las partes contaminadas, la formación de los manipuladores en su detección (personal cualificado) y los registros generados.
 - Control documental, en productos en los que se pueda exceptuar de la congelación. Los productos de la pesca procedentes de la acuicultura destinados a consumirse crudos o escabechados, en salazón o sometidos a cualquier otro tratamiento si este es insuficiente para matar los parásitos pueden exceptuarse del requisito de congelación, conforme a lo establecido en el Reglamento (CE) 853/2004, 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 resultados analíticos no conformes e incumplimientos

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

Se considera **incumplimiento**:

- Que el operador no cumpla los requisitos legales en cuanto a la gestión del riesgo de la presencia de larvas viables de *Anisakis* spp en los productos de la pesca que comercializa, así como que no 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 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 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 de ellos previstos inicialmente.
- Ordenar que el operador aumente la frecuencia de sus propios controles con el fin de corregir y evitar incumplimientos, incluyéndose la correspondiente revisión del Sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- 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 gestión de seguridad alimentaria 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 gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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"> Nº establecimientos Nº controles programados Nº controles programados realizados Nº 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"> Nº muestreos realizados Nº 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"> Nº 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"> Nº 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 <p>Medidas relativas a los Objetivos 3 y 4:</p> <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 Nº total de medidas administrativas (sumatorio de los 3 objetivos)



ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2024	
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 2024 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 2024				
SECTOR	Tipo de establecimiento	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
Pescado	Almacenes	--	250	250
	Fabricante/envasador de productos de la pesca			
	Minorista (pescaderías) con obrador	84	--	84
Comidas preparadas				
	Minorista (restauración)			
TOTAL		84	250	334

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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 9: ANISAKIS. AÑO 2024				
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) con o sin obrador			
Comidas preparadas	Fabricante/ envasador de comidas preparadas	25	25	25
	Minorista (restauración)			
TOTAL		60	60	60

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

De acuerdo con el Reglamento (CEE) nº 315/93 del Consejo, de 8 de febrero de 1993, por el que se establecen procedimientos comunitarios en relación con los contaminantes presentes en los productos alimenticios, queda prohibida la comercialización de productos alimenticios en los que se haya comprobado la presencia de un contaminante en proporciones inaceptables desde el punto de vista toxicológico.

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



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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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



Las actividades se **programarán en 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria. 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 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 ante incumplimientos en controles oficiales:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido en contaminantes en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 el contenido de contaminantes en los alimentos. (Detectar los incumplimientos)	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de contaminantes Nº de incumplimientos en controles oficiales por contaminantes Nº muestreos de vigilancia realizados de contaminantes Nº 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"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos 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

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	342



PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2024																				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	CONTAMINANTES BIÓTICOS (MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES)									CONTAMINANTES ABIÓTICOS									Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRA
	Aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	Aflatoxina M1	Ocratoxina A	Patulina	Fumonisin	Ácido erúcico	Alcaloides tropánicos	Alcaloides opiáceos	Equivalentes de delta-9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC)	Hg	Pb	Cd	As total / AsI	Cu	Sn	HAP's	Acilamida	Melamina		
Nº DETERMINACIONES / MUESTRA	5	1	1	1	3	1	2	2	2	1	1	1	1	1	1	5	1	1	1	
1. Productos lácteos	--	5	--	-	-	--	--	-	--			--			--	--	--	--	5	5
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	--	-	--	-	-	--	--	-	10			--			--	5	--	--	45	15
5. Frutas y hortalizas	5	-	--	5	-	--	--	-	--			20		10	--	--	--	15	155	55
7. Cereales y productos a base de cereales	10	-	5		5		10		--			10		--	--	21	--	--	161	61
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	--	-	--	-	-	5	--	10	--			--		--	--	10	--	--	35	25
11. Productos cárnicos	--	-	--	-	-	--	--	--	--			--		--	15	--	--	--	75	15
12. Pescado y productos de la pesca	--	-	--	-	-	--	--	--	--			35		--	10	--	--	--	225	45
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	10	-	5	-	-	5	--	--	--			--		--	--	--	--	--	60	20
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	80	50
17. Bebidas	--	-	5	-	-	--	--	--	--			5		--	--	--	--	--	30	10
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	--	-	--	-	-	--	--	--	--			--		--	--	21	--	--	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		--	--	--	--	--	50	10
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	--	-	--	--	-	10	--	--	--			--		--	--	--	--	--	10	10
TOTAL	25	5	15	5	5	25	20	10	10			85		10	30	62	10	25	952	342

Metales pesados: En cada muestra se analizará Hg, Pb, Cd, As y Cu si aplica. Matrices preferentes: setas y piña

(*) El contenido máximo se refiere a la suma de delta-9-tetrahidrocannabinol (Δ9-THC) y ácido delta-9-tetrahidrocannabinólico (Δ9-THCA), expresados como Δ9-THC.

(**) Sn aplica sólo a alimentos enlatados.



PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

En el ámbito de aplicación de este programa se incluyen:

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

Las actividades que se realizarán **se programarán en 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 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, 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 ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y del contenido en ingredientes tecnológicos en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 presencia y el contenido de ingredientes tecnológicos en 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 "muestréos 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024												
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS				565								
PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2024												
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Rto (UE) n° 2019/723) (Producto/Matriz)	Fosfatos	Conservadores (Nitratos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Colorantes hidrosolubles_CM/AESAN (1)	Conservadores (Sorbico y Benzoico)	Edulcorantes artificiales	Poliálcoholes	Ácido Bórico	SO2	Ácido ascórbico, cítrico y eritórbito	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	3	2	4	5	1	1	3		
5. Frutas y hortalizas	--	--	--	--	--	--	--	--	10	--	10	10
6. Productos de confitería	--	--	5	30	--	--	--	--	--	--	155	35
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	--	--	--	--	5	30	15	260	90
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	10	--	--	--	--	--	150	20
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 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	30	20	20	15	5	335	15	1175	565

(1) Programa de colorantes CM-AESAN, según Recomendación (UE) 2023/965 de la Comisión de 12 de mayo de 2023 sobre la metodología para el seguimiento de la ingesta de aditivos alimentarios y aromas alimentarios. Incluye los colorantes Verde S (E 142), Tartrazina (E 102) y Ponceau 4R (E 124).



PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

Los materiales y objetos en contacto con alimentos (en adelante MECA) están regulados en toda la Unión Europea fundamentalmente a través del Reglamento (CE) nº 1935/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y se aplica a los materiales y objetos terminados:

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

- ❖ La **vigilancia** de los 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 Europea y establecer prioridades para sucesivos programas de control.

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



- ❖ El **control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con los niveles de los MECA o alimentos envasados que tienen límites legalmente establecidos, 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agro-alimentaria, 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 ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos / reetiquetado.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 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"> • 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 "muestréos 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	18

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2024					
CATEGORÍAS/ALIMENTO S (Rto (UE) n° 2019/723) (Producto/Matriz)		Migración Pb y Cd y otros elementos (Al, As, Ba, Co, Cr, Cu, Fe, Hg, Li, Mn, Ni, Sb, Zn) (*)	Melamin a	Nº TOTAL DE DETERMINAC IONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA		60	3		
Materiales en contacto con alimentos	Materiales cerámicos	10	--	600	10
	Materiales a base de melamina	--	8	24	8
TOTAL		10	8	624	18

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

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

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

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



Con el fin de asegurar que la utilización de las sustancias activas contenidas en los plaguicidas es segura para los consumidores, se establecen los Límites Máximos de Residuos (LMR), término que se define como el límite legal superior de concentración de un residuo de plaguicida en alimentos o piensos establecido de conformidad con el Reglamento (CE) nº 396/2005.

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

Y para garantizar que los residuos de plaguicidas se encuentran dentro de estos límites legalmente establecidos y evaluar el grado de exposición de los consumidores a sus residuos, se efectúan controles oficiales de residuos de plaguicidas, según el Reglamento 396/2005 y de conformidad con el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, sobre controles oficiales y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios.

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia de residuos 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

- ❖ La **vigilancia** 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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria, 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 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 ante incumplimientos en controles oficiales:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles del contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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 el contenido de residuos de plaguicidas en los alimentos. (Detectar los incumplimientos).	<ul style="list-style-type: none"> Nº muestreos de control oficial de residuos de plaguicidas Nº de incumplimientos en controles oficiales por residuos de plaguicidas Nº muestreos de vigilancia realizados de residuos de plaguicidas Nº 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"> Nº Propuestas incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos 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

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	166



Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2024				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Residuos de Plaguicidas (RP)	Sales de amonio cuaternario (SAC's)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº Determinaciones / muestra	356	9		
3. Grasas, aceites y sus emulsiones (a)	8	--	2848	8
5. Frutas y hortalizas (b)	140	140	51100	140
7. Cereales y productos a base de cereales €	8	--	2848	8
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa (d)	5	--	1780	5
17. Bebidas €	5	--	1780	5
TOTAL	166	140	60356	166

(a): Aceites de oliva (*): 8

(b): Uvas de mesa (*): 10

Plátanos (*): 10

Toronjas o pomelos (*): 5

Berenjenas (*): 10

Brécoles (*): 5

Melones (*): 10

Setas cultivadas (*): 10

Pimientos (*): 10

Albaricoques: 10

Cerezas: 10

Hongos salvajes: 10

Calabacines: 10

Espinacas: 10

Manzanas: 10

Mandarinas: 10

€: Trigo en grano (*): 8

(d): Miel

€: Vinos de Madrid

(*) Productos incluidos en el Programa plurianual coordinado de control europeo para 2024 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/731.



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

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

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

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

Asimismo, continúa siendo aplicable el Real Decreto 1749/1998, de 31 de julio, por el que se establecen las medidas de control aplicables a determinadas sustancias y sus residuos en los animales vivos y sus productos.

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la presencia en los alimentos de origen animal, de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias establecidas en el Real Decreto 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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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 resultados analíticos no conformes e 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 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.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos no conformes en actividades de vigilancia:

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



EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida basada en el 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 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"> Nº muestreos de control oficial de residuos de medicamentos u otras sustancias Nº de incumplimientos en controles oficiales por residuos de medicamentos u otras sustancias Nº muestreos de vigilancia realizados de residuos de medicamentos u otras sustancias Nº de resultados no conformes en muestreos de vigilancia por residuos de medicamentos u otras sustancias
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 incoación de expediente sancionador Nº Suspensiones de Actividad Nº Retiradas del Mercado Nº Requerimiento de Corrección de Incumplimientos 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	60

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2024					
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	--	10	10
12. Pescado y productos de la pesca	5	--	5	50	10
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	10	--	--	10	10
TOTAL	30	15	15	180	60

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es promover en los centros escolares una oferta alimentaria, que cumpla los requisitos de calidad nutricional, a través de actividades de inspección por la autoridad competente, describiendo el modo en el que realizar el control y seguimiento de los criterios establecidos, tanto en las programaciones de los menús, como en los alimentos y bebidas dispensados a través de las máquinas expendedoras y cafeterías.

Para la consecución del programa se entiende por evaluación de la calidad nutricional la comprobación de que los alimentos e ingredientes utilizados para la elaboración de los menús (aceites, salsas industriales, carnes procesadas, sopas, cremas, quesos, postres lácteos, yogures etc.) tengan el mejor perfil nutricional, es decir que su composición o contenido en sal, azúcar, grasas saturadas, grasas trans, sea la más favorable, dentro de la diversidad que existe en el mercado, para conformar una dieta saludable.



La contratación de la oferta alimentaria y de otros aspectos debe regirse por principios y requisitos recogidos en los pliegos de prescripciones técnicas y en las guías técnicas de recomendaciones, que deben de contemplar criterios de calidad nutricional y sostenibilidad, oportunamente. Las empresas adjudicatarias tienen que estar inscritas en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (RGSEAA), o bien, en el registro autonómico, según corresponda; y en cualquiera de los casos, deben cumplir con el conjunto de prescripciones indicadas, así como con toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, así como cualquier otra que le resulte de aplicación para llevar a cabo el adecuado ejercicio de sus actividades.

Cuando el servicio comedor de los centros escolares disponga de una gestión dependiente de los servicios públicos, estas actividades están sometidas al obligado cumplimiento del pliego de prescripciones técnicas establecido.

Por lo tanto, el control se basa en los criterios establecidos en los pliegos de prescripciones técnicas, las guías técnicas elaboradas por las CCAA, y toda la legislación vigente en materia de seguridad, calidad e higiene de los alimentos, así como cualquier otra que le resulte de aplicación.

Los controles pueden ser realizados en el marco de los controles oficiales programados o controles oficiales no programados e incluirán en primer lugar una evaluación documental de la programación de menús y de la información requerida en el cuestionario y si procede una inspección in situ mediante visitas de control a los centros escolares o cocinas centrales para comprobar la correcta implementación de lo descrito en la documentación evaluada.

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.



ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional de los menús en los centros escolares se llevará a cabo por el Departamento de Seguridad Alimentaria y los departamentos de Salud de los distritos. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control

Las **visitas de inspección** se realizan sobre los centros docentes públicos, privados o concertados, que dispongan de algún tipo de oferta alimentaria que impartan el segundo ciclo de educación infantil, la educación primaria, la educación especial y la educación secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional básica), autorizados por la Consejería competente en materia de educación.

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.

Métodos y procedimientos 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 recabe 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, el Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas y otras medidas 2020, elaborado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) 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.
- 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 a la 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 e 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

Los servicios de inspección 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.

Los servicios de inspección 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, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

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, las autoridades competentes podrán iniciar una propuesta de incoación de expediente sancionador en base al artículo 52 de dicha Ley.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL EN CENTROS ESCOLARES		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	<ul style="list-style-type: none"> Nº de controles realizados, programados y no programados por tipo (documentales y evaluaciones presenciales)
2	Comprobar el 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



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Durante el año 2024 se realizará la **revisión documental** de los menús escolares de 30 centros procurando que al menos uno corresponda a cada distrito. 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 la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria.

A modo de resumen se indican las actuaciones a realizar:

FASES	ORGANISMO ACTUANTE	PERIODO
Fase 1. Revisión documental	Departamento de Seguridad Alimentaria	2024
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)	2024

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO - QUÍMICO Y NUTRICIONAL

OBJETO Y AMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria de los productos alimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos alimentarios.

En el marco de este programa se realizarán principalmente las siguientes actividades:

- Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el nivel general de la calidad alimentaria.

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



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 GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

Las actividades se programarán en base al riesgo e incluirán:

- ❖ a **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, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria. que garantizan el derecho del ciudadano a realizar análisis contradictorio.

Así mismo, 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 gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.



Medidas adoptadas en actividades de vigilancia:

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en 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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2024	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	625

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2024									
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Análisis FQ	Compuestos polares	NBVT	Peso neto y escurrido (Glaseado)	Información nutricional	Minerales / Etiquetado I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, etc.	Identificación de especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
1. Productos lácteos	10	--	--	--	--	--	21	171	31
2. Alternativas a los lácteos	10	--	--	--	10	--	--	410	20
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	10	230	--	--	--	--	--	380	240
4. Hielos comestibles	10	--	--	--	10	--	--	410	20
5. Frutas y Hortalizas ⁽²⁾	--	--	--	--	--	5	--	25	5
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería	--	--	--	--	10	--	--	260	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	--	--	4 2	10	--	--	--	72	52
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	--	--	--	10	5	--	285	15
17. Bebidas ⁽³⁾	160	--	--	--	--	--	--	2400	160
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	--	--	--	--	10	--	--	260	10
TOTAL	200	230	42	20	60	10	63	5005	625

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

(2) Preferiblemente frutos de cáscara desecados.

(3) Del total (160 muestras) 10 muestras deben ser de aguas envasadas.



1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANALISIS 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 2024, de acuerdo con lo estipulado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (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 **programaciones trimestrales** de toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios.

METODOLOGÍA

Para fijar estas directrices generales se ha tenido en cuenta, entre otros aspectos, el análisis realizado sobre los principales tipos de riesgos asociados a los diferentes productos objeto de la programación. Así mismo, se han tenido en cuenta, 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 Unión Europea, 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, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2021-2025. Los Programas de toma de muestras contenidos en la línea de actuación relativa a las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

Hay que señalar que estas directrices generales son orientativas, ya que para lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el control oficial de productos alimenticios, la programación de la toma de muestras tiene que ser lo suficientemente flexible para ser capaz de reaccionar ante diversas situaciones que eventualmente puedan producirse, entre las que cabe citar, la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos, resultados de los autocontroles (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y del control oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por la Comunidad Autónoma de Madrid, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Unión Europea, etc., sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de los servicios de inspección, etc.



Así mismo, también es necesario considerar determinados aspectos, tales como, tipo de tratamiento tecnológico que sufre el alimento y si reduce significativamente la contaminación microbiológica del alimento antes de su consumo, grupo de población al que va dirigido cada tipo de producto alimenticio (población en general o grupos sensibles: niños, personas mayores, 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.

PROGRAMACIÓN TRIMESTRAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2024, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de la Programación Trimestral de Toma de Muestras y Análisis, en los cuales se detallará y pormenorizada, en colaboración con los servicios municipales competentes implicados, el desarrollo de la citada programación.

La elaboración de las Programaciones Trimestrales de Toma de Muestras y Análisis se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

En estos Programas Trimestrales se concretan de forma detallada y pormenorizada aspectos tales como, el tipo de producto objeto de la toma de muestras (productos de origen animal, vegetal, envasados o a granel, frescos o procesados, 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)

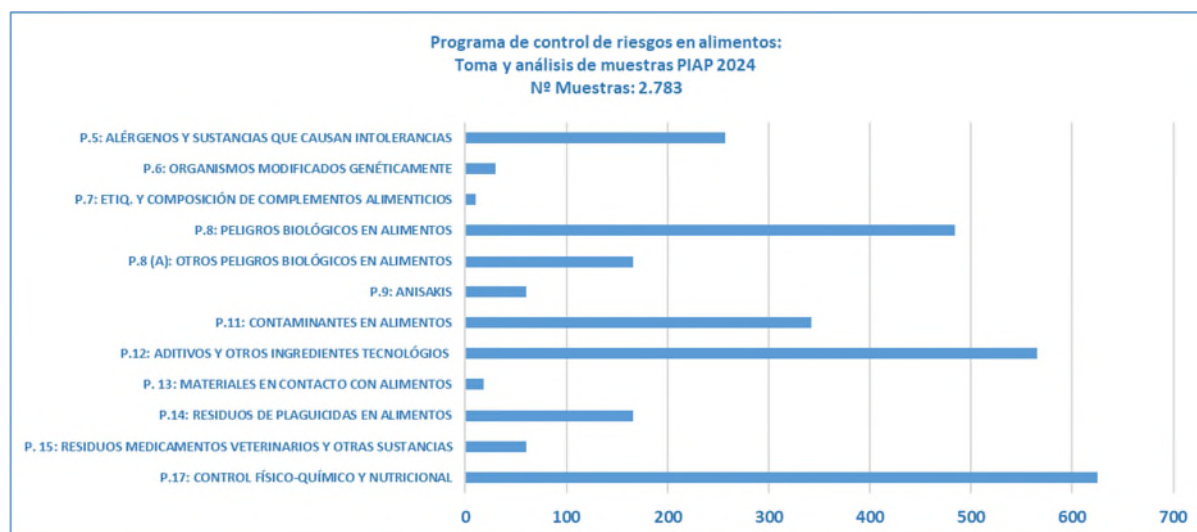
Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados 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.



MUESTRAS PROGRAMADAS**RESUMEN DE LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, DESGLOSADA POR PROGRAMAS DEL PNCOCA.**

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)	484
SUBPROGRAMA 8.1: OTROS PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS	166
PROGRAMA 9: ANISAKIS	60
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	342
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	565
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	18
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	166
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	60
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL	625
TOTAL	2.783





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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Realizar el control y vigilancia del agua de consumo en el grifo del consumidor en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBJETIVO GENERAL

Controlar que el agua de consumo que se pone a disposición del usuario reúne los requisitos de calidad en el punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de edificios, locales o establecimientos públicos o privados y viviendas.

También se consideran en este Programa, las 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 Actuaciones Urgentes ante Brotes y Alertas Alimentarias.
- Carta de Servicios de los Parques y Jardines.

El 13 de enero de 2023 entró en vigor el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro, transponiendo a nuestro ordenamiento jurídico 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.



El enfoque basado en el riesgo que se establece en este Real Decreto supone una novedad al integrar, respecto a la seguridad del agua, el método basado en la evaluación y gestión del riesgo que cubre toda la cadena de suministro, desde la zona de captación, extracción, tratamiento, almacenamiento y distribución, hasta el punto de cumplimiento.

Se destaca aquí la «**evaluación de riesgos de los sistemas de distribución domiciliaria**», en donde se hace especial hincapié **en los edificios prioritarios**, definidos como: “los grandes locales, distintos de viviendas, con un elevado número de usuarios que pueden verse expuestos a riesgos relacionados con el agua, en particular los locales grandes de uso público...”: hospitales, instituciones sanitarias, residencias de geriátricas, guarderías, y centros educativos, edificios en los que se ofrecen servicios de alojamiento, centros deportivos y de ocio.

El Ayuntamiento de Madrid, como titular de edificios prioritarios, **antes del 2 de julio de 2024** está obligado a registrar los datos que se requieran de sus edificios, en el sistema que el Ministerio de Sanidad establezca a tal efecto. El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud, está colaborando con el Ministerio de Sanidad en la actualidad, en la elaboración de guías orientativas y otros documentos para alcanzar a tiempo esta exigencia normativa.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario en el año 2024 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 públicos y centros municipales: colegios, escuelas infantiles, albergues o centros de acogida y de refugiados, centros de día, centros de mayores, guarderías, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio, centros municipales de salud comunitaria, entre otros.

Los datos procedentes de las inspecciones se incorporarán en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) mediante un protocolo específico denominado “**PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN. CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (AFCH y ACS)**”. AGUAS CONSUM 24.

Previsión para el año 2024: 100 inspecciones/ año.

Además de los anterior y de cara a la evaluación del riesgo de cada edificio priorizado, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, ha elaborado unos registros en los que se recoge la información necesaria, obtenida en las inspecciones que se realizan, aunque, no se introducirán en SIGSA. Los datos que se recaban son, entre otros, los que se citan a continuación:

- Número de usuarios, existencia de depósitos interiores, de acumuladores de agua caliente sanitaria, origen del agua y puntos de entrega, puntos de uso de agua: duchas, grifos, fregaderos, pilas; material de tuberías de agua caliente sanitaria, material de tuberías de agua fría; existencia de paneles solares de calentamiento primario de agua, año de construcción...
- 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.



Controles programados

Los controles programados y las actuaciones a demanda por avisos respecto a la alteración en las características propias del agua de consumo, que se vienen realizando año tras año, se han subdividido en distintas categorías:

- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y estaciones oficiales de muestreo (EOM) en colaboración con el Canal de Isabel II.
- Realizar ensayo de intercomparación de cloro libre y cloro combinado con otros laboratorios acreditados.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo en edificios prioritarios, centros de día, centros de mayores, guarderías, escuelas, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo por avisos de incidencias en el agua de consumo en viviendas, edificios no prioritarios, públicos y privados.
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en otros edificios públicos no prioritarios y privados (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en relación con los materiales de instalaciones interiores (detección de plomo en edificaciones anteriores a 1980).
- Control y toma de muestras de parámetros relacionados con materiales plásticos de las instalaciones interiores (Bisfenol A, Cloruro de vinilo...).
- Toma de muestras de aguas de consumo en casos de alertas alimentarias, brotes de intoxicación alimentaria y otras emergencias e incidencias.
- Autocontrol mediante toma de muestras de agua fría de consumo y (agua caliente sanitaria (ACS) en Centros Deportivos Municipales y otros centros municipales para prevención de legionelosis, según el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control

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



Naturaleza del control

Los parámetros que se controlarán en la vigilancia municipal son los establecidos en el Artículo 15, en relación con el Anexo II, parte B.7 "Control en grifo" del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. En función del origen del abastecimiento y/o características de la instalación, se podrán analizar también otros parámetros recogidos en el Anexo I del Real Decreto 3/2023 a criterio del personal inspector.

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

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

Cumplimiento de la legislación y adopción de medidas ante los incumplimientos

El Real Decreto 3/2023, establece en el artículo 4 las "Responsabilidades y competencias", que cuando la gestión del suministro del agua sea indirecta, delegada o mixta, la administración local, deberá garantizar que los operadores titulares de la concesión cumplan con lo señalado en esta normativa. En Madrid es el Canal de Isabel II, la empresa pública encargada de la gestión del ciclo del agua.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, mantiene un fluido y constante intercambio de información con el Canal de Isabel II, relativa a las incidencias en la calidad del agua que se producen en el término municipal.

Se consideran incidencias en el agua de consumo las establecidas en el artículo 22.1 del Real Decreto. Si se superan los valores paramétricos del Anexo I, de acuerdo con los artículos 22.2 d) y 25: *Incidencias Tipo II*, la administración local adoptará las medidas adecuadas para reducir o eliminar el riesgo del incumplimiento detectado, trasladando la información de la situación a los afectados, así como las medidas correctoras y recomendaciones necesarias.

Los resultados de todos los parámetros analizados en la toma de muestras de agua de consumo son incorporados por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en la base de datos del Ministerio de Sanidad que gestiona y explota el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) en la que aparece la calificación de aptitud para el consumo del agua del boletín analítico introducido.



ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

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

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II	80
Intercomparación de cloro libre y combinado	240
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Maratones, Fiestas de distritos, etc.)	200
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, etc.)	1.130
Control de parámetros relacionados con los materiales plásticos de las instalaciones interiores	250
Detección de Legionella en ACS	80
TOTAL	2.180

INSPECCIONES EN LOCALES PRIORITARIOS EN 2024	NÚMERO DE INSPECCIONES
Centros deportivos municipales	18
Centros municipales de acogida a personas sin hogar	18
Otros edificios prioritarios: centros de día, centros de mayores, edificios de Policía Municipal, Bomberos, etc.	64
TOTALES	100

1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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



De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el control oficial de alimentos han de tener un Programa de Auditorías internas que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, regula el régimen de auditorías como elemento clave para garantizar que los planes de control consiguen los objetivos deseados.

En el ámbito municipal, al Organismo Autónomo Madrid Salud le corresponde, entre otras, la competencia de auditar los servicios de inspección sanitaria de los distritos, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave en las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de auditoría interna del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El Programa de auditorías internas se llevará a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria y, en su caso, del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

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

Métodos y procedimientos de control

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

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



PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Durante el año 2024, 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 2024		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de CENTRO (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de ARGANZUELA (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de SALAMANCA (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de FUENCARRAL (*)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2024
Departamento de Inspección de MERCAMADRID (Madrid Salud)	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.2)	2º Semestre 2024
Departamento de Salud del distrito de TETUÁN (**)	Actuaciones ante Emergencias alimentarias	2º Semestre 2024

(*) SON LOS DISTRITOS QUE CUENTAN CON MAYOR NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS CON FRECUENCIA DE INSPECCIÓN MUY ALTA (PIAP 2023)

(**) ES EL DISTRITO CON MÁS B.O.A EN EL 1º SEMESTRE 2023 (Y QUE NO ESTA REPETIDO EN EL CICLO DE AUDITORIAS 2021-2025)

En relación con la inspección 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.

1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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



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

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

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

Las supervisiones serán realizadas por los/as responsables de las dependencias o servicios de control oficial alimentos, a los que esté adscrito el personal inspector objeto de este programa.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de supervisión del control oficial se llevará a cabo por los responsables de los departamentos de Salud de los distritos, Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control

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

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



Métodos y procedimientos de control

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2024, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento General de supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos”. Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de establecer y documentar la sistemática para realizar la supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid.

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

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La supervisión se realiza en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los controles oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de recursos humanos suficientes, existencia de procedimientos, formación previa, resultados de supervisiones anteriores, incorporación de personal nuevo, etc.

La programación se efectúa de acuerdo con los siguientes criterios:

- La realiza el/la responsable del departamento sobre el personal inspector de control oficial adscrito al mismo.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Están sujetos a ella todo el personal inspector de control oficial.
- Cada inspector/a sólo puede ser supervisado/a una vez al año, independientemente del número de actuaciones realizadas por dicho/a inspector/a que se hayan examinado para obtener el resultado.

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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



2. Inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la salud pública



2.1.- INTRODUCCIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública, al igual que el resto de las actividades que integran el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2024 y que afecta a los veintidós departamentos de Salud de los distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental y Departamento de Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud.

Para el año 2024 se va a continuar con las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en el artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y conforme con lo establecido en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid publicada en junio de 2014.

Son objetivo de vigilancia y control las actividades relacionadas con la estética, gimnasios, el cuidado y recreo infantil, las aguas recreativas e instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella, así como los servicios funerarios ubicados en el municipio de Madrid.

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

Estas inspecciones y actividades se estructuran en seis Programas, cada uno de los cuales, a su vez, cuenta con Subprogramas de control específicos:

- ESTÉTICA.
- GIMNASIOS.
- CENTROS INFANTILES.
- AGUAS RECREATIVAS.
- INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA.
- SERVICIOS FUNERARIOS.



2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Como hemos indicado anteriormente, las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública contempla una serie de Programas estructurados en seis áreas de referencia:

- Estética
- Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.
- Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella.
- Servicios funerarios.

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

Cada Programa consta de:

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

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

Desde la creación del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid y su asociación a la aplicación informática Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (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 estas actividades, la actualización, adecuación y mantenimiento de los censos por parte de los servicios inspectores actuantes.

Para la programación de las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se ha tenido en cuenta lo establecido en el "**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**" que permite determinar el riesgo asociado a cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta su perfil de actividad (PA) y del estado higiénico-sanitario (EHS) y en función de ello establecer su frecuencia mínima de inspección.

Actualmente, las aplicaciones informáticas incluyen herramientas para disponer de la información sobre el control realizado y, en su caso, facilitar la citada categorización de los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de la frecuencia de sus controles.



Para el año 2024 y en la medida que todavía no se ha podido asignar a todas las actividades del censo una frecuencia de inspección de acuerdo con el procedimiento de categorización del riesgo, la priorización de las inspecciones que se realizarán se desarrollará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. **Los establecimientos que estén clasificados a 30 de septiembre de 2023 con una frecuencia mínima de inspección de muy alta y alta.**
2. **Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.**
3. **Los que hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección media o baja y su nueva inspección corresponda el año 2024.**

(*) El orden de prioridad será determinado en última instancia por los departamentos de Salud de los distritos, que valoraran los establecimientos/instalaciones a inspeccionar en función de sus propias necesidades y recursos.

La planificación de la inspección de estos Programas se ha establecido atendiendo a criterios de perfil de actividad y rotación. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado los censos internos de los diferentes establecimientos/actividades proporcionado por el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a 30 de septiembre de 2023.

En el caso del **Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella**, no se adoptan los criterios del Procedimiento de inspección basado en riesgo dado que:

- En las instalaciones municipales de riesgo, tales como torres de refrigeración, condensadores evaporativos, etc. se realiza un autocontrol de las instalaciones al objeto de reforzar el control realizado por los responsables municipales de estas instalaciones sobre las empresas externas contratadas para su mantenimiento.
- Los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares, restaurantes y comercio minorista de alimentación presentan un censo con una variabilidad anual importante.
- Los balnearios urbanos, considerados también instalación de riesgo de transmisión de legionelosis, están incluidos en el Programa de control de Instalaciones de Aguas Recreativas.

En este Programa de Control de Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionella, se utilizan, como en los programas indicados anteriormente, protocolos de inspección y sus correspondientes guías de cumplimentación. En cuanto al criterio de programación, se aplica:

- Una visita anual como mínimo en el caso del autocontrol de instalaciones municipales de riesgo de transmisión y transmisión de legionelosis.
- Una visita cada dos años como mínimo de sistemas de nebulización en restauración colectiva y comercio minorista de alimentación.

Asimismo, el **Programa de Control de Servicios Funerarios**, no presenta una frecuencia de inspección basada en riesgo, realizando un control anual de las instalaciones y sus vehículos. Esto es debido a que su censo es muy reducido (7 empresas funerarias en 2023) y es inspeccionado íntegramente desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.



Además de realizar un control de estos establecimientos mediante la realización de visitas de inspección protocolizadas, en algunos Programas, como el de Instalaciones de Aguas Recreativas y el Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella, también se realizan determinaciones analíticas “in situ” de agua y aire en instalaciones climatizadas, así como tomas de muestras de agua para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.

A partir de los **criterios de programación** establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección, cada departamento de Salud de los distritos municipales ha indicado los establecimientos que pueden ser objeto de inspección durante el año 2024.

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 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 del año 2023.

* Asimismo se dará prioridad al control de establecimientos que no cuentan con frecuencia de inspección asociada al riesgo o cuentan con perfil de actividad de riesgo alto y medio.

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 2024 se produjeran nuevas incorporaciones de personal inspector o por el contrario, se generarán 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 se aplicará a la 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”.

2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios de inspección implicados en el desarrollo de estas inspecciones y actividades, se elaboran para cada Programa, Protocolos de Inspección (donde se incluyen preguntas sobre los aspectos más relevantes que se controlan durante las inspecciones a los establecimientos según las actividades realizadas) y sus correspondientes Guías Técnicas de cumplimentación de los protocolos, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.



Para el año 2024 se actualizará el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**” ajustando nuevas frecuencias mínimas de inspección en función de la categorización de los establecimientos en función del riesgo. Esta actualización considerará 4 Niveles de Riesgo: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo que se corresponden con 4 Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI), cada 12, 18, 24 o 60 meses, respectivamente.

En los protocolos basados en riesgo los ítems tienen diferente puntuación, de 0 a 10, según el riesgo que supone la existencia de ese incumplimiento en el desarrollo de la actividad.

Para el **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA** existen cuatro protocolos basados en riesgo donde se incluyen los aspectos más relevantes de cada una de las actividades inspeccionadas:

- Centros de adorno corporal, donde se realizan actividades de adorno corporal (tatuaje, perforación cutánea, micropigmentación y microblading).
- Centros de bronceado artificial.
- Peluquerías.
- Institutos de belleza y centros de estética con aparatología o sin ella.

Para el **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS** se cuenta con el protocolo de riesgo de gimnasios.

Para el **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES** existe un solo protocolo de riesgo para los tres tipos de centros que se controlan (escuelas infantiles, centros de cuidado y centros de recreo y esparcimiento infantil). En este protocolo hay preguntas comunes a las tres actividades y específicas de cada una de ellas.

Para el **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS** se cuenta con un protocolo de riesgo aplicable a piscinas y balnearios urbanos y tres protocolos informativos para la inspección de los diferentes tipos de vasos: polivalente, infantil, hidromasaje.

Para el **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISION DE LEGIONELLA** se cuenta con protocolo informativo no basado en riesgo para el control de sistemas de nebulización.

Para el **PROGRAMA 6 CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**, se cuenta con un protocolo informativo no basado en riesgo, para el control de sus instalaciones y vehículos.

Los referidos Protocolos Técnicos de Inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las Documentaciones Técnicas del presente Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024 del Ayuntamiento de Madrid. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2024 (IN24) y son introducidos en la misma una vez realizada la visita de inspección.



La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada Programa se presentan en seis documentos aparte:

- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros de Estética (peluquerías, institutos de belleza/centros estética, bronceado artificial y adorno corporal).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Gimnasios.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros Infantiles (centros de recreo y esparcimiento infantil, escuelas infantiles y centros de cuidado infantil).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de instalaciones de aguas recreativas (piscinas y balnearios).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Servicios Funerarios.

2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- ❑ **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA:**
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS.
 - SUBPROGRAMA 1.4.: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.
- ❑ **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS**
- ❑ **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:**
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.
- ❑ **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS:**
 - SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.
 - SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.



- ❑ PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA
- ❑ PROGRAMA 6. CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS

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.** Para cada Programa se establecen una serie de indicadores que nos permiten determinar la actividad inspectora realizada y valorarlo según lo programado en el año en curso. Esta consecución de objetivos se realiza trimestralmente.
- **Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.** Finalizado el año e introducidos en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) los datos proporcionados en las inspecciones realizadas (protocolos técnicos de inspección), se extraen los datos del sistema informático y se efectúa una evaluación del programa, determinando el grado de cumplimientos, incumplimientos y/o deficiencias observadas.

La evaluación de los indicadores de cada Programa y la valoración de los Protocolos de Inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2024.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

- 1.- **Número de inspecciones realizadas:** Número de inspecciones realizadas para cada una de las actividades inspeccionadas respecto al número de inspecciones programadas.
- 2.- **Cobertura:** Porcentaje de establecimientos inspeccionados de una actividad frente al total de establecimientos de esa actividad censados en el epígrafe correspondiente del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA).
- 3.- **Rotación:** Es el número de inspecciones realizadas por centro inspeccionado según la actividad que realiza, indica el número medio de veces que se han inspeccionado los establecimientos.

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

2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A continuación, se adjunta una tabla en la que se indican el número de establecimientos incluidos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid a fecha 30 de septiembre 2023, objeto de control durante el año 2024, diferenciado por Programas, actividades y los veintidós distritos del municipio de Madrid.



Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 30 de septiembre de 2023

PROGRAMA	ESTETICA					GIMNASIO	CENTROS INFANTILES			AGUAS RECREATIVAS			INST. RIESGO LEGIONELLA			
ACTIVIDAD	Adorno corporal	Bronceado Artificial	Peluquerías	Institutos de Belleza/Centros Estética	SUBTOTAL ESTÉTICA	SUBTOTAL GIMNASIOS	Recreo infantil	Escuelas infantiles	Cuidado infantil	SUBTOTAL CENTROS INFANTILES	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Bañeríos urbanos	SUBTOTAL AGUAS RECREATIVAS	SUBTOTAL INSTALACIONES RIESGO LEGIONELLA	TOTAL
01-CENTRO	63	7	314	165	549	46	2	15	5	22	28	11	26	65	106	788
02-ARGANZUELA*	18	6	251	158	433	34	1	30	14	45	7	145	2	154	7	673
03-RETIRO*	18	3	204	144	369	41	1	25	1	27	10	97	3	110	12	559
04-SALAMANCA	34	9	361	355	759	69	6	17	17	40	20	43	14	77	39	984
05-CHAMARTIN	11	7	254	200	472	50	2	47	1	50	16	269	5	290	36	898
06-TETUAN	24	8	286	184	502	49	4	15	3	22	10	60	3	73	15	661
07-CHAMBERI	28	9	314	323	674	59	1	34	6	41	9	31	5	45	29	848
08-FUENCARRAL	14	7	294	198	513	45	7	66	4	77	32	400	9	441	17	1093
09-MONCLOA-ARAVACA	5	6	135	125	271	24	3	35	3	41	33	134	3	170	27	533
10-LATINA	13	13	353	139	518	34	8	36	6	50	10	67	1	78	5	685
11-CARABANCHEL	28	15	394	179	616	37	11	28	2	41	11	147	2	160	3	857
12-USERA	11	6	195	86	298	12	4	17	3	24	10	44	2	56	7	397
13-PUENTE VALLECAS*	18	9	311	117	455	26	3	40	1	44	11	30	0	41	3	569
14-MORATALAZ	6	4	133	67	210	13	2	21	--	23	7	40	0	47	7	300
15-CIUDAD LINEAL*	16	11	406	198	631	50	9	34	2	45	12	404	2	418	14	1158
16-HORTALEZA	8	7	193	146	354	39	2	50	3	55	20	243	2	265	20	733
17-VILLAVERDE	10	11	219	121	361	23	3	29	2	34	6	80	--	86	2	506
18-VILLA VALLECAS*	11	9	102	77	199	21	9	29	--	38	7	138	--	145	11	414
19-VICALVARO*	12	6	76	48	142	12	1	18	--	19	5	72	--	77	2	252
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	15	7	180	104	306	40	12	28	1	41	18	177	2	197	4	588
21-BARAJAS	2	2	57	38	99	14	--	13	2	15	17	116	2	135	12	275
TOTAL GENERAL	365	164	5032	3172	8731	738	91	627	76	794	299	2748	83	3130	378	13771



2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control desde el punto de vista higiénico sanitario de los establecimientos donde se realizan prácticas de peluquería, estética, bronceado artificial y adorno corporal (tatuaje, piercing y micropigmentación) ubicados en el municipio de Madrid.

En los últimos años se ha producido un incremento importante del número de establecimientos dedicados a la estética y una evolución de esta actividad. Esto trae consigo el uso de nuevas técnicas y equipos que pueden suponer un riesgo para el usuario si no son aplicadas por personal cualificado, con las instrucciones precisas. Además, es importante un mantenimiento e higiene de instalaciones y equipos que proporcione una seguridad en su aplicación. Todo ello hace imprescindible el control sanitario de estos servicios de estética personal.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos del sector de la estética que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que por objeto de denuncia o por nueva inscripción o modificación de adscripción registral, en su caso, precisen de la realización de un control del cumplimiento de la normativa de aplicación.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos donde se realizan las siguientes actividades:

- Peluquerías.
- Centros de estética e institutos de belleza.
- Centros de tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.
- Centros de bronceado artificial.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

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



La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, productos utilizados (cosméticos), utillaje, lencería, cubos de residuos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de equipos y material, gestión de lencería, gestión de residuos, etc. se realice de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, fichas técnicas de productos, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el "Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo".

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos.



Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador en el caso de piscinas y balnearios de uso público.
- Otras medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del aplicador.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

SUBPROGRAMA 1.1	CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN
SUBPROGRAMA 1.2	CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL
SUBPROGRAMA 1.3	CONTROL DE PELUQUERÍAS
SUBPROGRAMA 1.4	CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS DE ESTÉTICA, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de centros de estética objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA ESTÉTICA				
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	365	346	19	365
CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	164	144	20	164
PELUQUERÍAS	5032	419	128	547
INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA	3172	459	139	598
TOTAL	8731	1368	306	
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		1368	306	1674

CSV: 2Q62A00UEQVNR0HQ
Verificable en https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do



SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (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 cutánea (piercing) y micropigmentación, así como para conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este subprograma de vigilancia y control de estos establecimientos de adorno corporal durante el año 2024.

En el municipio de Madrid, estas actividades vienen reguladas por el **Decreto 35/2005, de 10 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea “piercing” u otras similares de adorno corporal y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de mayo de 2014.**

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la realización de prácticas de adorno corporal tanto en el usuario 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.

Objetivo 2

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de adorno corporal serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros en los que se realizan prácticas de tatuaje, perforación cutánea y micropigmentación. A este respecto se considera:

Tatuaje, micropigmentación y prácticas similares: Los procedimientos de decoración del cuerpo humano mediante la introducción en la piel de pigmentos colorantes por medio de punciones.

“Piercing” y prácticas similares: Procedimiento de decoración del cuerpo humano consistente en la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en la misma objetos de metal u otros materiales.



Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de control consistirán, entre otros, el control de los locales, las condiciones higiénicas del establecimiento, de la formación, vacunación y correctas prácticas de los aplicadores, del instrumental, de las tintas utilizadas en el tatuaje/micropigmentación, así como la realización higiénica de las prácticas.

En relación con estas actividades es importante verificar que por parte de sus aplicadores se proporciona información al usuario acerca de las particularidades de estas prácticas, sus eventuales riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los potenciales usuarios.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos donde se realicen algunas de las prácticas relacionadas a continuación: tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones planificadas. Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100. *Desagregado por distrito y departamento actuante.*

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2024.



Indicador 2. Cobertura de inspección.

Porcentaje de establecimientos inspeccionados frente a total de establecimientos censados.

El número de establecimientos inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente al censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid).

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 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 Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) 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 de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

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

Actividad 1:

Informar a 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 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

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

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



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de adorno corporal que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE ADORNO CORPORAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	63	63
ARGANZUELA	18	18
RETIRO	18	18
SALAMANCA	34	34
CHAMARTÍN	11	11
TETUÁN	24	24
CHAMBERÍ	28	28
FUENCARRAL - EL PARDO	14	14
MONCLOA -ARAVACA	5	5
LATINA	13	13
CARABANCHEL	28	28
USERA	11	11
PUENTE DE VALLECAS	18	18
MORATALAZ	6	6
CIUDAD LINEAL	16	16
HORTALEZA	8	8
VILLAVERDE	10	10
VILLA DE VALLECAS	11	11
VICÁLVARO	12	12
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	15
BARAJAS	2	2
TOTAL	365	365



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE ADORNO CORPORAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	63	--
ARGANZUELA	18	--
RETIRO	18	--
SALAMANCA	15	19
CHAMARTÍN	11	--
TETUÁN	24	--
CHAMBERÍ	28	--
FUENCARRAL - EL PARDO	14	--
MONCLOA - ARAVACA	5	--
LATINA	13	--
CARABANCHEL	28	--
USERA	11	--
PUENTE DE VALLECAS	18	--
MORATALAZ	6	--
CIUDAD LINEAL	16	--
HORTALEZA	8	--
VILLAVERDE	10	--
VILLA DE VALLECAS	11	--
VICÁLVARO	12	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	346	19



SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de las personas usuarias de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid inició en 2008 un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se continuará durante el año 2024.

La normativa que regula el funcionamiento, requisitos y el deber de información al usuario relacionada con la actividad de bronceado artificial, data del año 2002 con la publicación del **Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.**

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid publicó a continuación el **Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid** y la **Orden 800/2007, de 16 de mayo, por la que se regula el contenido y los requisitos docentes de los cursos de formación del personal encargado del funcionamiento y vigilancia de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y la ficha personalizada de los usuarios de los centros que utilizan dichos aparatos en la Comunidad de Madrid.**

Posteriormente, la publicación de la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014**, configuró la actual normativa reguladora de la actividad de bronceado artificial en el municipio de Madrid.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Objetivo 2:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de bronceado artificial serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.



Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de bronceado artificial.

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

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la preceptiva revisión periódica, disponen de adecuados elementos de protección ocular según la longitud de onda del aparato de rayos UV, cuentan con la formación del personal correcta, así como la información sobre los riesgos de la práctica que se proporciona al usuario.

En relación con esta actividad es importante verificar que por parte del personal del establecimiento se proporciona información al usuario acerca de los posibles riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como la ficha personalizada para el usuario y consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los potenciales usuarios.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2024.



Indicador 2. Cobertura de inspección

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente a censo externo (Notificaciones de centros de bronceado en Servicio Oficial de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid):

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100.

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

**A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al epígrafe 960205 del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

***Se contrastará este censo con el correspondiente a las notificaciones al Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

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

Actividad:

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

Indicador 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

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

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



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de bronceado artificial que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	7	7
ARGANZUELA	6	6
RETIRO	3	3
SALAMANCA	9	9
CHAMARTÍN	7	7
TETUÁN	8	8
CHAMBERÍ	9	9
FUENCARRAL - EL PARDO	7	7
MONCLOA - ARAVACA	6	6
LATINA	13	13
CARABANCHEL	15	15
USERA	6	6
PUENTE DE VALLECAS	9	9
MORATALAZ	4	4
CIUDAD LINEAL	11	11
HORTALEZA	7	7
VILLAVERDE	11	11
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	6	6
SAN BLAS - CANILLEJAS	7	7
BARAJAS	2	2
TOTAL	164	164



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	7	--
ARGANZUELA	6	--
RETIRO	3	--
SALAMANCA	5	4
CHAMARTÍN	--	7
TETUÁN	8	--
CHAMBERÍ	9	--
FUENCARRAL - EL PARDO	7	--
MONCLOA - ARAVACA	6	--
LATINA	13	--
CARABANCHEL	15	--
USERA	6	--
PUENTE DE VALLECAS	--	9
MORATALAZ	4	--
CIUDAD LINEAL	11	--
HORTALEZA	7	--
VILLAVERDE	11	--
VILLA DE VALLECAS	9	--
VICÁLVARO	6	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	7	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	144	20



SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS

Las peluquerías se encuentran regulados, en el ámbito del municipio de Madrid, por la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014**.

El control de estos establecimientos contempla las condiciones higiénico-sanitarias de locales, útiles, cosméticos y lencería utilizada, así como los requisitos de formación de su personal.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para las personas usuarias por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de peluquería serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las **peluquerías**, considerando estas como los establecimientos donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas con el cuidado del cabello, pudiendo ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.



Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos de peluquerías.

Actividad 1:

Inspección de peluquerías ubicadas en el municipio de Madrid

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 960201 (Peluquerías).*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de peluquerías que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	PELUQUERIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	314	34
ARGANZUELA	251	20
RETIRO	204	25
SALAMANCA	361	40
CHAMARTÍN	254	22
TETUÁN	286	45
CHAMBERÍ	314	25
FUENCARRAL - EL PARDO	294	20
MONCLOA - ARAVACA	135	4
LATINA	353	32
CARABANCHEL	394	50
USERA	195	22
PUENTE DE VALLECAS	311	20
MORATALAZ	133	30
CIUDAD LINEAL	406	47
HORTALEZA	193	20
VILLAVERDE	219	42
VILLA DE VALLECAS	102	14
VICÁLVARO	76	15
SAN BLAS - CANILLEJAS	180	15
BARAJAS	57	5
TOTAL	5032	547



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	PELUQUERIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	14	20
ARGANZUELA	20	--
RETIRO	25	--
SALAMANCA	40	--
CHAMARTÍN	--	22
TETUÁN	45	--
CHAMBERÍ	5	20
FUENCARRAL - EL PARDO	20	--
MONCLOA - ARAVACA	4	--
LATINA	32	--
CARABANCHEL	23	27
USERA	--	22
PUENTE DE VALLECAS	20	--
MORATALAZ	30	--
CIUDAD LINEAL	30	17
HORTALEZA	20	--
VILLAVERDE	42	--
VILLA DE VALLECAS	14	--
VICÁLVARO	15	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	15	--
BARAJAS	5	--
TOTAL	419	128



SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

Los institutos de belleza y centros de estética vienen regulados a través de la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid, de 2014**.

Las prácticas de estética y cuidado personal son cada vez más demandadas por la ciudadanía siendo uno de los sectores en servicios donde la tecnología está avanzando más rápidamente. Esto supone la necesidad de realizar un control tanto de equipos como de prácticas realizadas a efectos de velar porque estas actividades no supongan un riesgo para la salud de sus usuarios.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética con y sin aparatología.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de estética serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **Institutos de Belleza y Centros de Estética** ubicados en el municipio de Madrid, considerando estos como los establecimientos en los que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano. Estos centros pueden contar con aparatología estética o bien realizar tratamientos sin este tipo de equipamientos.

La diferencia entre centros de estética e institutos de belleza reside en sus dimensiones; Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se considera centro de estética.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los equipos y aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el adecuado estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, así como la información sobre los riesgos que se proporciona al usuario.



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) en el caso centros de estética sin aparatología**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de centros de estética con aparatología**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de los centros de estética e institutos de belleza ubicados en el municipio de Madrid.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes: **960202 (Instituto de Belleza)**, **960203 (Centro de Estética)** y **960206 (Centros de Fotodepilación)**.



Para aquellos centros de estética/institutos de belleza que además realizan fotodepilación, además de alguno de los dos epígrafes; 960202 (Instituto de Belleza) o 960203 (Centro de Estética), según corresponda, se mantendrá el epígrafe 960206 (Centros de Fotodepilación).

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE ESTETICA Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	165	40
ARGANZUELA	158	27
RETIRO	144	22
SALAMANCA	355	70
CHAMARTÍN	200	25
TETUÁN	184	40
CHAMBERÍ	323	55
FUENCARRAL - EL PARDO	198	20
MONCLOA - ARAVACA	125	10
LATINA	139	30
CARABANCHEL	179	49
USERA	86	20
PUENTE DE VALLECAS	117	24
MORATALAZ	67	25
CIUDAD LINEAL	198	30
HORTALEZA	146	25
VILLAVEVERDE	121	29
VILLA DE VALLECAS	77	14
VICÁLVARO	48	10
SAN BLAS - CANILLEJAS	104	20
BARAJAS	38	13
TOTAL	3172	598



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE ESTETICA Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	40	--
ARGANZUELA	27	--
RETIRO	22	--
SALAMANCA	40	30
CHAMARTÍN	--	25
TETUÁN	40	--
CHAMBERÍ	25	30
FUENCARRAL - EL PARDO	20	--
MONCLOA - ARAVACA	10	--
LATINA	30	--
CARABANCHEL	39	10
USERA	20	--
PUENTE DE VALLECAS	--	24
MORATALAZ	25	--
CIUDAD LINEAL	10	20
HORTALEZA	25	--
VILLAVERDE	29	--
VILLA DE VALLECAS	14	--
VICÁLVARO	10	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	20	--
BARAJAS	13	--
TOTAL	459	139



PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa municipal, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2024 se va a continuar con el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid iniciado en 2015.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los gimnasios que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que así se determine por objeto de denuncia.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los **gimnasios** entendiendo éstos como establecimientos destinados al ejercicio físico y deporte.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

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

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, utillaje, etc.
- **Valoración de formación adecuada** de los monitores.



- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza y ventilación de instalaciones, equipos y material, practicas higiénicas de monitores y usuarios se realicen de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, revisiones de máquinas y equipos... etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Publica basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

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

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.



Este programa no cuenta con subprogramas y presenta los siguientes objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y otros centros en los que se realiza actividad deportiva.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN GIMNASIOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de gimnasios objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número de gimnasios a inspeccionar por los departamentos de Salud de distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA GIMNASIOS				
GIMNASIOS	738	189	30	219
TOTAL	738			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	219	189	30	219

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios para este Programa:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de los gimnasios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.



- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de gimnasios.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos de gimnasios.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) el siguiente epígrafe: **931008**. (Actividades de los gimnasios).*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	GIMNASIOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	46	15
ARGANZUELA	34	8
RETIRO	41	15
SALAMANCA	69	23
CHAMARTÍN	50	7
TETUÁN	49	18
CHAMBERÍ	59	25
FUENCARRAL - EL PARDO	45	7
MONCLOA - ARAVACA	24	5
LATINA	34	6
CARABANCHEL	37	8
USERA	12	6
PUENTE DE VALLECAS	26	0
MORATALAZ	13	5
CIUDAD LINEAL	50	13
HORTALEZA	39	8
VILLAVERDE	23	6
VILLA DE VALLECAS	21	3
VICÁLVARO	12	10
SAN BLAS - CANILLEJAS	40	9
BARAJAS	14	22
TOTAL	738	219



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	GIMNASIOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	15	--
ARGANZUELA	8	--
RETIRO	15	--
SALAMANCA	23	--
CHAMARTÍN	--	7
TETUÁN	18	--
CHAMBERÍ	15	10
FUENCARRAL - EL PARDO	--	7
MONCLOA - ARAVACA	5	--
LATINA	6	--
CARABANCHEL	8	--
USERA	--	6
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	5	--
CIUDAD LINEAL	13	--
HORTALEZA	8	--
VILLAVERDE	6	--
VILLA DE VALLECAS	3	--
VICÁLVARO	10	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	9	--
BARAJAS	22	--
TOTAL	189	30



PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control desde el punto de vista higiénico sanitario y de seguridad de los establecimientos públicos o privados con usuarios menores, bien porque imparten educación infantil de primer ciclo, ejercen la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular, así como los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos de centros infantiles que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como aquellos centros que precisen ser inspeccionados por objeto de demanda (denuncia o similar).

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los siguientes establecimientos:

- Centros de recreo y esparcimiento infantil
- Escuelas infantiles
- Centros de cuidado infantil

Métodos y procedimiento de control

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

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

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.



- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, juguetes y zonas de juegos, mobiliario, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones cunas, biberones, ventilación, etc. se realicen de forma adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, programas de limpieza, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.



La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 3

SUBPROGRAMA 3.1	CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL
SUBPROGRAMA 3.2	CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES
SUBPROGRAMA 3.3	CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS INFANTILES, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de centros infantiles objeto de inspección programada durante 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud del distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CENTROS INFANTILES				
CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	91	72	9	81
ESCUELAS INFANTILES	627	519	--	519
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	76	72	--	72
TOTAL	794			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		663	9	672



SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

Estos centros regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014 precisan ciertos requisitos en especial en materia estructural, en concreto de las zonas de juegos, comedor y servicios higiénicos, así como de sus condiciones higiénico-sanitarias y de formación del personal. Por ello es preciso hacer un seguimiento y control de estos centros.

Este Subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los usuarios que acceden/utilizan los centros de recreo y esparcimiento infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de recreo serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **centros recreo y esparcimiento infantil** que son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3)**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.



Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

**A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes específicos:*

932001 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil con cocina.

932002 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil sin cocina.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de recreo y esparcimiento infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE RECREO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	2	2
ARGANZUELA	1	1
RETIRO	1	1
SALAMANCA	6	5
CHAMARTÍN	2	2
TETUÁN	4	3
CHAMBERÍ	1	1
FUENCARRAL - EL PARDO	7	7
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	8	8
CARABANCHEL	11	5
USERA	4	2
PUENTE DE VALLECAS	3	3
MORATALAZ	2	2
CIUDAD LINEAL	9	9
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	3	3
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	1	1
SAN BLAS - CANILLEJAS	12	12
BARAJAS	--	--
TOTAL	91	81



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE RECREO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	2	--
ARGANZUELA	1	--
RETIRO	1	--
SALAMANCA	5	--
CHAMARTÍN	--	2
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	1	--
FUENCARRAL - EL PARDO	--	7
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	8	--
CARABANCHEL	5	--
USERA	2	--
PUENTE DE VALLECAS	3	--
MORATALAZ	2	--
CIUDAD LINEAL	9	--
HORTALEZA	2	--
VILLAVERDE	3	--
VILLA DE VALLECAS	9	--
VICÁLVARO	1	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	12	--
BARAJAS	--	--
TOTAL	72	9



SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

Las Escuelas Infantiles están reguladas en la Comunidad de Madrid por el **Decreto 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid**, que establece requisitos estructurales, de número de usuarios y de requisitos de formación del personal educativo. Asimismo, le es de aplicación la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública a en la Ciudad de Madrid**. En estas Escuelas Infantiles se verifican especialmente las condiciones de seguridad de los menores en estos centros.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de las escuelas infantiles serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles, como centros educativos para niños de 0 a 3 años, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.



Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851001 - Escuela infantil de primer ciclo.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de escuelas infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	15	15
ARGANZUELA	30	30
RETIRO	25	24
SALAMANCA	17	15
CHAMARTÍN	47	40
TETUÁN	15	15
CHAMBERÍ	34	15
FUENCARRAL - EL PARDO	66	50
MONCLOA - ARAVACA	35	20
LATINA	36	30
CARABANCHEL	28	28
USERA	17	11
PUENTE DE VALLECAS	40	25
MORATALAZ	21	17
CIUDAD LINEAL	34	34
HORTALEZA	50	50
VILLAVERDE	29	21
VILLA DE VALLECAS	29	29
VICÁLVARO	18	17
SAN BLAS - CANILLEJAS	28	22
BARAJAS	13	11
TOTAL	627	519



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los Departamentos de Salud de cada distrito.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	15	--
ARGANZUELA	30	--
RETIRO	24	--
SALAMANCA	15	--
CHAMARTÍN	40	--
TETUÁN	15	--
CHAMBERÍ	15	--
FUENCARRAL - EL PARDO	50	--
MONCLOA - ARAVACA	20	--
LATINA	30	--
CARABANCHEL	28	--
USERA	11	--
PUENTE DE VALLECAS	25	--
MORATALAZ	17	--
CIUDAD LINEAL	34	--
HORTALEZA	50	--
VILLAVERDE	21	--
VILLA DE VALLECAS	29	--
VICÁLVARO	17	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	22	--
BARAJAS	11	--
TOTAL	519	--



SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

Los centros de cuidado infantil vienen regulados por la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid**.

Los objetivos del Subprograma implican:

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de cuidado infantil serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los **centros de cuidado infantil**, considerados centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3)**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.



Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2024 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851003 -centros de cuidado infantil.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de cuidado infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	5	5
ARGANZUELA	14	14
RETIRO	1	1
SALAMANCA	17	15
CHAMARTÍN	1	2
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	6	6
FUENCARRAL - EL PARDO	4	4
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	6	4
CARABANCHEL	2	2
USERA	3	3
PUENTE DE VALLECAS	1	1
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	2
HORTALEZA	3	3
VILLAVERDE	2	2
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	1	1
BARAJAS	2	1
TOTAL	76	72



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	5	--
ARGANZUELA	14	--
RETIRO	1	--
SALAMANCA	15	--
CHAMARTÍN	2	--
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	6	--
FUENCARRAL - EL PARDO	4	--
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	4	--
CARABANCHEL	2	--
USERA	3	--
PUENTE DE VALLECAS	1	--
MORATALAZ	0	--
CIUDAD LINEAL	2	--
HORTALEZA	3	--
VILLAVERDE	2	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	1	--
BARAJAS	1	--
TOTAL	72	--



PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

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 del **Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas** y la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014**.

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

El Programa incluye también la toma de muestras de agua de los vasos de las instalaciones con el objeto de controlar su calidad, realizando los análisis fisicoquímico y microbiológico y el control de la calidad del aire en instalaciones climatizadas.

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

El seguimiento de estas instalaciones, además puede suponer el seguimiento del riesgo de transmisión de legionelosis de aquellas instalaciones que cuenten con sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas (≥ 24 °C) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire, vasos de piscinas polivalente con este tipo de instalaciones, vasos de piscinas con dispositivos de juego, zonas de juegos de agua, setas, cortinas, cascadas, entre otras.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos:

- Piscinas climatizadas y no climatizadas (de temporada) de uso público y privado.
- Balnearios urbanos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.



Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de inspección de apoyo a los distritos.

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

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones, vestuarios, servicios higiénicos, control de la calidad del agua del vaso se realice de forma adecuada, ventilación en el caso de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.
- **Toma de muestras de agua** a efectos de verificar una calidad adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, sistemas de autocontrol, programas de limpieza etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.



Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de 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 establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de los productos afectados/ inmovilización cautelar.
- Retirada del mercado de los productos afectados/devolución a proveedor.
- Destrucción voluntaria de productos.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 4

SUBPROGRAMA 4.1	CONTROL DE PISCINAS
SUBPROGRAMA 4.2	CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS
SUBPROGRAMA 4.3	CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo instalaciones de aguas recreativas objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número establecimientos a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA AGUAS RECREATIVAS				
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS PRIORITARIAS	299	298	--	298
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS NO PRIORITARIAS	2748	294	81	375
SUBPROGRAMA DE CONTROL BALNEARIOS URBANOS	83	83	--	83
TOTAL	3130			
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR		675	81	756

SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS

Los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua y del aire de las piscinas con la finalidad de proteger la salud de los usuarios de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos viene regulado en *Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas*, el *Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid*, así como la *Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014*.

Los objetivos de este Subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute del agua en las instalaciones de piscinas tanto climatizadas como no climatizadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Objetivo 1:

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



Actividad 1:

Inspección de las piscinas ubicadas en la Ciudad, en función de los criterios de programación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los Departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará las piscinas prioritarias y no prioritarias de la ciudad de Madrid.

Se considerarán **piscinas prioritarias**, las piscinas, de titularidad pública o privada, destinadas a uso público. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones será considerada prioritaria con un perfil de actividad de alto riesgo y una alta frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con los siguientes epígrafes:

931002 - *Piscinas de uso público de temporada.*

931003 - *Piscinas de uso público climatizadas.*

931011 - *Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.*

Se considerarán **piscinas no prioritarias** las piscinas de titularidad privada destinadas al uso privativo. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones no será considerada prioritaria, con un perfil de actividad de bajo riesgo y una baja frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con el siguiente epígrafe:

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

Métodos y procedimientos de control

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación). También se comprobará la titulación de los/las socorristas. Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc.



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para piscinas prioritarias.**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) para las piscinas no prioritarias.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Complimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente

EVALUACION

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Desagregado por climatizada y de temporada.

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Cobertura

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

Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

Desagregada por prioridad de inspección.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por distrito

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de piscinas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024		PISCINAS NO PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	28	28	11	2
ARGANZUELA	7	6	145	15
RETIRO	10	10	97	25
SALAMANCA	20	20	43	15
CHAMARTÍN	16	16	269	21
TETUÁN	10	10	60	7
CHAMBERÍ	9	9	31	5
FUENCARRAL - EL PARDO	32	32	400	46
MONCLOA - ARAVACA	33	33	134	17
LATINA	10	10	67	6
CARABANCHEL	11	11	147	17
USERA	10	10	44	6
PUENTE DE VALLECAS	11	11	30	5
MORATALAZ	7	6	40	10
CIUDAD LINEAL	12	12	404	62
HORTALEZA	20	20	243	24
VILLAVERDE	6	6	80	26
VILLA DE VALLECAS	7	7	138	7
VICÁLVARO	5	5	72	15
SAN BLAS - CANILLEJAS	18	18	177	19
BARAJAS	17	17	116	25
TOTAL	299	298	2748	375



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024		PISCINAS NO PRIORITARIAS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	28	--	2	--
ARGANZUELA	6	--	15	--
RETIRO	10	--	25	--
SALAMANCA	20	--	15	--
CHAMARTÍN	16	--	21	--
TETUÁN	10	--	7	--
CHAMBERÍ	9	--	5	--
FUENCARRAL - EL PARDO	32	--	--	46
MONCLOA - ARAVACA	33	--	17	--
LATINA	10	--	6	--
CARABANCHEL	11	--	17	--
USERA	10	--	--	6
PUENTE DE VALLECAS	11	--	5	--
MORATALAZ	6	--	10	--
CIUDAD LINEAL	12	--	40	22
HORTALEZA	20	--	24	--
VILLAVERDE	6	--	26	--
VILLA DE VALLECAS	7	--	--	7
VICÁLVARO	5	--	15	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	18	--	19	--
BARAJAS	17	--	25	--
TOTAL	298	--	294	81



SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

Los balnearios urbanos se rigen por el **Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas**, el **Decreto 80/1998, de 14 de mayo, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo en la Comunidad de Madrid**, así como **la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014**. Pero además, se trata de una instalación de riesgo de transmisión de legionelosis y en consecuencia le es también de aplicación el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis**.

Los objetivos del subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los balnearios urbanos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los balnearios urbanos de la ciudad de Madrid. A este respecto, se considera:

Balneario: Edificio público destinado al uso de aguas mineromedicinales y/o termales con fines terapéuticos y/o recreativos.

Métodos y procedimientos de control

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

Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc. Al efecto se establecen unos ítems en los protocolos de condiciones generales y de vasos, diseñados conforme a la normativa vigente.



Se hará control de la calidad del agua de los vasos: se tomará muestras de agua en los vasos con aerosolización para control de Legionella y en todos los vasos para control fisicoquímico y microbiológico si existen indicios de incumplimiento de alguno de estos parámetros.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este Subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para balnearios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2024.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este Subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACION

Para la evaluación de este subprograma se establecen los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2 Cobertura

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

Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.



Indicador 3: Rotación de inspección a Balnearios urbanos.

Número de inspecciones realizadas / Número balnearios inspeccionados.

Desagregado por distritos.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de los balnearios urbanos que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023

DISTRITO	BALNEARIOS URBANOS Nº de establecimiento a inspeccionar 2024	
	Censo a 30 de septiembre de 2023	N.º de establecimientos a inspeccionar en 2024
CENTRO	26	26
ARGANZUELA	2	2
RETIRO	3	3
SALAMANCA	14	14
CHAMARTÍN	5	5
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	5	5
FUENCARRAL - EL PARDO	9	9
MONCLOA - ARAVACA	3	3
LATINA	1	1
CARABANCHEL	2	2
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	2
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	--	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	2
BARAJAS	2	2
TOTAL	83	83



En la siguiente tabla se indican el número de establecimientos programados a inspeccionar por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad de inspección complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	BALNEARIOS URBANOS Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	26	--
ARGANZUELA	2	--
RETIRO	3	--
SALAMANCA	14	--
CHAMARTÍN	5	--
TETUÁN	3	--
CHAMBERÍ	5	--
FUENCARRAL - EL PARDO	9	--
MONCLOA - ARAVACA	3	--
LATINA	1	--
CARABANCHEL	2	--
USERA	2	--
PUENTE DE VALLECAS	--	--
MORATALAZ	--	--
CIUDAD LINEAL	2	--
HORTALEZA	2	--
VILLAVERDE	--	--
VILLA DE VALLECAS	--	--
VICÁLVARO	--	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	--
BARAJAS	2	--
TOTAL	83	--



SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.

En las inspecciones realizadas en piscinas y balnearios urbanos, también se verifica la calidad del agua de sus vasos. En este sentido se pueden realizar ciertas determinaciones “*in situ*” así como la realización de toma de muestra del agua de los vasos de la instalación.

Los objetivos del subprograma de control de la calidad del agua de los vasos de estas instalaciones suponen:

OBJETIVO GENERAL

Control de la calidad del agua del vaso. El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. A este respecto deberá cumplir los requisitos de calidad que se especifican en el **Anexo I del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre.**

OBJETIVO ESPECIFICO**Objetivo 1:**

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos).

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

Los análisis se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Actividad 1:

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

La toma de muestras de agua de piscinas y balnearios urbanos se ajustan a los siguientes tipos de muestreo:

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

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

Las tomas de muestras serán realizadas por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud y serán analizadas por parte del Laboratorio de Salud Pública.



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

Durante 2024 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple a la totalidad de las instalaciones prioritarias en los distintos distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

El diseño del muestreo aleatorio se realizará de manera que sea estadísticamente representativo del total de piscinas censadas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los epígrafes correspondientes a piscinas prioritarias en los distintos distritos. Este muestreo será realizado por personal inspector del Departamento de Salud Ambiental y de los departamentos de Salud de los distritos.

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

Actividad 2:

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

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios urbanos durante 2024, 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.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se han creado los siguientes indicadores:

1.-Indicadores del control de la calidad del agua en piscinas

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

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

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.2 Valoración del análisis físicoquímico de las muestras de agua de vasos de piscinas.

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

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo



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

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

Desagregado por distrito y tipo de muestreo según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

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

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

Desagregado por distrito.

Indicador 2.2 Calidad fisicoquímica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras conformes en el análisis fisicoquímico/Número de análisis fisicoquímico de aguas de balnearios x100.

Desagregado por distrito.

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

Valoración porcentual de la conformidad:

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

Desagregado por distrito.



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS
PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>120 instalaciones de piscinas prioritarias (aproximadamente 230 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 URBANOS	<p>83 muestras correspondientes con las 83 instalaciones censadas</p> <p>Repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado.</p>

NOTA: Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los departamentos de Salud de los distritos, no están contempladas en este PIAP, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2024.



PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELLA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

El Ayuntamiento de Madrid, es titular de edificios municipales que cuentan con instalaciones de riesgo de proliferación, dispersión y transmisión de Legionella, y, en consecuencia, responsable de su mantenimiento y tratamiento conforme a lo estipulado en el **Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis**. En estas instalaciones municipales por parte de los servicios municipales se llevan a cabo estas tareas, generalmente, a través de empresas contratadas al efecto. Por parte de Madrid Salud, se realiza el autocontrol de estas instalaciones municipales, como apoyo a los servicios municipales de mantenimiento de estas, a efectos de verificar su adecuación a la normativa de aplicación. Estas actuaciones de autocontrol no están incluidas en el Plan de Inspecciones y Actuaciones Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2024.

Por otro lado, con fecha 6 de junio de 2014, se firmó el **Protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de prevención de la legionelosis en dispositivos de riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid**. El propósito de este protocolo de coordinación de actuaciones era evitar las duplicidades en el control de determinadas instalaciones de riesgo de transmisión de legionelosis, en concreto aquellas que ya eran objeto de inspección por inspectores municipales como las piscinas y balnearios urbanos y los sistemas de nebulización ubicados en establecimientos de restauración colectiva y/o comercio minorista alimentario.

Las piscinas y balnearios urbanos, consideradas como sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas ($\geq 24^{\circ}\text{C}$) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad, y en consecuencia instalación de riesgo de legionelosis, están incluidas en el Programa de Control de Aguas Recreativas.

En este Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionella se incluyen únicamente los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva así como las ubicadas en comercio minorista de alimentación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva** y los **ubicados en comercio minorista de alimentación** que sean incluidos en la programación de actuaciones (existentes y nuevos) así como aquellas que así se determine por objeto de denuncia. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que presentan un censo muy variable que dificulta de manera importante su categorización.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.



Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación.**

Los **sistemas de nebulización** son equipos de agua perdida pulverizada mediante boquillas, que se emplean para la disminución de la temperatura en espacios públicos abiertos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos y al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud, dentro de la actividad complementaria de apoyo a la inspección en estos distritos.

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

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: Mantenimiento y limpieza de la instalación adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento...

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación.** Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.



Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

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

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a los aerosoles generados por los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares y restaurantes, así como de aquellos ubicados en comercio minorista alimentario.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección a estas instalaciones al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de sistemas de nebulización objeto de inspección programada durante el año 2024, junto con el número de instalaciones a inspeccionar por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA SISTEMAS NEBULIZACION				
PROGRAMA DE CONTROL DE SISTEMAS DE NEBULIZACION	378	34	162	
TOTAL	378			
TOTAL INSTALACIONES A INSPECCIONAR		34	162	196

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección mínima del 50% de las instalaciones censadas. Téngase en cuenta que se trata de un censo muy variable y no esta censado todo lo que realmente este operativo.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de sistemas de nebulización.

Actividad

Inspección de estas instalaciones.



Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito y departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionadas se determina frente al censo interno, disponible de la información de años anteriores.

Número instalaciones inspeccionados/Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo 2024 se considerarán las instalaciones inspeccionadas desde el Departamento de Salud Ambiental o departamentos de Salud de distrito durante 2023.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1



ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización censado en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2023.

	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2023
CENTRO	106
ARGANZUELA	7
RETIRO	12
SALAMANCA	39
CHAMARTÍN	36
TETUÁN	15
CHAMBERÍ	29
FUENCARRAL - EL PARDO	17
MONCLOA - ARAVACA	27
LATINA	5
CARABANCHEL	3
USERA	7
PUENTE DE VALLECAS	3
MORATALAZ	7
CIUDAD LINEAL	14
HORTALEZA	20
VILLAVERDE	2
VILLA DE VALLECAS	11
VICÁLVARO	2
SAN BLAS - CANILLEJAS	4
BARAJAS	8
TOTAL	378



En la siguiente tabla se indican el número de sistemas de nebulización censados el año anterior, programados a inspeccionar durante 2024 por los departamentos de Salud de cada distrito y por el Departamento de Salud Ambiental en los distritos en los que se realiza actividad complementaria.

Esta programación se ha establecido en base a los criterios de programación anteriormente indicados y los criterios de inspección definidos por cada distrito en función de sus necesidades, prioridades y recursos humanos.

DISTRITO	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN Número de establecimientos a inspeccionar 2024	
	Departamento Salud Distrito	Departamento Salud Ambiental Madrid Salud
CENTRO	--	53
ARGANZUELA	7	--
RETIRO	6	--
SALAMANCA	--	20
CHAMARTÍN	--	18
TETUÁN	--	8
CHAMBERÍ	--	15
FUENCARRAL - EL PARDO	--	8
MONCLOA - ARAVACA	--	13
LATINA	--	2
CARABANCHEL	3	--
USERA		4
PUENTE DE VALLECAS	2	--
MORATALAZ	--	3
CIUDAD LINEAL	--	7
HORTALEZA	--	10
VILLAVERDE	--	1
VILLA DE VALLECAS	6	--
VICÁLVARO	2	--
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	--
BARAJAS	6	--
TOTAL	34	162



PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACION

Según se establece en el **Decreto 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria en la Comunidad de Madrid**, es competencia de los Ayuntamientos la autorización y el control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios regulados en este Reglamento. Dicha competencia se ejercerá a través de la correspondiente ordenanza municipal que deberá estar adaptada a lo establecido en el presente Reglamento.

En este sentido, se considera **Empresa Funeraria**, aquella que presta, conjunta o indistintamente, los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de estos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, y, en todos los casos con el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines. Los **Servicios funerarios** son aquellos que son prestados por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

En el municipio de Madrid, la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de 28 de mayo de 2014**, regula, en su Libro Sexto, las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada las empresas funerarias ubicados en el municipio de Madrid. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que, al presentar un censo muy reducido, se inspeccionan anualmente de manera centralizada desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación. Estas inspecciones implican tanto a las instalaciones de estos servicios funerarios como a los coches fúnebres.

Punto de control: Empresas funerarias

El control se efectuará en las instalaciones donde se realizan estos **servicios funerarios** (tanatorios, salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia), así como de los **coches fúnebres** de traslado de cadáveres de cada empresa funeraria.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones actualmente son realizadas por el personal inspector adscrito al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.



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

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: condiciones estructurales y de equipamiento, mantenimiento, uso y limpieza de la instalación adecuada.
- **Inspección visual de los coches fúnebres:** Mantenimiento y limpieza adecuada, estructura y ventilación correctas y documentación conforme.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento, control de plagas y residuos, control de identificación y actividades sobre los cadáveres, cualificación de personal de tanatopraxia, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta y/o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.



La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

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

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de unas condiciones higiénico-sanitarias deficientes de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de estas instalaciones y coches fúnebres al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SERVICIOS FUNERARIOS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra a continuación el censo de servicios funerarios objeto de inspección programada durante 2024, junto con el número de instalaciones a inspeccionar por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2024	CENSO 2024	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCION PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CONTROL SERVICIOS FUNERARIOS				
PROGRAMA DE CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	7	--	7	7
TOTAL	7			
TOTAL INSTALACIONES A INSPECCIONAR		--	7	7



CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACION:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección del 100% de las instalaciones censadas, así como una inspección de todos los coches fúnebres de nuevo funcionamiento y sus revisiones durante la inspección anual.

La inspección a estas instalaciones y sus vehículos será realizada íntegramente por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Complimentación de este Programa se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios funerarios.

Actividad

Inspección de estas instalaciones y sus coches fúnebres.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2024.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número instalaciones inspeccionados/Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2024 X 100*

* A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **960301 Pompas fúnebres y actividades relacionadas.**

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

Número inspecciones realizadas/Número instalaciones inspeccionadas.

Valor de Referencia: 1



3. Inspecciones y actividades programadas en materia de salud y protección animal



3.1.- INTRODUCCIÓN

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

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales tanto en la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales como en la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan actividades relacionadas con los animales de compañía al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales.

Con la entrada en vigor de la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales y la aplicación de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, pendientes ambas de desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en esta línea de actuación en materia de salud y protección animal, se hace necesario tener en cuenta las actualizaciones introducidas en relación con la normativa vigente hasta el momento.

La Ley 4/2016 de 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 para el año 2024 tienen como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectarán a los veintiún departamentos de Salud de los distritos.

Las actuaciones se estructuran en cinco programas específicos referidos al control de los centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía, establecimientos de venta de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre las Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2024, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.



3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid establece que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control de los centros de animales de compañía, realizando para ello inspecciones como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar a la salud pública o al bienestar de los animales, 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.

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2024, se realizarán las inspecciones correspondientes al control de 694 actividades relacionadas con el cuidado y bienestar de los animales de compañía:

	Número de actividades a inspeccionar *	Número de inspecciones programadas **
Comercio al por menor de animales de compañía	57	57
Centros veterinarios	374	374
Centros de tratamiento higiénico de animales	211	211
Residencias y escuelas de adiestramiento	39	39
Centros ecuestres de ocio y deportivos	13	13
TOTAL	694	694

* Según datos del censo en GECLA a fecha 30 de septiembre de 2023 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. Cuando en un establecimiento se realiza más de una de las actividades sujetas a inspección, se considera como establecimiento único. En el siguiente cuadro se desglosa por distrito los 632 establecimientos únicos a inspeccionar en el año 2024, que corresponde al censo a fecha 30 de septiembre de 2023 en el Sistema de Gestión del Censo de Locales y Actividades (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos.



	Número de establecimientos únicos a inspeccionar *
1 - Centro	28
2 - Arganzuela	38
3 - Retiro	31
4 - Salamanca	35
5 - Chamartín	34
6 - Tetuán	26
7 - Chamberí	45
8 - Fuencarral-El Pardo	53
9 - Moncloa-Aravaca	28
10 - Latina	42
11 - Carabanchel	34
12 - Usera	15
13 - Puente de Vallecas	30
14 - Moratalaz	15
15 - Ciudad Lineal	46
16 - Hortaleza	35
17 - Villaverde	20
18 - Villa de Vallecas	21
19 - Vicálvaro	11
20 - San Blas-Canillejas	33
21 - Barajas	12
TOTAL	632

* Según datos del censo en GECLA a fecha 30 de septiembre de 2023 revisado por los departamentos de Salud de los distritos.



3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución de las actuaciones, se elabora para cada programa una documentación técnica que incluye un protocolo de inspección con su guía técnica de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

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

En el ámbito de la salud y protección animal, los protocolos técnicos y guías de cumplimentación son los que se enumeran a continuación:

- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros veterinarios.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para establecimientos de venta de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCION ANIMAL

- PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS
- PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.
- PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS



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

SISTEMÁTICA

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

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

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2025, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Para el año 2024 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes programas los cuales se graban en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA).

La actualización de censos se realizará en la aplicación de Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) por el departamento que realice la inspección.

Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

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

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2024 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	N° inspecciones realizadas / N° inspecciones programadas X 100 <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2024
Indicador 2: Cobertura sobre establecimientos censados	
Descripción	Porcentaje de establecimientos inspeccionados durante 2024 frente al total de establecimientos censados
Cálculo	N° establecimientos inspeccionados / N° establecimientos censados X 100 <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2024



3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS												
Censo actividades y locales únicos a 30 de septiembre de 2023 (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos												
	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS						PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRAMIENTO	CENTROS ECUESTRES	TOTAL ACTIVIDADES	TOTAL LOCALES ÚNICOS
	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clinica veterinaria con tratamiento higiénico	Clinica veterinaria sin tratamiento o higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento o higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento o higiénico	SUBTOTAL CENTROS VETERINARIOS	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)	Adiestramiento Cuidado de animales Residencias caninas	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo		
01-Centro	3	-	7	5	2	1	15	5	5	-	28	28
02-Arganzuela	2	1	12	6	2	-	21	15	3	-	41	38
03-Retiro	3	3	7	6	-	-	16	11	2	-	32	31
04-Salamanca	4	4	11	4	4	4	27	15	2	-	48	35
05-Chamartín	3	3	10	5	2	-	20	9	3	-	35	34
06-Tetuán	5	-	5	6	2	1	14	7	-	-	26	26
07-Chamberí	5	-	11	10	1	2	24	13	4	-	46	45
08-Fuencarral-El Pardo	3	2	10	7	7	3	29	14	9	10	65	53
09-Moncloa Aravaca	-	2	11	5	2	1	21	6	1	3	31	28
10-Latina	2	2	10	5	2	4	23	17	-	-	42	42
11-Carabanchel	7	-	12	5	2	-	19	11	-	-	37	34
12-Usera	1	-	4	4	2	-	10	4	-	-	15	15
13-Puente de Vallecas	4	2	7	3	2	2	16	10	-	-	30	30
14-Moratalaz	-	-	4	4	-	-	8	5	2	-	15	15
15-Ciudad Lineal	6	4	8	10	2	3	27	18	2	-	53	46
16-Hortaleza	1	-	15	10	-	1	26	7	3	-	37	35
17-Villaverde	2	-	5	2	1	-	8	10	1	-	21	20
18-Villa de Vallecas	1	-	7	3	2	1	13	9	-	-	23	21
19-Vicálvaro	-	1	8	-	1	-	10	1	1	-	12	11
20-San Blas - Canillejas	5	1	12	3	1	2	19	20	-	-	44	33
21-Barajas	-	-	5	3	-	-	8	4	1	-	13	12
TOTAL	57	25	181	106	37	25	374	211	39	13	694	632



3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía, así como las condiciones de los animales en ellos alojados cuando sea procedente.

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

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid considera como Centros de Animales de Compañía, entre otros, a los centros veterinarios y centros de tratamiento higiénico, quedando incorporados en el Registro de Centros de Animales de Compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico y registro en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de tratamiento sanitario para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales en centros con internamiento
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales en los centros con internamiento.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17.2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.



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

❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de las deficiencias o los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), los epígrafes afectados son:

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

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

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

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento sanitario consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía.



En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.** En particular, se evaluarán las condiciones de internamiento de animales en los casos que proceda.
- **Examen documental** de la autorización/registro como pequeño productor de residuos peligrosos, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, comunicación de la existencia de medicamentos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.



Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

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

- ✓ SUBPROGRAMA 1.1: Hospital veterinario.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico
- ✓ SUBPROGRAMA 1.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- ✓ SUBPROGRAMA 1.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 374 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.



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

	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	TOTAL
01-Centro	-	7	5	2	1	15
02-Arganzuela	1	12	6	2	-	21
03-Retiro	3	7	6	-	-	16
04-Salamanca	4	11	4	4	4	27
05-Chamartín	3	10	5	2	-	20
06-Tetuán	-	5	6	2	1	14
07-Chamberí	-	11	10	1	2	24
08-Fuencarral-El Pardo	2	10	7	7	3	29
09-Moncloa Aravaca	2	11	5	2	1	21
10-Latina	2	10	5	2	4	23
11-Carabanchel	-	12	5	2	-	19
12-Usera	-	4	4	2	-	10
13-Puente de Vallecas	2	7	3	2	2	16
14-Moratalaz	-	4	4	-	-	8
15-Ciudad Lineal	4	8	10	2	3	27
16-Hortaleza	-	15	10	-	1	26
17-Villaverde	-	5	2	1	-	8
18-Villa de Vallecas	-	7	3	2	1	13
19-Vicálvaro	1	8	-	1	-	10
20-San Blas - Canillejas	1	12	3	1	2	19
21-Barajas	-	5	3	-	-	8
TOTAL	25	181	106	37	25	374



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al acicalamiento y cuidados no clínicos 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.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, considera como centros de animales de compañía, entre otros, a los centros de tratamiento higiénico.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico, la venta de accesorios para la atención y cuidado de los animales domésticos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de tratamiento higiénico para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales e instalaciones
- Condiciones de las dependencias
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

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



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17.2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

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

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo a:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra autoridad competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.



- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el:

- 960902 - Tratamiento higiénico de animales (peluquerías).

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

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

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento higiénico consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento higiénico de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.



- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.**
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el "Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública".

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 211 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
01-Centro	5
02-Arganzuela	15
03-Retiro	11
04-Salamanca	15
05-Chamartín	9
06-Tetuán	7
07-Chamberí	13
08-Fuencarral-El Pardo	14
09-Moncloa Aravaca	6
10-Latina	17
11-Carabanchel	11
12-Usera	4
13-Puente de Vallecas	10
14-Moratalaz	5
15-Ciudad Lineal	18
16-Hortaleza	7
17-Villaverde	10
18-Villa de Vallecas	9
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	20
21-Barajas	4
TOTAL	211



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

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

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 de animales de compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de venta de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

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



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

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

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.



- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 477603 - Comercio al por menor de animales de compañía.

No se realizarán controles de carácter sanitario en los establecimientos de venta de complementos y alimentos para animales de compañía.

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

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

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de venta de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados a la venta de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.



La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el "Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública".

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:



- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 58 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Comercio al por menor de animales de compañía
01-Centro	3
02-Arganzuela	2
03-Retiro	3
04-Salamanca	4
05-Chamartín	3
06-Tetuán	5
07-Chamberí	5
08-Fuencarral-El Pardo	3
09-Moncloa Aravaca	-
10-Latina	2
11-Carabanchel	7
12-Usera	1
13-Puente de Vallecas	4
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	6
16-Hortaleza	1
17-Villaverde	2
18-Villa de Vallecas	1
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	5
21-Barajas	-
TOTAL	57



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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben **organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento** de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir las residencias de animales de compañía, los centros de cuidado de animales (guarderías) y los centros de adiestramiento.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

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.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros de adiestramiento y residencias de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.



OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento)
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.



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

❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 960903 – Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas y centros de animales abandonados.

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

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

Métodos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.



- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.



Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 39 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía
01-Centro	5
02-Arganzuela	3
03-Retiro	2
04-Salamanca	2
05-Chamartín	3
06-Tetuán	-
07-Chamberí	4
08-Fuencarral-El Pardo	9
09-Moncloa Aravaca	1
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	2
15-Ciudad Lineal	2
16-Hortaleza	3
17-Villaverde	1
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	1
TOTAL	39



PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todas las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas y de protección, bienestar o sanidad animal que deben cumplir los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

El artículo 4 de la Ley 4/2016 de 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.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a todos los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: "Normativa aplicable al PIAP 2024", que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.



Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales en el 100 % de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, en su artículo 17. 2, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de vigilancia e inspección de los Centros de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid. Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales.

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

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme al censo de establecimientos (100 %).
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad Competente.
 - Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
 - Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.



Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), 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.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.



Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos.
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada **no conformidad** comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2024 se ha programado la realización de un total de 13 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

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

	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo
01-Centro	-
02-Arganzuela	-
03-Retiro	-
04-Salamanca	-
05-Chamartín	-
06-Tetuán	-
07-Chamberí	-
08-Fuencarral-El Pardo	10
09-Moncloa Aravaca	3
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	-
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	-
TOTAL	13

