



En virtud de lo establecido en el artículo 9.4 de la Ordenanza de Transparencia del Ayuntamiento de Madrid se dispone la publicación en la página web del Ayuntamiento de Madrid del texto íntegro de los Acuerdos adoptados por la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid en sesión ordinaria celebrada el día 23 de diciembre de 2025.

VICEALCALDÍA

A PROPUESTA CONJUNTA DEL TITULAR DEL ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD Y DE LA TITULAR DEL ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS.

- 1.- Avocar las competencias para la redacción del proyecto y la posterior ejecución de las obras de rehabilitación de edificaciones en la calle Puerta Bonita número 1, y delegarlas en la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio.

ÁREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

- 2.- Aprobar el Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid.
- 3.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública 2026 del Ayuntamiento de Madrid.
- 4.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 19.379.193,84 euros correspondiente a la prórroga del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, de apoyo a la gestión de los canales de atención a la ciudadanía de Línea Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 5.- Autorizar el contrato de suministro de prendas de vestuario diverso para voluntarios de protección civil y complementos para voluntarios y funcionarios de SAMUR-Protección-Civil del Ayuntamiento de Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto correspondiente de 512.180,90 euros.
- 6.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento preventivo, correctivo y evolutivo de la aplicación Gemma Sigem de la Dirección General de Bomberos, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.230.543,50 euros.



- 7.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento de sistemas de videovigilancia en la vía pública de la Policía Municipal de Madrid y de prestación del servicio de gestión de video, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.124.086,02 euros.
- 8.- Convalidar el gasto de 72.240,99 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

A PROPUESTA DE LAS CONCEJALÍAS PRESIDENCIAS DE LOS DISTRITOS

- 9.- Autorizar el contrato de servicios para la vigilancia y seguridad de los equipamientos dependientes del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.109.425,02 euros. Distrito de Centro.
- 10.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Fuente del Berro, en la Instalación Deportiva Básica Torrespaña y en la Instalación Deportiva Básica Eva Duarte, adscritos al distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 6.325.848,17 euros. Distrito de Salamanca.
- 11.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de instalación de líneas de vida en las cubiertas de distintos centros educativos adscritos al distrito, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Fuencarral – El Pardo.
- 12.- Convalidar el gasto de 88.064,22 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Carabanchel.
- 13.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, del reajuste de anualidades y de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de adecuación de espacios interiores en el CSS Vista Alegre, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito. Distrito de Carabanchel.
- 14.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de conservación y mejora en el CDM Blanca Fernández Ochoa, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito. Distrito de Carabanchel.



- 15.- Autorizar el contrato de servicios para el desarrollo del programa municipal de actividades extraescolares en centros públicos 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 915.147,62 euros. Distrito de Usera.
- 16.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para el desarrollo de un programa de intervención social comunitaria en el distrito, en el marco de planes integrales de barrio, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 1.398.835,11 euros. Distrito de Usera.
- 17.- Autorizar el contrato de servicios de limpieza e instalación y reposición de contenedores higiénico-sanitarios en los equipamientos adscritos al distrito de Vicálvaro 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 5.821.502,71 euros. Distrito de Vicálvaro.

ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

- 18.- Inadmitir a trámite el Plan Especial para la parcela situada en la calle de San Andrés número 6, promovido por Eurocyma Gestión S.L. Distrito de Centro.
- 19.- Admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de desarrollo de las condiciones del uso dotacional del transporte, clase de logística del transporte, en las parcelas de la calle de San Dalmacio número 10 y avenida Laboral número 13 A, promovido por Prunus Properties S.L. Distrito de Villaverde.
- 20.- Desestimar el recurso de reposición interpuesto por La Vascongada S.A. contra el Acuerdo de 9 de octubre de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprobó la segunda modificación del proyecto de expropiación de los bienes y derechos de propietarios no adheridos a la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros".
- 21.- Aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo en el ejercicio 2025, a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid S.A. por un importe total máximo de 15.180.000,00 euros, para la adquisición de 10 autobuses ByD 12m eléctricos y 18 autobuses Irizar eléctricos.
- 22.- Convalidar el gasto de 3.092.229,44 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 23.- Convalidar el gasto de 1.739.601,05 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 24.- Convalidar el gasto de 3.223.083,42 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.



- 25.- Convalidar el gasto de 548.041,53 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 26.- Convalidar el gasto de 70.683,36 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.
- 27.- Convalidar el gasto de 14.452,77 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

ÁREA DE GOBIERNO DE CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

- 28.- Autorizar el contrato de servicios de manipulación y transporte de bienes de patrimonio cultural para los museos y exposiciones municipales, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 530.167,07 euros.

ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS

- 29.- Autorizar el contrato de servicios de coordinación en materia de seguridad y salud en las obras a ejecutar por la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 1.016.500,56 euros.

ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES, FAMILIA E IGUALDAD

- 30.- Autorizar el contrato de servicios para la gestión de las oficinas municipales de información, orientación y capacitación digital para la tramitación de prestaciones y ayudas sociales no municipales, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.307.668,98 euros.
- 31.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.023.172,21 euros, correspondiente a la prórroga del lote 1 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 32.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, correspondiente a la prórroga del lote 2 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.



- 33.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, correspondiente a la prórroga del lote 3 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 34.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.059.128,32 euros, correspondiente a la prórroga del lote 5 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 35.- Autorizar el gasto plurianual de 700.000,00 euros destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026-2027 a entidades e instituciones de carácter social sin ánimo de lucro que desarrollen proyectos de prevención del sinhogarismo y atención a personas sin hogar que complementen las actuaciones de la Dirección General de Inclusión Social y Cooperación al Desarrollo mediante tramitación anticipada del expediente.
- 36.- Autorizar el gasto de 650.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026 para la realización de proyectos de educación para el desarrollo sostenible y una ciudadanía global, mediante tramitación anticipada del expediente.
- 37.- Autorizar el gasto de 6.000.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026 para la realización de proyectos de cooperación internacional para el desarrollo, mediante tramitación anticipada del expediente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

VICEALCALDÍA

A PROPUESTA CONJUNTA DEL TITULAR DEL ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD Y DE LA TITULAR DEL ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS.

1.- Avocar las competencias para la redacción del proyecto y la posterior ejecución de las obras de rehabilitación de edificaciones en la calle Puerta Bonita número 1, y delegarlas en la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio.

En el barrio de Puerta Bonita se encuentran los jardines Enrique Morente, zona verde básica con algo más de mil metros cuadrados, situada entre las calles General Ricardos, Manuel Lamela y Clara Campoamor.

En el lateral de la plaza ajardinada se encuentra una puerta monumental flanqueada por dos volúmenes edificadas simétricos, de una planta de altura sobre rasante y de planta rectangular con un saliente poligonal de tres lados situados en la fachada que da frente a la calle General Ricardos; cimentación corrida y muros de carga de ladrillo de un pie de espesor; cubierta de madera tipo par y picadero, entablado de madera y cubrición de teja cerámica plana.

Como consecuencia del impacto directo de un vehículo policial, el saliente situado en la fachada de uno de los dos volúmenes edificadas ha quedado en situación muy inestable, con gran riesgo de derrumbe. Asimismo, el muro de carga de ladrillo macizo de un pie ubicado en la fachada presenta grandes grietas de directriz predominantemente vertical en el lado derecho del saliente afectado por el impacto.

El otro volumen que flaquea la puerta presenta diversas patologías que aconsejan su intervención.

Conforme al apartado 19.º 1.1 b) y 1.4 c) del 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 Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, la Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes es competente, por una parte, para proyectar, supervisar y ejecutar todas aquellas infraestructuras, incluidas las fuentes ornamentales de nueva implantación, cuya planificación sea competencia de esta área de gobierno, sin perjuicio de las atribuidas a la Dirección General de Servicios de Limpieza y Residuos; y por otra parte, para gestionar, mantener, conservar y explotar las infraestructuras y equipamientos ambientales del área relativos a los espacios verdes, sin perjuicio de las competencias atribuidas a los distritos.



No obstante, de conformidad con lo establecido en el artículo 10.1 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, de Régimen Jurídico del Sector Público, existen razones de índole social, técnica y económica que aconsejan que, de forma puntual, las actuaciones a proyectar se realicen en su totalidad por la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio.

Dichas razones derivan de la experiencia y profesionalidad en trabajos de esta envergadura de la citada dirección general y de la necesidad de realizar la intervención con la mayor celeridad posible para evitar mayores daños en las edificaciones. Asimismo, cabe destacar que el inmueble está incluido en el entorno de un Bien de Interés Cultural, lo que redunda en la necesidad de que la intervención se haga bajo la supervisión de técnicos de solvencia profesional indiscutible que prestan servicios en la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio, dependiente del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos.

Desde el punto de vista económico, la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio dispone de la correspondiente partida presupuestaria para la ejecución de esta obra, con un coste estimado de 250.000,00 euros, con cargo a la partida presupuestaria 2025/001/190/933.01/632.00.

Para ello, resulta preciso que la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, conforme a lo dispuesto en el artículo 10 de la Ley 40/2015, de 1 de octubre, avoque las competencias previamente delegadas en la Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes en el apartado 19.º 1.1 b) y 1.4 c) del Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y que tales competencias sean posteriormente delegadas en la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio, única y exclusivamente en lo relativo a la redacción del proyecto, preparación, tramitación, adjudicación, formalización y ejecución del contrato de obra de rehabilitación de edificaciones en la calle Puerta Bonita, número 1.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y 17.2 de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, a propuesta conjunta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, que eleva la Vicealcaldesa, y previa deliberación, la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Avocar las competencias delegadas en la Dirección General de Gestión del Agua y Zonas Verdes en el apartado 19.º 1.1 b) y 1.4 c) del 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 Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad; única y exclusivamente en lo relativo a la redacción del proyecto, preparación, tramitación, adjudicación, formalización y ejecución del contrato de obra para la rehabilitación de edificaciones en la calle Puerta Bonita, número 1.

SEGUNDO.- Delegar en la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio las competencias avocadas en el apartado primero.

Las competencias en materia de contratación y gastos que se deriven de dichas actuaciones se ejercerán de conformidad con lo previsto en 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 Obras y Equipamientos.

TERCERO.- La eficacia del presente acuerdo durante 2025 queda condicionada a la existencia de la correspondiente disponibilidad presupuestaria.

CUARTO.- Quedan sin efecto cuantas disposiciones se opongan, contradigan o resulten incompatibles con lo establecido en el presente acuerdo.

QUINTO.- Se faculta al titular de la Coordinación General de la Alcaldía para resolver las dudas que pudieran surgir en la interpretación y aplicación del presente acuerdo.

SEXTO.- Se faculta al titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos a dictar los decretos que sean necesarios para el desarrollo y ejecución del presente acuerdo.

SÉPTIMO.- El presente acuerdo surtirá efectos desde la fecha de su adopción, sin perjuicio de su publicación en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid" y en el "Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid".

OCTAVO.- Del presente acuerdo se dará cuenta al Pleno, a fin de que quede enterado.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE VICEALCALDÍA, PORTAVOZ, SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

2.- Aprobar el Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid.

El acuerdo tiene por objeto aprobar el Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores (en adelante, PPCPV) 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid, el cual recoge las inspecciones y actividades programadas en materia de prevención y control de plagas y vectores para los años 2026 y 2027 en la ciudad de Madrid.

El PPCPV recoge las inspecciones y actividades programadas en materia de prevención y control de plagas y vectores en edificios de titularidad municipal, espacios de residencia sujetos a intervención o necesidad social, espacios públicos municipales, viales, solares, descampados, márgenes de aguas superficiales, parques y zonas verdes y en la red de alcantarillado municipal. Todo ello con un planteamiento global e integral y con el enfoque "Una Sola Salud", que define y propone un abordaje conjunto y global entre tres ámbitos interrelacionados entre sí, la salud humana, la salud animal y el medioambiente. El plan viene a ordenar las actuaciones municipales con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional, realizando un diagnóstico de situación previo y siguiendo los principios de la gestión integrada de plagas, minimizando los riesgos para la salud y el medioambiente, priorizando frente a las plagas, métodos físicos, físico-químicos y biológicos frente a los métodos de tratamiento químicos.

El PPCPV constituye la base para que la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud efectúe los controles oficiales de forma programada y regular sin perjuicio de las actuaciones que pudieran efectuarse al margen de la planificación, por avisos, deficiencias, denuncias, reclamaciones o por otras razones que los servicios de inspección estimen oportunas.

El Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, de organización y competencias del Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, en su apartado 18.º 1.1 h), y el artículo 3 de los Estatutos del Organismo Autónomo Madrid Salud, de 19 de noviembre de 2004, establecen la competencia para elaborar un plan en el que se plasmen los programas, métodos, procedimientos y líneas generales de actuación en esta materia integrada en los objetivos de salud ambiental y control de plagas y vectores para la ciudad de Madrid.

Asimismo, Madrid Salud tiene por finalidad, entre otras, la gestión de las políticas municipales en materia de salud pública dentro del término



municipal de Madrid, concretándose éstas, según los Estatutos del Organismo Autónomo de 19 de noviembre de 2004, como la actuación municipal referente a la promoción de la salud, prevención de enfermedades, calidad y seguridad alimentaria, salud ambiental, control zoonosológico, sanidad mortuoria, evaluación de las actuaciones, inspección sanitaria y formación e investigación en estos ámbitos.

El plan se fundamenta en cinco objetivos:

El objetivo general es la prevención, la vigilancia, el control y, en caso necesario, el tratamiento para reducir por debajo de unos umbrales de tolerancia preestablecidos o, en su caso, erradicar, las plagas y vectores con potencial relevancia en salud pública en la ciudad de Madrid de acuerdo con las estrategias de la gestión integrada de plagas, siguiendo los principios de buenas prácticas, minimizando los riesgos para la salud pública y el impacto en el entorno, priorizando frente a las plagas, la utilización de métodos físicos, físico-químicos y biológicos frente a los métodos químicos.

Como objetivos complementarios, se señalan:

- Identificar y mantener actualizado un inventario de peligros asociados a plagas y vectores, con caracterización y gestión posterior del riesgo para la salud pública, incluyendo campañas de información, investigación, desarrollo, vigilancia entomológica y monitoreo de especies tanto autóctonas como exóticas, en los diferentes escenarios, principalmente edificios y espacios públicos municipales.

- Identificar los factores urbanísticos, constructivos y ambientales que predisponen a la ciudad frente a riesgos de plagas, para proponer las acciones necesarias para reducirlos y posibilitar la estrategia de Gestión Integrada de Plagas.

- Identificar y gestionar las diferentes sinergias tanto intermunicipales, entre los diferentes servicios municipales relevantes para la estrategia de prevención y control de plagas, como externas.

- Formar e informar a la ciudadanía en materia de prevención y de autoprotección de riesgos frente a plagas y vectores.

En cuanto a su ámbito de actuación incorpora diez programas de prevención y control de plagas y vectores con el objetivo de incluir todas las actividades que se llevarán a cabo en este ámbito. Todo ello sin tener en cuenta aquellos otros programas especiales que pudieran ser necesarios en función de la situación epidemiológica.

Se estructura en tres líneas estratégicas:



1) Plantear un enfoque global e integral que viene a ordenar las actuaciones municipales en esta materia con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional, realizando un diagnóstico de situación previo y siguiendo los principios de la gestión integrada de plagas, minimizando los riesgos para la salud y el medioambiente y priorizando el uso de métodos físicos, físico-químicos y biológicos frente a los métodos químicos.

2) Implantar un enfoque eminentemente preventivo efectuando las actuaciones de prevención y control de plagas y vectores de forma programada y regular sin perjuicio de las actuaciones que pudieran efectuarse al margen de la planificación, como es el caso de las actuaciones derivadas de avisos, denuncias o incidencias comunicadas.

3) 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.

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

ACUERDA

PRIMERO.- Aprobar el Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores 2026-2027 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.

[Volver al índice](#)

► Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores (PPCPV) 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid

PRESENTACIÓN

El Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores (en adelante, PPCPV) 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid, recoge las inspecciones y actividades programadas en materia de prevención y control de plagas y vectores para los años 2026 y 2027 en la ciudad de Madrid en edificios de titularidad municipal, espacios de residencia sujetos a intervención o necesidad social, espacios públicos municipales, viales, solares, descampados, márgenes de aguas superficiales, parques y zonas verdes y en la red de alcantarillado municipal.

Este plan constituye la base para que el Departamento de Control de Vectores del Servicio de Coordinación de la Subdirección General de Salud Pública del Organismo Autónomo Madrid Salud, efectúe las actuaciones de control de forma programada y regular sin perjuicio de las actuaciones que pudieran efectuarse al margen de la planificación. También se constituye como el instrumento marco, en el que, para cada uno de los programas que lo integran se concretan objetivos, actividades generales y específicas, cronograma de actuaciones, así como el sistema de evaluación y seguimiento adecuados para alcanzar los fines previstos.

Todo ello con un planteamiento global e integral que viene a ordenar las actuaciones municipales con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional, realizando un diagnóstico de situación previo y siguiendo los principios de la gestión integrada de plagas, minimizando los riesgos para la salud y el medioambiente y priorizando el uso de métodos físicos, físico-químicos y biológicos frente a los métodos químicos.

El plan es, además, un instrumento dinámico que aborda la resolución de las incidencias desde la perspectiva de la mejora continua, facilitando la monitorización de la actividad, permitiendo realizar los ajustes necesarios, favoreciendo el seguimiento y la evaluación, y enfocando los controles hacia los aspectos prioritarios de las distintas actividades en función de los riesgos para la salud asociados a las mismas y teniendo siempre en cuenta la situación epidemiológica de la ciudad de Madrid.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	4
2. MARCO NORMATIVO	5
3. OBJETIVOS GENERALES Y COMPLEMENTARIOS	9
4. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	10
5. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE ACTUACIÓN	10
6. RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES...	11
7. EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	12
8. PROGRAMAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES	12
PROGRAMA 1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES EN EDIFICIOS DE TITULARIDAD MUNICIPAL	12
PROGRAMA 2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATAS DE ALCANTARILLADO	16
SUBPROGRAMA 2.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DE ALCANTARILLADO MUNICIPAL....	19
SUBPROGRAMA 2.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.....	20
SUBPROGRAMA 2.3: GESTIÓN DE MADRIGUERAS DE RATAS.....	21
PROGRAMA 3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATAS NEGRAS.....	22
PROGRAMA 4: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHAS DE ALCANTARILLADO.....	25
SUBPROGRAMA 4.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DEL ALCANTARILLADO MUNICIPAL.	29
SUBPROGRAMA 4.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.....	30
SUBPROGRAMA 4.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHA AMERICANA.....	31
PROGRAMA 5: PREVENCIÓN Y CONTROL DE MOSQUITOS AUTÓCTONOS.....	32
PROGRAMA 6: PROGRAMA MUNICIPAL DE PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DEL MOSQUITO TIGRE.	35
PROGRAMA 7: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATONES.....	39
PROGRAMA 8: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CHINCHES DE CAMA	41
PROGRAMA 9: VIGILANCIA ENTOMOLÓGICA Y LA GESTIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON MOSCA NEGRA EN EL ENTORNO DEL RÍO MANZANARES DE MADRID.....	45
PROGRAMA 10: PREVENCIÓN Y CONTROL DE AVISPAS Y ABEJAS.....	48

1. INTRODUCCIÓN

La prevención y, en su caso, el control de plagas y vectores supone un aspecto fundamental de la salud pública y, como tal, las actuaciones encaminadas a la gestión de este tipo de riesgos en salud han estado históricamente incluidas en las competencias propias municipales. En la ciudad de Madrid, las competencias en esta materia corresponden al organismo autónomo Madrid Salud y son ejecutadas por el servicio municipal correspondiente, el Departamento de Control de Vectores adscrito al Servicio de Coordinación de la Subdirección General de Salud Pública de este Organismo Autónomo perteneciente al Área de Gobierno de Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias.

Las enfermedades transmitidas por plagas y vectores, así como los riesgos potenciales asociados suponen actualmente un problema relevante en salud pública. Es por ello por lo que su estudio, vigilancia, prevención y control constituyen hoy en día una prioridad.

La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha denominado *“One Health”*, *“Una sola salud”* en español, al enfoque multisectorial e interdisciplinar que define y propone un abordaje conjunto y global entre tres ámbitos interrelacionados entre sí: la salud humana, la salud animal y el medioambiente. La bibliografía señala que más de la mitad de las enfermedades humanas transmisibles son zoonóticas, es decir, se transmiten a las personas desde los animales, o lo fueron en su origen, y hasta un 75% de los patógenos emergentes, según la citada organización, tiene su origen en animales. Los cambios en estas relaciones pueden aumentar el riesgo de que aparezcan y se propaguen nuevas enfermedades humanas y animales.

El objetivo es que la salud pública, la medicina, la veterinaria, la sanidad animal y las ciencias ambientales, junto con otras disciplinas, trabajen de manera conjunta para garantizar que el concepto de *“Una sola salud”* se aplique a cuestiones importantes y complejas, entre las que se incluyen las enfermedades transmitidas por vectores, como las ratas, mosquitos o garrapatas, que afectan a las personas y que pueden transmitir patógenos infecciosos de una persona a otra o de los animales a las personas por ejemplo, enfermedades como el dengue, el paludismo, el virus del Nilo Occidental o la enfermedad de Lyme, entre otras.

Como se ha dicho, el Departamento de Control de Vectores efectuará las actuaciones de prevención y control de plagas y vectores de forma programada y regular sin perjuicio de las actuaciones que pudieran efectuarse al margen de la planificación, como es el caso de las actuaciones derivadas de avisos, denuncias o incidencias comunicadas.

En ese contexto, se presenta el **Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores (PPCPV) 2026–2027 del Ayuntamiento de Madrid**, referencia de las actuaciones municipales en la materia.

2. MARCO NORMATIVO

El PPCPV se enmarca dentro de las políticas y estrategias en materia de prevención y control de plagas y vectores y de uso de biocidas desarrolladas por la Unión Europea, España y la Comunidad de Madrid.

En particular se alinea con:

- El Plan Nacional de Prevención, Vigilancia y Control de las Enfermedades Transmitidas por Vectores. (Parte I abril 2023 revisada, parte II abril 2023, parte III julio 2024, y anexos).

<https://www.sanidad.gob.es/areas/alertasEmergenciasSanitarias/preparacionRespuesta/prevencionVigilanciaEnfermedades.htm>

- El Plan Regional de Vigilancia y Control de Vectores con Interés en Salud Pública en la Comunidad de Madrid. (Junio 2018).

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/samb/plan_regional_vigilancia_y_control_de_vectores.pdf

- El Programa de Vigilancia Entomológica y Control Sanitario-Ambiental del mosquito tigre (*Aedes albopictus*) en la Comunidad de Madrid. (2023).

https://www.comunidad.madrid/sites/default/files/doc/sanidad/samb/programa_de_vigilancia_entomologica_y_control_sanitario_mosquito_tigre_julio_2023.pdf

- La Estrategia de gestión, control y posible erradicación del avispon asiático o avispa negra (*Vespa velutina ssp. nigrithorax*) en España. (Versión aprobada por Comisión Estatal para el Patrimonio Natural y la Biodiversidad el 14 de noviembre de 2014 y por la Conferencia Sectorial de Medio Ambiente el 16 de Abril de 2015)

<https://www.miteco.gob.es/es/biodiversidad/publicaciones/pbl-fauna-flora-estrategias-eei-vespa.html>

- La Norma UNE EN 16636: 2015 de Servicios de Control de Plagas, Requisitos y Competencias.

La normativa más relevante de aplicación incluye:

- Reglamento 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.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2002R0178-20220701>

- Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2004R0852-20210324>

- Reglamento (CE) 1907/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 18 de diciembre de 2006, relativo al registro, la evaluación, la autorización y la restricción de las sustancias y preparados químicos (REACH), por el que se crea la Agencia Europea de Sustancias y Preparados Químicos.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2006R1907-20241010>

- Reglamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo de 16 de diciembre de 2008 sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2008R1272-20231201>

- Reglamento (UE) 528/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo de 22 de mayo de 2012 relativo a la comercialización y el uso de los biocidas.

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2012R0528-20240611>

- Reglamento 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).

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3AO2017R0625-20220128>

- Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/1985/BOE-A-1985-5392-consolidado.pdf>
 - Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-11604>
 - Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2011-15623>
 - Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-5809>
 - Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-10565>
 - Real Decreto 3349/1983, de 30 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la fabricación, comercialización y utilización de plaguicidas.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1984-1791>
 - Real Decreto 1054/2002, de 11 de octubre, por el que se regula el proceso de evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2002-19923>
 - Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas.
<https://www.boe.es/buscar/pdf/2010/BOE-A-2010-11157-consolidado.pdf>
 - 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.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-21681>
 - Orden SCO/3269/2006, de 13 de octubre, por la que se establecen las bases para la inscripción y el funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas.
<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2006-18558>
-

- Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid.

<https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2002-4375>

- Ley 1/2024, de 17 de abril, de Economía Circular de la Comunidad de Madrid.

https://gestiona.comunidad.madrid/wleg_pub/secure/normativas/contenidoNormativa.jsf?opcion=VerHtml&nmnorma=13627&eli=true#no-back-button

- Orden 700/2010, de 29 de diciembre, por la que se crea el Registro de Establecimientos y Servicios Biocidas y se regula el procedimiento de inscripción y funcionamiento del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid.

https://gestiona.comunidad.madrid/wleg_pub/secure/normativas/contenidoNormativa.jsf?opcion=VerHtml&nmnorma=7015&eli=true#no-back-button

- Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 28 de mayo de 2014. (OPSP).

[https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2014/06/19/\(2\)/dof/spa/html](https://sede.madrid.es/eli/es-md-01860896/odnz/2014/06/19/(2)/dof/spa/html)

- 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.

https://sede.madrid.es/FrameWork/generacionPDF/ANM2024_157.pdf?idNormativa=072151995b044910VgnVCM1000001d4a900aRCRD&nombreFichero=ANM2024_157&cacheKey=6

- Acuerdo de 29 de junio de 2023 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid de organización y competencias de los distritos.

<https://sede.madrid.es/portal/site/tramites/menuitem.5dd4485239c96e10f7a72106a8a409a0/?vgnextoid=d2d116a84fbf2910VgnVCM1000001d4a900aRCRD&vgnnextchannel=bad0adb92e389210VgnVCM100000171f5a0aRCRD&vgnnextfmt=default>

- Estatutos del Organismo Autónomo Madrid Salud, aprobados por Acuerdo Plenario de 23 de julio de 2004 y publicados en el Boletín Oficial del Ayuntamiento de Madrid de 10 de febrero de 2005.

<https://sede.madrid.es/portal/site/tramites/menuitem.5dd4485239c96e10f7a72106a8a409a0/?vgnextoid=8cc51759d7883810VgnVCM1000001d4a900aRCRD&vgnnextchannel=6b3d814231ede410VgnVCM1000000b205a0aRCRD&vgnnextfmt=default>

3. OBJETIVOS GENERALES Y COMPLEMENTARIOS

El Plan de Prevención y Control de Plagas y Vectores (PPCPV) 2026-2027 del Ayuntamiento de Madrid tiene como **objetivo general** la prevención, la vigilancia, el control y, en caso necesario, el tratamiento para reducir por debajo de unos umbrales de tolerancia preestablecidos o, en su caso, erradicar, las plagas y vectores con potencial relevancia en salud pública en la ciudad de Madrid de acuerdo con las estrategias de la gestión integrada de plagas, siguiendo los principios de buenas prácticas, minimizando los riesgos para la salud pública y el impacto en el entorno, priorizando frente a las plagas, la utilización de métodos físicos, físico-químicos y biológicos frente a los métodos químicos.

La metodología de trabajo, transversal a la totalidad de los diferentes programas y actividades en el ámbito de la salud pública, incluye la formalización de tres etapas:

- Realización en cada caso de un **diagnóstico de situación**, con recogida de antecedentes conocidos y de información previa, inspección y su correspondiente análisis de situación.
- Realización de un **programa de actuación**, con la planificación de medidas estructurales, constructivas, de limpieza, condiciones higiénico-sanitarias y ambientales y diseño de estrategias de control, con control directo y tratamiento sobre la especie de plaga o vector, en su caso.
- **Evaluación posterior del plan** para analizar los resultados, reprogramar estrategias e identificar las áreas potenciales de mejora.

Como **objetivos complementarios**, se señalan:

- Identificar y mantener actualizado un inventario de peligros asociados a plagas y vectores con caracterización y gestión posterior del riesgo para la salud pública incluyendo campañas de información, investigación, desarrollo, vigilancia entomológica y monitoreo de especies tanto autóctonas como exóticas, en los diferentes escenarios, principalmente edificios y espacios públicos municipales.
 - Identificar los factores urbanísticos, constructivos y ambientales que predisponen a la ciudad frente a riesgos de plagas, para proponer las acciones necesarias para reducirlos y posibilitar la estrategia de Gestión Integrada de Plagas.
 - Identificar y gestionar las diferentes sinergias tanto intermunicipales, entre los diferentes servicios municipales relevantes para la estrategia de prevención y control de plagas, como externas.
 - Formar e informar a la ciudadanía en materia de prevención y de autoprotección de riesgos frente a plagas y vectores.
-

4. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La gestión de plagas y vectores que se requiere para una ciudad como Madrid implica una gran variedad de escenarios. En todo caso y de manera general, esas actuaciones se pueden agrupar según la especie de plaga implicada y, asimismo, englobar en dos grandes categorías: actuaciones planificadas o programadas y actuaciones consecuentes a la atención de avisos, denuncias o incidencias comunicadas. La práctica totalidad de los programas incluyen tanto actuaciones planificadas como atención de avisos, denuncias o incidencias comunicadas por la ciudadanía en general o, en su caso, por los gestores de edificios o instalaciones municipales y otros departamentos o servicios municipales.

5. PROCEDIMIENTOS TÉCNICOS DE ACTUACIÓN

El “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública” define la metodología a seguir por los servicios técnicos del Departamento de Control de Vectores del Servicio de Coordinación de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud, con funciones de inspección y control en el ejercicio de sus competencias en materia de prevención y control de plagas y vectores.

Por otra parte, para la aplicación en determinados casos del programa de prevención y control de avispas y abejas, se seguirá lo establecido en el “Procedimiento de coordinación de actuaciones en avisos de los ciudadanos por presencia de abejas y avispas”, en coordinación con el Cuerpo de Bomberos.

Así mismo, para el programa de prevención y control de chinches de cama, el “Procedimiento de actuación ante denuncias por presencia de chinches de cama (*Cimex spp*)”, definirá la sistemática a seguir en las actuaciones en este ámbito.

Todo ello sin perjuicio de otros protocolos y procedimientos específicos relacionados que puedan ser de aplicación, como los protocolos técnicos de trabajo propios del Departamento de Control de Vectores.

6. RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

Las inspecciones y actividades en materia de prevención y control de plagas se encuentran estructuradas en los siguientes programas y subprogramas:

- PROGRAMA 1. PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES EN **EDIFICIOS DE TITULARIDAD MUNICIPAL**.
 - PROGRAMA 2. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **RATAS DE ALCANTARILLADO**.
 - SUBPROGRAMA 2.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DE ALCANTARILLADO DEL MUNICIPIO DE MADRID.
 - SUBPROGRAMA 2.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.
 - SUBPROGRAMA 2.3: GESTIÓN DE MADRIGUERAS DE RATAS.
 - PROGRAMA 3. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **RATAS NEGRAS**.
 - PROGRAMA 4. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **CUCARACHAS DE ALCANTARILLADO**.
 - SUBPROGRAMA 4.1.: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DE ALCANTARILLADO MUNICIPAL.
 - SUBPROGRAMA 4.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.
 - SUBPROGRAMA 4.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHA AMERICANA.
 - PROGRAMA 5. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **MOSQUITOS AUTÓCTONOS**.
 - PROGRAMA 6. PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DEL **MOSQUITO TIGRE**.
 - PROGRAMA 7. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **RATONES**.
 - PROGRAMA 8. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **CHINCHES DE CAMA**.
 - PROGRAMA 9. VIGILANCIA ENTOMOLÓGICA Y LA GESTIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON **MOSCA NEGRA** EN EL ENTORNO DEL RÍO MANZANARES DE MADRID.
 - PROGRAMA 10. PREVENCIÓN Y CONTROL DE **AVISPAS Y ABEJAS**.
-

7. EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

La evaluación de todos los programas será realizada por el Departamento de Control de Vectores.

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los programas se realizará a partir del estudio y valoración del grado de consecución de objetivos. Para cada programa se establecen una serie de indicadores que permiten valorar la actividad realizada según la programación del año en curso. Esta valoración de la consecución de objetivos se realizará anualmente.

El seguimiento de los indicadores proporcionará la información necesaria para proponer, en su caso, las acciones de mejora que se consideren oportunas, a fin de conseguir la mayor eficacia y eficiencia en el servicio prestado, así como un mejor servicio público para la ciudadanía.

El seguimiento y la evaluación de resultados y de tendencias se realizará en base a la explotación del sistema de información geográfico corporativo propio y su correlación con las series temporales, los datos propios de años previos y con otros datos e información corporativa adicional disponible.

8. PROGRAMAS EN MATERIA DE PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES

PROGRAMA 1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE PLAGAS Y VECTORES EN EDIFICIOS DE TITULARIDAD MUNICIPAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que el Departamento de Control de Vectores debe organizar y realizar las inspecciones programadas y la atención integral de avisos comunicados, incluyendo las correspondientes cadenas de revisiones.

Los edificios o instalaciones de titularidad municipal están sujetos a mantenimiento por parte del Ayuntamiento de Madrid y, por tanto, el Departamento de Control de Vectores implanta en ellos sistemas de prevención y control de plagas.

En el caso de que el edificio tenga contratado un servicio de control de plagas externo, las actuaciones corresponden al mismo, y las actuaciones del departamento se limitan a actividades de apoyo al mencionado servicio a solicitud de la persona responsable del edificio o de su gestión.

De acuerdo con lo anterior, este programa, se centra en la realización de inspecciones y el tratamiento en su caso, de los edificios o instalaciones de titularidad municipal y perímetros inmediatos, para realizar la correspondiente vigilancia y control de plagas y vectores. Este tipo de trabajos se realiza priorizando aquellos que albergan población vulnerable como escuelas infantiles, colegios o centros de mayores, por ejemplo, o con antecedentes de avisos o problemas previos.

Los datos indican que la mayoría de los incidentes en estos edificios se producen por presencia de rata de alcantarilla o gris (*Rattus norvegicus*) y, en menor medida, por cucarachas.

Las cucarachas que se detectan en estos edificios pueden ser de varios tipos: cucaracha negra u oriental (*Blatta orientalis*) y cucaracha americana (*Periplaneta americana*) que provienen del alcantarillado y cucaracha alemana o rubia (*Blatella germanica*), que no se encuentra en el alcantarillado y cuyo hábitat preferido son las cocinas y zonas de manipulación de alimentos, donde encuentran las condiciones de temperatura (calor) y humedad que requiere esta especie.

Otro tipo de incidencia comunicada se relaciona con problemas con otros roedores, como ratones (*Mus spp*), ratas negras o arbóreas (*Rattus rattus*), así como por diversas especies de dípteros (moscas y mosquitos) y de hormigas.

Como se indica, las incidencias por rata de alcantarillado en edificios o instalaciones de titularidad municipal y/o en su perímetro inmediato constituyen incidencias de atención prioritaria y urgente, en la medida del potencial daño en salud que pueden provocar y su tendencia a acceder a locales destinados al almacenamiento, procesado y/o servicio de comida de comedores escolares, cafeterías de centros municipales, o centros con población vulnerable.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a las plagas y vectores en los edificios o instalaciones de titularidad municipal, con la finalidad última de prevenir el acceso, presencia y proliferación de plagas en el interior de estos y en su entorno perimetral.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar inspecciones en los edificios o instalaciones municipales de acuerdo con una programación establecida.
 - **Objetivo operativo 2:** Realizar actuaciones preventivas y de erradicación necesarias cuando proceda, priorizando los métodos de control físicos y biológicos, frente al empleo de biocidas químicos.
-

- **Objetivo operativo 3:** Atender los avisos, denuncias o incidencias comunicadas por los edificios de titularidad municipal.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

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

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme a la planificación anual.
- ❖ **Visitas de control no programadas** pudiendo ser:
 - Avisos, denuncias o incidencias comunicadas por la dirección de esos edificios o por cualquier otro servicio municipal.
 - Inspecciones por solicitud de alta como nuevo edificio municipal o tras cualquier modificación en instalaciones, actividades o procesos.
 - Visitas de seguimiento de comprobación. El control se dirigirá a comprobar la efectividad del tratamiento, la necesidad de continuarlo o no y la corrección o no de las deficiencias que se detectaron en el control anterior.

Puntos de control: Edificios objeto de actuación

A fecha de 10 de septiembre de 2025, el número total de edificios o instalaciones de titularidad municipal asciende a 1301 y comprende los siguientes tipos:

- Colegios y escuelas infantiles municipales.
 - Centros municipales de salud comunitaria (CMSc).
 - Centros de atención a las adicciones (CADs).
 - Centros de atención a la infancia (CAIs).
 - Central y bases de SAMUR-Protección Civil.
 - Centros municipales de mayores.
 - Centros culturales.
 - Escuelas de música.
 - Edificios de Policía Municipal.
 - Parques de Bomberos.
 - Centros de acogida de la Red Municipal de Atención a Personas Sin Hogar.
 - Bibliotecas municipales.
 - Evacuatorios públicos.
 - Cantones de limpieza.
 - Otros edificios municipales.
-

Métodos y procedimientos de trabajo

Los procedimientos de prevención, vigilancia y control consistirán, entre otros, en el análisis de antecedentes conocidos y en el diagnóstico de situación para recoger la información y evidencias técnicas correspondientes a situaciones de riesgo de plagas, tanto en los interiores como en los espacios perimetrales de los edificios e instalaciones y toma de decisiones al respecto, incluidas las recomendaciones relativas a las medidas que pudieran considerarse tanto de reparación y subsanación de defectos como de problemas ambientales relacionados directa o indirectamente con las plagas detectadas.

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

La inspección se realiza mediante inspección visual de los locales e instalaciones. En particular, se evaluarán las medidas en materia de diseño, construcción, localización, estado de limpieza y mantenimiento.

Se dejará constancia de los trabajos realizados con un informe de diagnóstico de situación y se remitirán las recomendaciones aplicables, así como, en su caso, los detalles de la naturaleza del tratamiento o control mediante el correspondiente informe.

El conjunto de estos documentos incluirán información acerca del motivo de la visita, el origen y el alcance del problema incluido el detalle de los elementos ambientales a subsanar, así como la naturaleza de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas y los tratamientos realizados, si procediera.

Cuando se hubieran detectado deficiencias o cuando la naturaleza de las medidas de control aplicables así lo hicieran necesario o recomendable, se generarán las correspondientes revisiones/tratamientos de seguimiento, hasta conseguir el nivel de control adecuado.

ACTUACIONES REALIZADAS

El número de inspecciones y tratamientos planificados en edificios o instalaciones de titularidad municipal se estima en un total de 2.000 actuaciones al año.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa, con desagregación por distritos, son los siguientes:

- Número de actuaciones planificadas al año.
 - Número de avisos atendidos al año.
-

PROGRAMA 2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATAS DE ALCANTARILLADO

La **red de alcantarillado municipal** es una infraestructura esencial en la salubridad de la ciudad.

Se trata de una infraestructura soterrada en la que se realizan las correspondientes operaciones de revisión y, en su caso, de tratamiento biocida rodenticida que sean necesarios para el control de las ratas de alcantarilla, tanto de manera planificada como consecuencia de la atención de incidencias, denuncias y avisos comunicados por la ciudadanía.

Esta red es gestionada por los departamentos y servicios municipales con competencias en la gestión del agua (servicios de alcantarillado y de depuración), dependientes del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y por la empresa concesionaria de su gestión, Canal de Isabel II (CYII), con los que el Departamento de Control de Vectores debe colaborar estrechamente para estos trabajos.

En circunstancias excepcionales, sobrevenidas o por necesidades especiales de muestreo, se realizará la inspección excepcional de la red de colectores visitables de la red accesible del alcantarillado municipal.

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que el Departamento de Control de Vectores debe organizar y realizar las revisiones programadas y la atención integral de avisos comunicados, incluyendo las correspondientes a las cadenas de revisiones. Se incluyen las actividades relacionadas con la totalidad de actuaciones planificadas y de atención de avisos por “rata gris o de alcantarilla” (*Rattus norvegicus*) detectados por la ciudadanía en general, por cualquier servicio municipal o por servicios de emergencias en espacios públicos exteriores de titularidad municipal, incluyendo tanto la red de alcantarillado municipal como otras canalizaciones soterradas.

La vigilancia y, en su caso, el control de las poblaciones de ratas en esas infraestructuras soterradas, pero también en los viales, parques y zonas ajardinadas de titularidad municipal, debe garantizar el máximo nivel de protección de la ciudadanía frente a las ratas de alcantarillado y los daños y riesgos potenciales derivados.

La atención de los avisos ciudadanos recibidos implica trabajos de identificación y localización del propio roedor/es y la gestión de los factores ambientales concurrentes de acuerdo con las estrategias de gestión integrada de plagas, así como, en su caso, la realización de los tratamientos rodenticidas oportunos.

Los factores externos medioambientales, como la acumulación de basura alrededor de los cubos y contenedores y la presencia de restos de alimentos, enseres abandonados y acumulación de residuos generan entornos favorables a la presencia de roedores que hacen que salgan de la red de alcantarillado para alimentarse de los residuos y de los restos no contenidos en los cubos de basura. El suministro inadecuado de alimentos a animales, los asentamientos urbanos y situaciones de infraviviendas, así como las obras y las demoliciones también favorecen que las ratas se hagan más visibles, por lo que se requiere un trabajo conjunto con otros servicios de la ciudad para reducir estos factores favorables a roedores.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a las ratas de alcantarillado, reduciendo las poblaciones de éstas a niveles tolerables, en términos de riesgo para la salud pública, minimizando el riesgo de exteriorización y la prevención de daños a las infraestructuras.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Vigilancia y gestión planificada de las poblaciones de ratas en espacios e instalaciones soterradas públicas municipales, como la red de alcantarillado municipal.
- **Objetivo operativo 2:** Realizar las actuaciones rodenticidas planificadas necesarias cuando proceda, priorizando los métodos de control físicos y biológicos, frente a los químicos.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS RATAS DE ALCANTARILLADO

Las ratas de alcantarilla (*Rattus norvegicus*) son roedores que en estado adulto pueden alcanzar aproximadamente 250 gramos de peso. Son animales ágiles y de carácter desconfiado. Son capaces de penetrar por espacios relativamente reducidos (8 cm) y presentan una notable capacidad reproductiva.

Estos roedores consumen una media diaria de 30 gramos de comida (10% de su peso). Se trata de animales de hábitos eminentemente nocturnos, son omnívoros extremos y presentan una gran neofobia en sus hábitos alimentarios lo que complica su control al presentar miedo y rechazo a probar alimentos nuevos o desconocidos. A diferencia de los ratones, requieren beber frecuentemente para sobrevivir.

Se trata de animales que constituyen núcleos familiares formados por un macho dominante, varias hembras y jóvenes. Son territoriales, pero resulta frecuente que formen grandes colonias (agrupaciones de madrigueras).

En la ciudad, su hábitat más frecuente es el sistema de alcantarillado y otras conducciones subterráneas donde sobreviven debido a los residuos de alimentos que ahí llegan y a la disponibilidad de agua. También se producen situaciones de riesgo frecuente relacionados con la presencia de solares y descampados, taludes y terraplenes, donde podrían aparecer focos de madrigueras.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

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

- ❖ **Actuaciones de control programadas** conforme a la planificación anual.
- ❖ **Actuaciones no programadas**, pudiendo ser:
 - Avisos, denuncias o incidencias comunicadas por la ciudadanía o por otros servicios municipales, hallazgos durante una inspección en un edificio o detectados por otra autoridad competente.
 - Visitas de seguimiento de comprobación dirigidas a comprobar la corrección o no de las deficiencias que se detectaron en la revisión o el control anterior.

Estas revisiones implican la evaluación del estado de esos puntos del sistema de saneamiento municipal de la ciudad, incluido el nivel de consumo de los cebos rodenticidas preinstalados en su interior en la anterior revisión.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Red de alcantarillado municipal.
 - Otras conducciones de servicio soterradas de titularidad municipal.
 - Viales públicos.
 - Parques y zonas verdes ajardinadas municipales.
 - Solares y descampados de titularidad municipal.
 - Otras zonas y espacios que, no estando comprendidas entre las anteriores, requieran, a juicio de los servicios técnicos municipales correspondientes, de algún tipo de actuación. Este sería el caso de los espacios perimetrales de edificios o instalaciones municipales en supuestos de presencia de este tipo de plagas en su interior.
-

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 2

El PROGRAMA 2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATAS DE ALCANTARILLADO se estructura en los siguientes subprogramas:

- SUBPROGRAMA 2.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DEL ALCANTARILLADO MUNICIPAL.
- SUBPROGRAMA 2.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.
- SUBPROGRAMA 2.3: GESTIÓN DE MADRIGUERAS DE RATAS.

ACTUACIONES REALIZADAS

Anualmente se ha programado la realización de, al menos, 500.000 actuaciones en la red de alcantarillado municipal y otras conducciones de servicio subterráneo, teniendo en cuenta la existencia de, aproximadamente, 350.000 pozos de alcantarillado e imbornales (elementos de saneamiento que sirven para evacuar el agua de lluvia o de riego) en la ciudad de Madrid.

Además, se realizan actuaciones derivadas de avisos, relacionados con presencia de ratas y/o existencia de madrigueras.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Los indicadores, con desagregación por distritos, para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

- Número de registros de alcantarillado municipal revisados al año.
- Número de avisos atendidos por rata de alcantarilla al año.
- Número de actuaciones relacionadas con existencia de madrigueras al año.

SUBPROGRAMA 2.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DE ALCANTARILLADO MUNICIPAL.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de la ciudadanía frente a las ratas de alcantarillado y los riesgos derivados realizando la revisión y, en el caso de detectar indicios de infestación, el tratamiento rodenticida del alcantarillado del municipio de Madrid, según la planificación establecida.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal técnico cualificado, adscrito al Departamento de Control de Vectores, o a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Red de alcantarillado municipal.
- Pozos e imbornales de alcantarillado
- Otras conducciones de servicio subterráneo.

Métodos y procedimientos de control

Los controles se llevan a cabo de acuerdo con distintos procedimientos documentados.

SUBPROGRAMA 2.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Garantizar el máximo nivel de protección de la ciudadanía frente a las ratas de alcantarillado y los riesgos derivados realizando la inspección planificada de viales y zonas ajardinadas municipales, con especial consideración a aquéllas consideradas de riesgo en función de la información disponible. Durante la ejecución de los trabajos se recopilará la información ambiental relevante sobre factores generadores y/o predisponentes de esta plaga presentes en el entorno inmediato del problema.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios de inspección

Las inspecciones y tratamientos en su caso se llevarán a cabo por personal técnico cualificado, adscrito al Departamento de Control de Vectores, o a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Viales públicos.
- Solares y descampados.
- Márgenes de aguas superficiales.
- Parques y zonas verdes.

Métodos y procedimientos de control

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

SUBPROGRAMA 2.3: GESTIÓN DE MADRIGUERAS DE RATAS.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

En la ciudad, las poblaciones de ratas de alcantarillado se localizan habitualmente en interiores de edificios e instalaciones y en espacios públicos y/o privados exteriores. Sin embargo, en la medida que aparecen ciertos factores ambientales favorecedores, estas poblaciones de ratas pueden exteriorizarse y formar colonias en madrigueras. Esto es más frecuente en el caso de la presencia de solares, descampados, taludes y terraplenes, especialmente cuando se produce presencia de factores desencadenantes, como la presencia de basuras y otros residuos.

El objetivo de este subprograma será igualmente garantizar el máximo nivel de protección de la ciudadanía frente a las ratas y los riesgos derivados realizando la revisión y, en caso de infestación, tratamiento rodenticida de las madrigueras de rata que se evidencien en el municipio de Madrid.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal técnico cualificado, adscrito al Departamento de Control de Vectores o a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará de manera prioritaria en los focos de madrigueras de ratas que se detecten mediante control directo de éstas, así como en otros entornos y localizaciones que se determinen como necesarios, por ejemplo, refuerzo del tratamiento de la red de alcantarillado próxima.

Métodos y procedimientos de control

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

PROGRAMA 3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATAS NEGRAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

En la ciudad de Madrid coexisten al menos dos especies de ratas, la rata gris o de alcantarillado (*Rattus norvegicus*) y la rata negra o de árbol (*Rattus rattus*).

La rata negra o de árbol es una especie arborícola que se encuentra de manera preferente en setos, arbustos y árboles, aunque también puede generar focos de madrigueras.

El objeto de este programa es determinar el modo en que el Departamento de Control de Vectores debe organizar y realizar la gestión preventiva frente a este tipo de rata así como las inspecciones y la atención integral de avisos y denuncias comunicados, incluyendo las correspondientes a las cadenas de revisiones en relación con la rata negra.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Gestionar la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a las ratas negras.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Actualizar el diagnóstico de situación y análisis de riesgos correspondiente a la rata negra.
- **Objetivo operativo 2:** Realizar los correspondientes trabajos de control cuándo sea preciso.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS RATAS NEGRAS

La rata de árbol (*Rattus rattus*), conocida también como rata de barco, rata de los tejados o rata negra, es un roedor de cuerpo alargado, hocico puntiagudo y largas orejas que está cubierto de pelo corto de distintas tonalidades según el morfotipo. En Madrid, pese a su nombre, su coloración no es siempre oscura, predominando un color más claro.

Se diferencia de la rata de alcantarilla (*Rattus norvegicus*), por su menor tamaño o corpulencia, por la mayor longitud relativa de la cola y por el aspecto del cráneo, más afilado y provisto de orejas y ojos prominentes.

Era un animal muy frecuente en Europa desde hace siglos. Posteriormente fue desapareciendo gradualmente, siendo desplazada por la rata gris que invadió Europa desde las estepas centroeuropeas. Su presencia en España ha sido detectada en diversas localizaciones urbanas en los últimos años, aunque siempre han existido poblaciones de este roedor, especialmente en zonas costeras donde su presencia se ha relacionado con la actividad de puertos, pero también con zonas rurales y de actividad agroganadera.

Como ya se ha comentado, las ratas son roedores de, aproximadamente 200 gramos de peso adulto. Son animales ágiles y de carácter desconfiado. Son capaces de penetrar por espacios relativamente reducidos y presentan –como todos los roedores– una notable capacidad reproductiva, similar a la de los ratones.

Estos roedores consumen una media diaria de aproximadamente el 10% de su peso corporal en alimento. Son omnívoros, aunque en menor grado que sus congéneres de alcantarilla, prefiriendo alimentos tales como bayas y frutas. Son desconfiados, tienen neofobia (miedo hacia cosas o experiencias nuevas) en sus hábitos alimentarios y, a diferencia de los ratones, requieren beber de manera frecuente para sobrevivir, aunque la rata negra parece ser menos dependiente del agua que la rata de alcantarillado. Aunque es una especie crepuscular y nocturna, es fácil observarla desplazándose durante el día.

En las poblaciones silvestres existe un ciclo reproductor estacional definido. Hay machos activos durante todo el año, aunque durante los meses invernales el porcentaje es mínimo. La actividad reproductora de las hembras comienza en febrero y finaliza en octubre. La gestación dura 21 días, la lactancia un mes y habitualmente se suceden dos partos durante la temporada de cría, sin embargo, en ambientes urbanos y con alimento abundante este roedor puede reproducirse de manera ininterrumpida y producir hasta cinco camadas al año. Las hembras alcanzan la madurez sexual entre las seis y siete semanas de vida y los machos algo más tarde, a partir de las siete u ocho semanas (media de 7 individuos por camada).

Estos roedores no colonizan los sistemas de alcantarillado, por lo que su presencia se limita a interiores de edificios e instalaciones públicas o privadas, así como a espacios exteriores también públicos y/o privados, principalmente espacios verdes como parques, zonas ajardinadas, solares, patios y jardines de inmuebles y viviendas.

Construye nidos arbóreos, a cierta altura sobre el suelo, entre ramas y hojarascas. Estos suelen ser esféricos y presentar una sola abertura. También excava madrigueras subterráneas en la base de los árboles, utilizando sus raíces como soporte. En general prefiere zonas con vegetación densa y cobertura vegetal abundante, probablemente, debido a sus hábitos trepadores ya que utiliza su larga cola para ayudarse a subir, saltar y trepar.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

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

- ❖ **Visitas de control programadas** en los focos conocidos de rata negra para su revisión.
- ❖ **Visitas de control no programadas** en los siguientes supuestos:
 - Sospecha, denuncia, atención de avisos comunicados por la ciudadanía o por servicios municipales (jardinería, limpieza viaria y de parques, etc.).
 - Revisiones de seguimiento.

Puntos de control:

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Vía pública.
- Espacios públicos de titularidad municipal, con especial referencia a parques, zonas ajardinadas, anillos y corredores verdes de la ciudad.
- Edificios o instalaciones de titularidad municipal.

Métodos y procedimientos de control

En caso necesario, se recomendará la instalación de elementos de limitación de acceso y trepado de las ratas negras a los árboles y control de madrigueras.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones no planificadas relacionadas con la presencia de rata negra.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

El indicador, con desagregación por distritos, determinado para evaluar el cumplimiento de este programa es el siguiente:

- Número de focos nuevos detectados al año.

PROGRAMA 4: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHAS DE ALCANTARILLADO.

La especie de cucaracha de alcantarillado más prevalente en la ciudad de Madrid es la cucaracha negra u oriental (*Blatta orientalis*) aunque la cucaracha americana (*Periplaneta americana*) también está presente en nuestra ciudad desplazando en varios distritos a la anterior. Cada una de estas especies tiene características biológicas particulares, circunstancia que determina sus lugares de vida y comportamientos diferentes. Este hecho resulta de importancia desde el punto de vista de su prevención, vigilancia y control y, por tanto, la identificación precisa del insecto resulta paso obligado y fundamental previo a cualquier otra consideración.

Las especies de cucarachas citadas son capaces de colonizar y reproducirse en las redes de saneamiento y alcantarillado y, desde allí, exteriorizarse a los espacios públicos y/o acceder al interior de edificios. Asimismo, son capaces de infestar otras redes o infraestructuras soterradas, como arquetas de riesgo de parques y jardines o de la red de alumbrado y semafórica.

La red de alcantarillado municipal es la principal infraestructura donde se realizan los correspondientes tratamientos biocidas con productos insecticidas tanto planificados como consecuencia de incidencias y avisos comunicados por la ciudadanía.

Esta red es gestionada por los departamentos municipales con competencias en alcantarillado y depuración dependientes del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y por la empresa concesionaria de su gestión, Canal de Isabel II (CYII), con los que el Departamento de Control de Vectores se coordina para estos trabajos.

Al igual que en el programa de prevención y control de ratas de alcantarillado, en circunstancias excepcionales o sobrevenidas, por necesidad de muestreo, bioseguridad o por posible detección de especies exóticas entre otras, se realiza la inspección excepcional de la red de colectores visitables de la red accesible del alcantarillado municipal.

Este programa comparte operativos de trabajo con el correspondiente a la vigilancia y control de ratas de alcantarillado.

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que se deben organizar y realizar las inspecciones programadas y la atención integral de avisos y denuncias comunicadas, incluyendo las correspondientes a las revisiones. Las actuaciones que se realizan corresponden a trabajos planificados y de atención de avisos por cucarachas de alcantarilla detectados por la ciudadanía en general, por cualquier servicio municipal o por servicios de emergencias en espacios públicos exteriores de titularidad municipal, incluyendo la red de alcantarillado municipal y, en su caso, otras canalizaciones soterradas.

La atención de los avisos ciudadanos recibidos por cucarachas de alcantarillado implica también trabajos de identificación y gestión de los factores ambientales concurrentes de acuerdo con las estrategias de gestión integrada de plagas, así como, en su caso, la realización de los tratamientos insecticidas oportunos.

Los avisos por cucarachas de alcantarillado presentan, en el caso de Madrid, una acusada estacionalidad consecuencia de las características biológicas y ecológicas de estos insectos y del clima mediterráneo continental propio de la ciudad.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a las cucarachas de alcantarillado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Vigilancia y gestión planificada de las poblaciones de cucarachas en espacios e instalaciones soterradas públicas municipales, como la red de alcantarillado municipal.
- **Objetivo operativo 2:** Atender los avisos o incidencias comunicadas por la ciudadanía y otros servicios municipales.
- **Objetivo operativo 3:** Realizar los tratamientos necesarios cuando proceda, priorizando los métodos físicos y biológicos, frente a los químicos.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS CUCARACHAS DE ALCANTARILLADO

Las cucarachas son, probablemente, los insectos más adaptados a vivir en el interior de las edificaciones e instalaciones utilizadas por las personas. Hay descritas cerca de 4.000 especies diferentes de cucarachas a nivel mundial, aunque en la práctica y en el caso de España, son tres especies las que se detectan con mayor frecuencia:

- Cucaracha negra o de alcantarilla (*Blatta orientalis*).
- Cucaracha americana (*Periplaneta americana*).
- Cucaracha rubia o cucaracha de cafeterías (*Blatella germanica*).

Cada una de estas especies tiene características biológicas particulares, circunstancia que determina los lugares donde podemos encontrarlas y su diferente comportamiento. La identificación del tipo de cucaracha resulta imprescindible desde el punto de vista de su prevención, vigilancia y control.

En el caso de la ciudad de Madrid, la cucaracha negra y más raramente la americana se encuentran colonizando el alcantarillado. Desde éste y aprovechando deficiencias en la higiene y/o conservación del saneamiento interior de los inmuebles, pueden acceder al interior, afectando especialmente a cocinas, servicios-inodoros, sótanos, cuartos de maquinaria, en general, locales próximos o interconectados con los sistemas de pocería y alcantarillado.

Sin embargo, las cucarachas rubias no se encuentran habitualmente en el alcantarillado. Su hábitat preferido son cocinas y locales donde encuentran las especiales condiciones de temperatura y humedad que requieren esta especie.

Todos estos insectos tienen en común su elevada capacidad de reproducción. Las hembras, depositan una cápsula conteniendo un número variable de huevos (ootecas). Este aspecto refuerza la idea de la necesidad de detectarlas y controlarlas lo más pronto posible.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

- ❖ **Revisiones de control programadas** conforme a la planificación anual.
- ❖ **Revisiones de control no programadas** pudiendo ser:
 - Avisos ciudadanos o comunicados por otros servicios municipales.
 - Visitas de seguimiento de comprobación.

Estas revisiones implican la evaluación del estado de todos los puntos del sistema de saneamiento municipal de la ciudad, incluido el nivel de consumo de los cebos insecticidas preinstalados en su interior en la anterior revisión.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Registros de la red de alcantarillado municipal.
 - Otras conducciones de servicio soterradas de titularidad municipal.
 - Parques y zonas verdes ajardinadas municipales.
 - Solares y descampados de titularidad municipal.
 - Otras zonas y espacios que, no estando comprendidas entre las anteriores, requieran, a criterio de los servicios técnicos municipales correspondientes, una actuación puntual y/o urgente como los espacios perimetrales de edificios o instalaciones de titularidad municipal en supuestos de presencia de este tipo de plagas en su interior.
-

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 4

El PROGRAMA 4: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHAS DE ALCANTARILLADO se estructura en los siguientes subprogramas:

- SUBPROGRAMA 4.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DEL ALCANTARILLADO MUNICIPAL.
- SUBPROGRAMA 4.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.
- SUBPROGRAMA 4.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHA AMERICANA.

ACTUACIONES REALIZADAS

Anualmente se programa la realización de, al menos, 500.000 actuaciones en la red de alcantarillado municipal y otras conducciones de servicio subterráneo, teniendo en cuenta la existencia de, aproximadamente, 350.000 pozos de alcantarillado/imbornales (elementos de saneamiento que sirven para evacuar el agua de lluvia o de riego) en la ciudad de Madrid.

Además, se realizan actuaciones derivadas de avisos no planificados, relacionados con presencia de cucarachas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Control de Vectores.

Los indicadores, con desagregación de distritos, determinados para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

- Número de registros de la red de alcantarillado municipal revisados al año.
 - Número de avisos atendidos por todas las especies de cucarachas de alcantarillado al año.
 - Número de avisos atendidos por cucaracha oriental al año.
 - Número de avisos atendidos por cucaracha americana al año.
-

SUBPROGRAMA 4.1: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE LA RED DEL ALCANTARILLADO MUNICIPAL.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Asegurar las condiciones de salubridad de la ciudad a través de la prevención y mitigación de los riesgos asociados a las cucarachas de alcantarillado realizando la revisión y, en caso de infestación, tratamiento insecticida de la red de alcantarillado del municipio de Madrid, según la planificación establecida.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Control de Vectores, como personal propio municipal y/o como profesionales cualificados adscritos a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Red de alcantarillado municipal.
- Otras conducciones de servicio subterráneo.

Métodos y procedimientos de control

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

SUBPROGRAMA 4.2: INSPECCIÓN PLANIFICADA DE ESPACIOS PÚBLICOS MUNICIPALES Y VIALES, SOLARES Y DESCAMPADOS, MÁRGENES DE AGUAS SUPERFICIALES, PARQUES Y ZONAS VERDES.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Promover entornos saludables mediante la gestión eficiente de los riesgos derivados de la presencia de las cucarachas de alcantarillado realizando la inspección planificada de viales y zonas ajardinadas municipales, con especial consideración a aquellas consideradas de especial riesgo en función de la información disponible.

Durante la ejecución de los trabajos se recopilará la información ambiental relevante sobre factores generadores y/o predisponentes de esta plaga presentes en el entorno inmediato del problema.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Control de Vectores, y por profesionales cualificados adscritos a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Espacios públicos municipales y viales.
- Solares y descampados municipales.
- Márgenes de aguas superficiales.
- Parques y zonas verdes municipales.

Métodos y procedimientos de control

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

SUBPROGRAMA 4.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CUCARACHA AMERICANA.

La cucaracha americana (*Periplaneta americana*) es una especie de cucaracha de alcantarillado que es objeto de estrategias, operativos de vigilancia y de tratamiento especial y diferenciado de la otra cucaracha de alcantarillado, la cucaracha negra u oriental (*Blatta orientalis*). Su distribución espacial en espacios públicos municipales exteriores es menos homogénea y se concentra en zonas determinadas de la ciudad.

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

Fortalecer los sistemas de vigilancia ambiental para detectar y controlar la presencia de las cucarachas americanas de alcantarillado y los riesgos derivados.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LA CUCARACHA AMERICANA

La cucaracha americana (*Periplaneta americana*) es una especie que, en zonas urbanas del sur de Europa presenta hábitats análogos a los de la cucaracha oriental, por lo que ambas podrían, en su conjunto, considerarse como “cucarachas de alcantarillado”. Respecto a las orientales, presentan un mayor tamaño y es de color marrón rojizo, con una zona más clara en el tórax dorsal que facilita su identificación. Sus características reproductivas son parecidas, reproduciéndose mediante un estuche de huevos llamado ooteca.

En muchas ciudades de España, especialmente del Levante, esta especie de cucaracha ha ido progresivamente sustituyendo a la negra u oriental, llegando esta última a desaparecer. En Madrid, aún esto no ha ocurrido, si bien se detecta una progresiva expansión de la cucaracha americana, motivo por el cual existe un subprograma especial de vigilancia y de control.

En ambos casos, estas cucarachas de alcantarillado también se encuentran en interiores de edificaciones públicas y privadas. Ambas son insectos profundamente estacionales, coincidiendo los picos poblacionales y en consecuencia, los avisos, con los meses de abril a agosto.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Control de Vectores, como personal propio municipal y/o como profesionales cualificados adscritos a los correspondientes contratos de servicios.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Red de alcantarillado municipal.
- Otras conducciones del servicio subterráneo municipal.

Métodos y procedimientos de control

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

PROGRAMA 5: PREVENCIÓN Y CONTROL DE MOSQUITOS AUTÓCTONOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

La gestión de mosquitos en la ciudad requiere de una estrategia preventiva. Su actividad en determinados entornos, por ejemplo, el interior de las edificaciones, y/o el incremento de las poblaciones por encima de límites de tolerancia adecuados para el medio exterior, hace necesario adoptar medidas de prevención, vigilancia y, en su caso de control.

El objeto de este programa es la atención integral de actuaciones necesarias para la gestión de riesgos asociados en este tipo de mosquitos, así como la gestión de avisos comunicados. Respecto a las especies de mosquitos exóticos, se establece otro programa municipal, en consonancia con los planes o programas de vigilancia de ámbito supramunicipal.

La vigilancia y control de las especies de mosquitos autóctonos implica las actuaciones relacionadas con la comunicación de incidencias originadas principalmente por especies de mosquitos de los géneros *Culex spp*, *Culiseta spp* y otras especies en edificaciones públicas municipales y, en su caso, en el medio exterior.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a la aparición de mosquitos autóctonos.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Vigilancia de poblaciones de mosquitos en espacios e instalaciones públicas municipales. Realizar en su caso, los tratamientos necesarios cuando proceda, priorizando los métodos físicos y biológicos, frente a los químicos.
 - **Objetivo operativo 2:** Atender los avisos recibidos de la ciudadanía y otros servicios municipales.
-

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LOS MOSQUITOS

Los mosquitos son, probablemente, los artrópodos de mayor importancia en salud pública. Son un amplio grupo de insectos capaces, en algunos casos, de transmitir enfermedades de relevancia en salud pública.

Afortunadamente España se encuentra en una situación geográfica que reduce significativamente estos riesgos. No obstante, por un principio de precaución y por el carácter picador de los mosquitos es muy importante vigilar, prevenir y controlar su presencia.

Los mosquitos son insectos de metamorfosis completa. La mayoría de ellos requieren la presencia de agua como factor clave para el desarrollo completo de su ciclo vital. Tienen una distribución geográfica mundial, con una amplia variedad de familias y géneros. Cada una de las especies tiene características biológicas particulares, circunstancia que condiciona su estatus como animal plaga y determina lugares de vida y comportamientos diferentes. Este hecho resulta de capital importancia desde el punto de vista de su prevención, vigilancia y control y, por tanto, la identificación precisa del insecto resulta paso obligado y fundamental previo a cualquier otra consideración.

Las hembras de mosquito fecundadas depositan sus huevos en agua, normalmente requieren aguas estancadas y con cierto contenido de materia orgánica. Los huevos dan lugar posteriormente a larvas de vida estrictamente acuática. Pasado un cierto tiempo, esas larvas se transforman en una pupa que no se alimenta y que, finalmente, evolucionará a mosquitos adultos. Los machos adultos se alimentan de plantas, mientras que las hembras van a requerir picar animales ya que el alto contenido proteico de la sangre estimula la producción de los huevos para poder reanudar el ciclo biológico.

Existen cientos de especies de mosquitos diferentes, cada una presenta sus peculiaridades biológicas; ciertos mosquitos pican de día, aunque la mayoría sólo lo hacen en el crepúsculo y de noche.

Algunos mosquitos pican en exteriores (exófilos) y otros prefieren hacerlo en el interior de las casas (endófilos).

En general, especialmente en el caso de Madrid por su clima, los mosquitos son estacionales y la actividad de adultos coincide frecuentemente con la primavera y el verano. Sin embargo, el otoño ya es también una estación propicia para la presencia de estos insectos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

En este programa se realizan las siguientes actuaciones:

❖ **Visitas de control no programadas** en los siguientes supuestos:

- Por aviso, denuncia, hallazgos durante una inspección o detectados por otra autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de deficiencias. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de las deficiencias que se detectaron en el control anterior.

Puntos de control

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Vía pública, incluyendo parques y zonas ajardinadas de titularidad municipal.
- Red de alcantarillado y otras instalaciones soterradas.
- Espacios públicos de titularidad municipal
- Edificios o instalaciones de titularidad municipal.
- Edificios y espacios privados, en los contextos y situaciones especiales que fueren necesarios para la protección general de la salud frente a picaduras y/o enfermedades transmitidas por estos insectos.

Métodos y procedimientos de control

Los mosquitos son insectos que, en su fase larvaria o juvenil, presentan ciclos biológicos acuáticos, por tanto, el programa municipal necesariamente tiene en cuenta las masas de agua superficiales como ríos, arroyos, canales y acequias, así como la red de alcantarillado, las fuentes ornamentales y otras colecciones o puntos de acumulación artificial de aguas.

Es importante considerar que la presencia de mosquitos no solo se produce en exteriores, sino que, con frecuencia en la ciudad de Madrid, aparecen focos de cría larvarios que se localizan en el interior de edificaciones, en sótanos, garajes o cámaras bajo forjado, usualmente asociados a deficiencias en los sistemas de saneamiento interior.

Con carácter general, los casos de mosquitos comunicados o detectados en la ciudad de Madrid son más frecuentemente debidos al complejo de especies de mosquito común (*Culex pipiens complex*) y están asociados a problemas de retención y acumulación de aguas, especialmente aguas residuales de saneamiento y afectan al interior de edificaciones, especialmente a su pocería.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones derivadas de avisos no planificados, relacionados con presencia de mosquitos.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

- Número de actuaciones vinculadas a avisos por presencia de mosquitos autóctonos al año.

PROGRAMA 6: PROGRAMA MUNICIPAL DE PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DEL MOSQUITO TIGRE.

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El mosquito tigre (*Aedes albopictus*) es un mosquito de la familia Culicidae clasificado por el Real Decreto 630/2013, de 2 de agosto, por el que se regula el Catálogo español de especies exóticas invasoras, como especie exótica invasora por lo que resulta necesaria la puesta en marcha de un programa municipal de prevención y vigilancia entomológica del mosquito tigre encaminado al control de focos que se pudieran ir detectando en la ciudad y en concordancia con los planes de vigilancia de este insecto previstos por las Administraciones General del Estado y de la Comunidad de Madrid.

La ciudad de Madrid presenta un elevado porcentaje de territorio no urbanizado. Los puntos en los que la trama urbana de Madrid es contigua a espacios también urbanos de otros municipios cercanos son limitados. Esta cuestión es relevante porque, si bien en origen, el mosquito tigre es un insecto del medio natural (bosque tropical), fuera de situaciones especiales como presencia de huertos o zonas de regadíos, su patrón de comportamiento ecológico y de dispersión en Europa parece interesar preferentemente a zonas urbanas.

Resulta necesario precisar que la experiencia en Europa sobre la dispersión del mosquito tigre indica que éste se desplaza fundamentalmente por medio humanos, especialmente relacionados con el transporte por carretera de personas y mercancías. El altísimo y continuo tráfico bidireccional de salida y entrada propio de Madrid, permite suponer que cualquier problema de este tipo que afecte a municipios contiguos podría ser rápidamente importado, y viceversa.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Establecer los antecedentes inmediatos y situación del problema del mosquito tigre y revisar y proponer las líneas estratégicas y operativas encaminadas a su gestión en la ciudad de Madrid.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Conocer el estado del problema y de su gestión actual en los municipios ya afectados de España y otros países del entorno geográfico inmediato, las medidas de gestión en salud pública prioritarias y urgentes, así como los posibles evolutivos a corto y medio plazo de este asunto.
- **Objetivo operativo 2:** Determinar el análisis de riesgo por la presencia del mosquito tigre en la ciudad de Madrid.
- **Objetivo operativo 3:** Permitir establecer rutinas de vigilancia entomológica que favorezcan la detección temprana de otros mosquitos aedinos de interés en salud pública, especialmente *Aedes aegypti*.
- **Objetivo operativo 4:** Constituir una base técnica adecuada sobre la cual se puedan desplegar los operativos de trabajo.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DEL MOSQUITO TIGRE

El mosquito tigre (*Aedes albopictus*, Skuse 1895) es un mosquito clasificado como especie exótica invasora. Es originario de bosques tropicales del sudeste asiático y posteriormente se extendió a Europa y otras zonas geográficas del planeta. En Europa, este mosquito se ha adaptado a climas templados e incluso fríos y es esencialmente urbano.

El mosquito tigre es un insecto pequeño (5–7 mm), de color negro–blanco, que presenta patrones de color y diseño característicos de especie en este caso. Se caracteriza por la presencia de una línea o raya blanca en el eje mayor del cuerpo, sobre el tórax dorsal y cabeza. Presenta un ciclo biológico acuático – terrestre, de manera que las fases juveniles de huevo, larva y pupa son acuáticas o dependen del agua. Los huevos pueden ser puestos por las hembras fuera de láminas de agua, sobre terreno o superficies aparentemente secos pero identificables por las hembras grávidas como “inundables”, mientras que la fase adulta, voladora y reproductora de machos y hembras, es terrestre.

El mosquito tigre, por tanto, presenta una mayor resistencia a la aridez y a la falta de humedad, que otros aedinos vectores importantes, como es el caso de *Aedes aegypti* o de los mosquitos anofelinos (*Anopheles spp*). Los machos del mosquito tigre se alimentan exclusivamente de jugos vegetales (dieta azucarada), mientras que las hembras, que pueden también alimentarse de esos extractos vegetales, requieren necesariamente picar para disponer de las proteínas alimenticias que les permitan generar las puestas de huevos, por lo que este sexo es picador y hematófago y, por tanto, relevante en salud pública. La capacidad de las hembras de estos insectos para vectorizar enfermedades se relaciona con la capacidad de algunos virus y parásitos para sobrevivir y reproducirse dentro del mosquito y de invadir posteriormente sus glándulas salivales y transmitirse en el momento de la picadura.

Suele estar activo, y por tanto picar, en zonas de perivivienda, aunque en ocasiones puede acceder y picar en el interior de éstas. A diferencia de otros mosquitos autóctonos comunes en ciudades como Madrid (*Culex spp*, por ejemplo), el mosquito tigre es diurno, aunque con posibles picos de actividad especialmente crepuscular y/o en los primeros momentos del amanecer. Las puestas y focos de cría urbanos son muy variados, pero nunca en grandes superficies de agua, sino en pequeñas colecciones de agua, a menudo resultado de la acumulación temporal de agua de lluvia en pequeños recipientes, envases abandonados, mobiliario urbano, platillos de macetas, etc. Los huevos son muy pequeños, de color oscuro y complicados de diferenciar morfológicamente de los de otros mosquitos aedinos autóctonos. De la experiencia acumulada de casos en la Comunidad de Madrid y en otras zonas de clima mediterráneo-continental análogo, cabe esperar que los meses de mayor actividad y de picaduras se concentren entre mayo y octubre.

La supervivencia de los mosquitos durante el invierno se produce en forma de huevos hibernantes. Presenta una ventana de actividad media en España que suele oscilar entre los meses de mayo y principios de noviembre.

Respecto a las especies preferidas para picar, el mosquito tigre tiene una relativa amplia gama de posibles hospedadores, incluidas aves de vida libre y también animales de compañía presentes en los domicilios o sus alrededores exteriores. Sin embargo, y ello es relevante en salud pública, en Europa se ha comprobado que, en ciudades, los hospedadores preferentes son las personas. Los estudios genéticos realizados en la sangre ingerida por los mosquitos demuestran que éstos pican casi exclusivamente a personas.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

En base a la programación, se pueden diferenciar los siguientes tipos de actuaciones y según la situación de presencia de esos insectos en la ciudad y su evolución temporal.

- ❖ **Vigilancia entomológica** que comprende el conjunto de operativos de trabajo diseñados, planificados y coordinados encaminados a determinar:
 - La caracterización precisa de la situación respecto a los focos detectados si los hubiera.
 - La identificación precisa de nuevos focos o de focos secundarios.
 - La caracterización de esos focos, incluidos los riesgos inherentes a ellos y las necesidades técnicas para la ejecución de los operativos de control y erradicación o, en su caso, control poblacional.
-

❖ **Visitas de control no programadas:**

- Por aviso, sospecha, denuncia, hallazgos durante una inspección o detectados por otra Autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación.
- Visitas en casos de arbovirosis humana en zonas con presencia de mosquito tigre.

Puntos de control:

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Vía pública.
- Espacios públicos de titularidad municipal.
- Edificios o instalaciones municipales.
- Edificios y espacios privados en situaciones necesarias.

Métodos y procedimientos de control

El Departamento de Control de Vectores realizará los tratamientos biocidas necesarios que se estimen en cada momento en espacios de su competencia.

La vigilancia entomológica implica el uso de elementos de muestreo o captura de insectos o de detección de presencia y puede implicar, de manera no exhaustiva y con diferentes niveles de combinación, los siguientes tipos de actuaciones:

- Inspección directa por personal especializado al objeto de identificar, caracterizar y evaluar posibles focos o situaciones de riesgo para realizar un diagnóstico de situación y evaluación de riesgos. En su caso, estas actuaciones estarán apoyadas por el uso de diferentes dispositivos de monitoreo o captura.
 - Colocación de trampas de oviposición, que son dispositivos con aspecto de cubiletes grandes de color negro que se ubican en lugares normalmente elegibles por las hembras del mosquito tigre para realizar las puestas de huevos. Su revisión al cabo de varios días permite detectar puestas. El análisis entomológico posterior de esos huevos puede determinar si se trata del mosquito tigre o de otra especie de aedino autóctono.
 - Colocación de trampas de captura de adultos.
-

Los objetivos de los tratamientos serán tanto la erradicación de los focos de actividad larvaria de mosquito tigre que se detecten y respecto a los tratamientos adulticidas, solo se considera inicialmente para los casos especiales por razones de salud pública y/o de necesidad de control entomológico.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones derivadas de avisos no planificados, relacionados con presencia de mosquitos.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

Los indicadores, con desagregación por distritos, para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

- Número de actuaciones vinculadas a avisos por presencia de mosquito tigre al año.
- Casos o focos activos de mosquito tigre acumulados en la ciudad.

PROGRAMA 7: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RATONES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Las incidencias por ratones en espacios públicos exteriores de la ciudad son poco frecuentes, pero tienen una tendencia creciente. Tradicionalmente la presencia de avistamientos y/o detección de madrigueras de ratones es rara en exteriores y los datos anuales prácticamente se refieren solo a incidencias en interiores de edificaciones y perímetros inmediatos de edificaciones de instalaciones municipales. En los últimos años se ha detectado un incremento de las incidencias que afectan a zonas exteriores, principalmente áreas verdes ajardinadas.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a los ratones.

- **Objetivo operativo 1:** Vigilancia y gestión planificada de las poblaciones de ratones en la ciudad. Realizar los tratamientos rodenticidas necesarios cuando proceda, priorizando los métodos físicos y biológicos, frente a los químicos.
 - **Objetivo operativo 2:** Atender los avisos recibidos por la ciudadanía y otros servicios municipales.
-

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LOS RATONES

Los ratones son pequeños roedores de diferentes especies, tienen unos 7 a 9 cm de longitud y aproximadamente 20 gramos de peso. Son animales muy vivaces, ágiles y curiosos. Son capaces de penetrar por espacios muy reducidos (5 cm) y presentan una gran capacidad reproductiva, circunstancia que explica que, en ausencia de control eficaz, las poblaciones puedan incrementarse en proporciones exponenciales.

Estos roedores consumen una media diaria de 3 gramos de comida, aproximadamente el 10% de su peso corporal y prácticamente no requieren agua para sobrevivir.

Se trata de animales que constituyen núcleos familiares formados por un macho dominante, varias hembras y jóvenes. Su vida media es de un año.

En interiores, los ratones no requieren grandes espacios ni realizan grandes desplazamientos. En el medio rural y en determinados años y situaciones, en ocasiones se producen grandes explosiones demográficas, que pueden ir seguidas de masivo desplazamiento de ratones, afectando pueblos y comarcas enteras.

En ciudad, los ratones son roedores de interior, aunque esporádicamente (especialmente en condiciones climáticas favorables para ello) puedan encontrarse en jardines y otros entornos exteriores similares. Se trata de animales de hábitos eminentemente nocturnos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

En el caso de este programa no aplica la existencia de visitas de control programadas. Las visitas de control no programadas o avisos se realizarán con motivo de denuncia, hallazgos durante una inspección en otro edificio o detectados por otra Autoridad competente.

Puntos de control:

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Vía pública, incluyendo parques y espacios ajardinados de titularidad municipal.
- Espacios públicos de titularidad municipal.
- Edificios o instalaciones municipales.

Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de prevención, vigilancia y control consistirán, entre otros, en el diagnóstico de situación para recoger la información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo de plaga, control de los locales y de su perímetro exterior y toma de decisiones al respecto.

Para garantizar que los controles se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados. Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante informe y certificado de tratamiento, en su caso, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance, diagnóstico de situación y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas y los tratamientos realizados, si procediera. Se facilitará un informe al responsable del edificio y cuando haya deficiencias se realizará seguimiento de las mismas en posteriores visitas.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se llevan a cabo actuaciones no planificadas relacionadas con la presencia de ratones.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

El indicador, con desagregación por distrito, determinado para evaluar el cumplimiento de este programa es el siguiente:

- Número de actuaciones vinculadas a avisos por presencia de ratones al año.

PROGRAMA 8: PREVENCIÓN Y CONTROL DE CHINCHES DE CAMA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es la vigilancia y prevención de infestaciones por chinches de cama (*Cimex spp*) en la ciudad de Madrid y su erradicación y control en aquellos casos técnicamente posibles y en los casos derivados por los departamentos de servicios sociales de los distritos u otros servicios competentes en situaciones de riesgo social del Ayuntamiento de Madrid, en función de las necesidades sociosanitarias específicas de las personas usuarias y de sus viviendas.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Asegurar las condiciones de habitabilidad y salubridad mediante la aplicación de medidas preventivas y la gestión eficaz de los focos de infestación por chinches de cama.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar el diagnóstico de infestación por chinches de cama en los casos que se determine.
-

- **Objetivo operativo 2:** Realizar el tratamiento de control cuando así se considere mediante el uso de insecticidas adecuados y/o mediante la combinación de estos y de técnicas de desinsectación que impliquen el uso de métodos físicos específicos, siendo el método de elección preferente la combinación de medios físicos de limpieza-aspiración, calor húmedo y/o calor seco y de biocidas.
- **Objetivo operativo 3:** Realizar las correspondientes operaciones o revisiones de seguimiento, encaminadas a confirmar la erradicación de la infestación y, en su caso, la detección precoz de posibles focos residuales.
- **Objetivo operativo 4:** Formar e informar a la ciudadanía para que disponga de los conocimientos necesarios con el fin de impedir las infestaciones y mitigar o evitar su propagación, si se produjeran.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LOS CHINCHES DE CAMA

Las chinches de cama son parásitos hematófagos que presentan varias especies capaces de adaptarse al ambiente interior de las viviendas y de otros espacios de convivencia y de producir picaduras en las personas. De todas las especies, *Cimex lectularius* es la que más frecuentemente se relaciona con las infestaciones humanas. *Cimex lectularius* es una especie cosmopolita, que se puede encontrar en cualquier zona de clima templado del planeta y que puede llegar a implantarse en prácticamente cualquier punto mínimamente climatizado en el que las personas vivan.

Las especies tropicales como *Cimex hemipterus*, se distribuyen preferentemente en las zonas más cálidas próximas al Ecuador, en la medida que sus requerimientos en temperatura son mayores. Raramente se detectan en Europa, aunque los países del área mediterránea pudieran ser más propicios a su presencia.

Aunque hay que tener en cuenta que, con el nivel actual de conocimientos científicos, no se ha podido demostrar que las picaduras de las chinches de cama transmitan ninguna enfermedad, en aplicación del principio de precaución y para evitar los problemas dermatológicos, alérgicos e incluso psicológicos relacionados con este tipo de infestaciones, los chinches de cama se deben controlar y erradicar con la mayor eficacia.

En una sociedad en la que la movilidad de las personas, por turismo, trabajo, cooperación internacional, y de las mercancías se ha incrementado de manera exponencial, resulta fundamental fomentar el conocimiento e información sobre los problemas derivados de las infestaciones por chinches de cama y considerar las adecuadas medidas de prevención y control.

Son insectos, como hemos dicho, que viven en el interior de las viviendas y dentro de éstas, su localización preferida se focaliza cerca de su fuente de alimentación, las personas, por lo que se concentra en dormitorios. Es un insecto que pasa por tres fases principales de desarrollo: Huevo – Ninfa – Adulto.

Cimex spp presenta un color rojo-pardo, más claro en el caso de las ninfas, y una típica morfología aplanada dorso-ventral. Su tamaño de adultos oscila entre 5-6 mm, similar a una semilla de manzana. No tiene alas, pero es un excelente “corredor”, moviéndose con rapidez. Su configuración anatómica aplanada le permite encontrar y explotar ventajosamente refugios próximos a su fuente de alimentación. En los dormitorios, se encuentra principalmente en colchones, bajo las costuras laterales, etiquetas, en somieres metálicos y/o de laminas de madera, en cabeceros y otros muebles (mesillas, cuadros) y en textiles como las cortinaje y moquetas, por los que parecen tener una cierta preferencia. En infestaciones masivas no es raro encontrarlas en sitios inverosímiles (equipos electrónicos, animales de compañía, etc).

Las chinches de cama presentan un aparato bucal del tipo picador-suctor, especialmente adaptado para perforar la piel y chupar la sangre de su huésped. Como en la mayoría de los hematófagos, los insectos inyectan saliva en el momento de la picadura con efectos anestésicos y anticoagulantes. Presentan hábitos nocturnos, aunque son posibles los casos de picaduras diurnas, especialmente en el caso de tratarse de chinches con necesidad de alimentarse por ayuno prolongado. Las chinches tienen una importante habilidad para localizar a sus hospedadores, para ello se guían por el calor y por la emisión de dióxido de carbono de las personas.

En condiciones óptimas, la duración de su ciclo vital puede oscilar entre 4 – 5 semanas (Temperatura: 28°-32° / Humedad relativa: 75-80%). A temperaturas inferiores a 9°C, las chinches de cama no presentarían actividad. La mayor capacidad de resistencia sin alimentarse se daría en torno a los 13°C. En esos valores de temperatura, las chinches podrían resistir hasta 18 meses sin alimentarse.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

Se realizarán:

❖ Visitas de control no programadas de acuerdo con:

- Avisos, denuncias, hallazgos durante una inspección en otro edificio o detectados por otro departamento, servicio municipal o Autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación.

Puntos de control:

El control se realizará en los siguientes espacios:

- Edificios e instalaciones de titularidad municipal, con especial atención a los centros de acogida de la Red Municipal de Atención a Personas Sin Hogar.

- Recursos de vivienda en situaciones de riesgo social derivados por los departamentos de servicios sociales de los distritos u otros servicios competentes del Ayuntamiento de Madrid.

Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de prevención, vigilancia y control consistirán, entre otros, en el diagnóstico de situación para recoger la información técnica correspondiente al análisis de una situación de riesgo y toma de decisiones al respecto. Para garantizar que los controles se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con el *“Procedimiento de actuación ante denuncias por presencia de chinches de cama (Cimex spp)”*.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante acta o informe, en su caso, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance, diagnóstico de situación y el resultado de los controles y las medidas adoptadas y los tratamientos realizados, si procediera.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones no planificadas relacionadas con la presencia de chinches de cama.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

- Número de actuaciones en edificios privados por multiinfestación por presencia de chinche de cama al año.
 - Número de actuaciones realizadas en recursos de vivienda derivados por servicios sociales por presencia de chinche de cama al año.
 - Número de actuaciones totales relacionadas con chinches de cama en la ciudad de Madrid al año.
-

PROGRAMA 9: VIGILANCIA ENTOMOLÓGICA Y LA GESTIÓN DE PROBLEMAS RELACIONADOS CON MOSCA NEGRA EN EL ENTORNO DEL RÍO MANZANARES DE MADRID.

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es mantener el umbral poblacional del díptero mosca negra (Simuliidae) en la ciudad de Madrid por debajo de los límites de tolerancia necesarios para la adecuada gestión del riesgo de mordeduras a personas y la minimización de riesgos en el uso de espacios e instalaciones públicas exteriores como espacios de ocio o deporte, que pudieran derivarse de la presencia de estos insectos.

En España estos insectos no parecen comportarse como vectores o agentes de transmisión de enfermedades, pero sus mordeduras pueden resultar perjudiciales con reacciones locales importantes en las personas afectadas.

El programa implica la totalidad de trabajos relacionados con el diagnóstico, seguimiento y actuaciones relacionadas con la vigilancia entomológica y la gestión de poblaciones de los dípteros simúlidos o moscas negras en el entorno del río Manzanares de Madrid en su tramo urbano desde El Pardo en el distrito Fuencarral El Pardo, hasta la salida del río en el límite del término municipal, en los distritos de Villaverde y Villa de Vallecas con el municipio de Getafe (Perales del Río).

Estos trabajos se coordinan con la Subdirección General de Aguas del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, que se encarga de realizar las tareas de limpieza y de gestión de vegetación de ribera, así como los tratamientos biocidas larvicidas correspondientes, todo ello al objeto de minimizar los riesgos derivados de la presencia de mosca negra.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Realizar la vigilancia epidemiológica y ambiental y reducir la aparición de riesgos vinculados a las moscas negras.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Actualizar el diagnóstico de situación y análisis de riesgos correspondientes, segmentando el río Manzanares en tramos o zonas de trabajo.
 - **Objetivo operativo 2:** Determinar y validar los puntos de muestreo precisos.
 - **Objetivo operativo 3:** Realizar los correspondientes trabajos de monitoreo de formas juveniles tanto larvas como pupas y de adultos.
-

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS MOSCAS NEGRAS

Esta denominación engloba un amplio número de especies de insectos dípteros, que presentan varias características comunes. Hay muchas especies autóctonas o propias de nuestros ecosistemas nacionales. No se trata, por tanto, de insectos exóticos.

Algunas especies pican a las personas, otras especies lo hacen a animales, usualmente especies propias de los cauces y de sus riberas. Este diferente comportamiento de especies resulta, obviamente, muy importante desde el punto de vista de la prevención y de la gestión de esta especie de insecto en nuestros ríos, acequias y canales. En Madrid en el río Manzanares, se ha detectado mayoritariamente la especie que pica a animales.

Las moscas negras presentan una morfología general que recuerda a la de una “mosca común”, aunque de tamaño mucho más pequeño, de unos 1,5 a 5 mm. Vistas lateralmente, presentan una característica gibosidad en el tórax, circunstancia que hace que también sean denominadas como “moscas jorobadas”.

Son insectos acuáticos en sus fases de huevo, larva y pupa. Los adultos vuelan activamente, pudiendo recorrer grandes distancias.

Las moscas adultas hembras pueden ser “picadoras” necesitando sangre para generar la puesta de huevos, por lo que, este tipo de insectos puede convertirse en plaga y, en todo caso, generar problemas a las personas, especialmente en el caso de espacios naturales, viales y/o parques y jardines próximos a los cauces fluviales u otros focos de cría acuáticos.

Realmente, estas moscas no pican, sino que, de manera similar a los tábanos “muerden”, generando en todo caso una lesión dolorosa. Las picaduras son principalmente diurnas, aunque son más probables al amanecer y atardecer. Generalmente no entran en las viviendas, por lo que, cuando aparecen, los problemas suelen centrarse en el medio exterior, jardines y espacios públicos próximos a ríos.

Estas moscas presentan un ciclo biológico que requiere necesariamente de una fase acuática en agua corriente no estancada. Las hembras ponen los huevos en la superficie del agua de los ríos. Estos huevos eclosionan en unos días y dan lugar a larvas que se fijan a las piedras del lecho del río o sobre plantas acuáticas; esta fijación evita que las arrastre la corriente. Las larvas se alimentan de micronutrientes presentes en esas aguas corrientes. Pasado unos días, la larva evoluciona a pupa, una fase también acuática, en el que el insecto juvenil no se alimenta y se prepara para la eclosión del adulto volador. Cuando los adultos eclosionan los machos se alimentan de néctares de plantas (no pican a las personas ni a los animales) y buscan a las hembras para aparearse. Las hembras, por lo general, necesitan tomar sangre para generar la puesta de huevos y recomenzar el ciclo biológico.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

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

- ❖ **Visitas de control programadas** conforme a la planificación anual.
- ❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:
 - Avisos ciudadanos, denuncias, hallazgos durante una inspección o detectados por otra Autoridad competente.
 - Visitas de seguimiento.

Puntos de control:

La zona básica de actuación incluirá el cauce y los márgenes del río Manzanares, desde el núcleo poblacional de El Pardo, distrito Fuencarral- El Pardo, distrito Moncloa-Aravaca, hasta su salida del término Municipal en los distritos de Villaverde y Villa de Vallecas, en el límite con el municipio de Getafe (Perales del Río).

Asimismo, serán objeto de la atención de estos trabajos los canales, laterales al río, existentes en el margen izquierdo del río Manzanares a su paso por el distrito de Villa de Vallecas.

Métodos y procedimientos de control

La vigilancia se realiza estudiando el porcentaje de reducción de larvas de simúlidos entre las muestras recogidas antes y después de los trabajos de tratamiento larvicida. La toma de muestras se realiza de forma protocolizada los días de antes y después de ser realizado el tratamiento a fin de poder realizar un diagnóstico de situación de las poblaciones de simúlidos y el efecto que el control biológico ejerció sobre las larvas.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones planificadas relacionadas con la monitorización y seguimiento de las poblaciones de simúlidos.

Además, se realizan actuaciones no planificadas relacionadas con la presencia de mosca negra.

Los tratamientos biocidas larvicidas son realizados por el Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

- Número de actuaciones de monitorización realizadas al año.
- Número de actuaciones vinculadas a avisos al año.

PROGRAMA 10: PREVENCIÓN Y CONTROL DE AVISPAS Y ABEJAS.

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que el Departamento de Control de Vectores debe organizar y realizar la atención integral de avisos comunicados, incluyendo las correspondientes revisiones. En general se trata de insectos beneficiosos en mayor o menor grado, por lo que las actuaciones relacionadas con avispas y/o abejas no se engloban en el contexto de un programa específico de actuaciones preventivas planificadas sino, con carácter puntual, como respuestas a un incidente o aviso comunicado por riesgo para la salud o seguridad de las personas como en el caso de avisperos interiores o enjambres en la vía pública. Las incidencias de avispas se refieren tanto a avisperos en exteriores, en árboles, fachadas, nidos subterráneos, como a incidencias en el interior de los edificios municipales.

Hasta la fecha no se ha detectado en Madrid la presencia de avispas exóticas como la avispa asiática (*Vespa velutina*), por lo que no existe implantado un programa específico para su erradicación, aunque se realiza vigilancia y diagnóstico siempre que existe la sospecha de esta avispa exótica. De producirse alguna incidencia futura, todas las actuaciones relacionadas se vincularían a este programa.

Salvo en el caso de detección en Madrid de avispas exóticas, no es aplicable un criterio de erradicación en relación con avispas y abejas sino de cohabitación sostenible y de control solo en los casos necesarios.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la ciudadanía vinculados a avispas y abejas.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Gestión de casos comunicados de avisperos, colmenas y/o enjambres móviles de abejas que no requieran trabajos en altura o en espacios confinados, al efecto de garantizar la seguridad y protección de la salud.

Objetivo operativo 2: Proponer a los responsables de las edificaciones las medidas a adoptar para la prevención de nuevos casos y para evitar recidivas.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS AVISPAS

Son numerosas las especies de avispas autóctonas que es posible encontrar en la ciudad en nuestro país. Se trata de insectos muy adaptables, capaces de encontrar recursos alimenticios y refugio en los espacios, infraestructuras y edificaciones del medio urbano.

Algunas de estas especies son consideradas solitarias y otras son englobadas como especies o animales sociales ya que, como las hormigas y las termitas, forman colonias. Con carácter general, todas las avispas de especies autóctonas son consideradas intrínsecamente beneficiosas y contribuyen a la polinización de las plantas y al control de otras especies de insectos, algunas de ellas potenciales plaga, ya que actúan como depredadores activos. No obstante, esa capacidad para picar y/o morder, es el motivo por el cual estos animales suponen, en ocasiones, un motivo directo de riesgo para las personas ya que pueden producir, además de picaduras, reacciones alérgicas.

Las **avispa social** presentan un curioso ciclo vital y forman sociedades estructuradas con una división de trabajo en castas". Este ciclo vital comienza cuando una "joven reina" fecundada que ha sobrevivido al invierno (es criada al final del otoño anterior), emerge al inicio de la primavera siguiente para formar un nuevo avispero propio. Inicialmente, ella se encarga de construir ese avispero (normalmente en un sitio nuevo). En el momento de empiezan a emerger nuevas obreras, éstas retoman el trabajo y a partir de ese momento, la reina sólo se dedicará solo a poner nuevos huevos.

Durante toda la primavera y el verano el avispero seguirá creciendo. En estos momentos, ya puede haber problemas porque el número de avispas puede ser muy importante. Con el otoño, llega el declinar del avispero, las avispas se ponen muy "nerviosas" y ahora se dedican a cuidar a una casta muy especial, la de las nuevas jóvenes reinas que deben asegurar la continuidad -al año siguiente- de la especie. Las obreras no sobreviven el invierno y mueren con las primeras heladas invernales.

Existen en el mundo especies de avispas propias de una región que, si se introducen en nuestro país, podrían generar diferentes situaciones de riesgo, tales como efectos adversos sobre la biodiversidad, riesgos derivados de comportamientos específicos de esos animales que pueden ser muy agresivos. Es el caso de la denominada **avispa asiática** (*Vespa velutina nigrithorax*. Hymenoptera; Vespidae), una especie de insecto exótica que han demostrado capacidad para colonizar y adaptarse a nuevos hábitats. Es el caso asimismo de otras especies de avispas exóticas ya establecidas en la zona sur de España, como *Vespa orientalis*, o de la especie *Vespa soror*, ya detectada en el norte de nuestro país.

Se trata de una especie originaria del sudeste asiático. Este insecto fue detectado inicialmente en Europa en el año 2004, llegando a España en 2010 (Irún-Guipúzcoa y Navarra). En el año 2013, la presencia de nidos y/o individuos aislados ya fue detectada en otras regiones (Aragón, Cataluña, Cantabria, Rioja y Galicia-2012, con detección puntual en otras zonas como Burgos-JCCL). A fecha actual, no hay constancia de actividad de este insecto en la Comunidad de Madrid.

Presenta un tamaño considerable (2-4 cm), más grande que las especies habituales de avispas en España y tiene una coloración oscura general que afecta al tórax, de aspecto velludo, y al abdomen, con excepción del cuarto segmento abdominal que tiene una fina banda de color amarillo. La zona frontal y los extremos distales de las patas presentan un color también más claro amarillento-anaranjado. Su aspecto permite diferenciarla perfectamente de las especies europeas.

BIOLOGÍA Y HÁBITAT DE LAS ABEJAS

Las abejas son insectos himenópteros que desempeñan un papel fundamental en la naturaleza. Se consideran ganado menor desde el punto de vista normativo y en su regulación destaca el Real Decreto 209/2002, de 22 de febrero, por el que se establecen normas de ordenación de las explotaciones apícolas, de ámbito estatal y el Decreto 146/2017, de 12 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se crea y regula el registro de explotaciones ganaderas de la Comunidad de Madrid, y se establece la normativa reguladora de la actividad apícola en la misma, de ámbito autonómico.

Existen más de 20.000 especies de abejas en todo el mundo, aunque la más conocida es la *Apis mellifera*, o abeja doméstica, famosa por producir miel y cera. Sin embargo, más allá de estos productos, su verdadera importancia radica en su labor como polinizadoras.

Viven en sociedades organizadas llamadas colmenas, donde cada abeja cumple una función específica: la reina se encarga de poner huevos, las obreras realizan tareas como recolectar néctar y polen, y los zánganos se encargan de fecundar a la reina.

Su hábitat natural varía desde bosques y praderas hasta áreas agrícolas y entornos urbanos. Construyen sus colmenas en huecos de árboles, grietas de rocas y en la ciudad, encuentran refugio en parques, jardines, terrazas con flores y espacios verdes, donde pueden recolectar el néctar y el polen que necesitan para alimentarse y alimentar a su colonia.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL

En el caso de este programa no aplica la existencia de visitas de control planificadas. Las visitas de control no programadas o avisos se realizarán con motivo de aviso, denuncia, hallazgos durante una inspección en otro edificio o detectados por otra Autoridad competente.

Puntos de control:

El control se realizará en los siguientes espacios municipales:

- Espacios públicos de titularidad municipal.
- Edificios o instalaciones municipales.

Métodos y procedimientos de control

El "Procedimiento de coordinación de actuaciones en avisos de los ciudadanos por presencia de abejas y avispas" con el Cuerpo de Bomberos, recoge la coordinación de actuaciones para avisos por presencias de abejas y avispas entre Madrid Salud y la dirección general con competencias en emergencias y Protección Civil para que cualquier incidencia o aviso comunicado relacionado con avispas o abejas con sospecha de riesgo para la seguridad y la salud pueda ser valorado y, en su caso controlado, con la mínima demora de tiempo.

La intervención municipal en supuestos de incidencias comunicadas por avispas/abejas seguirá el esquema general siguiente:

1. En caso de existir una urgencia en la actuación, tanto en espacios públicos como privados, con independencia de la necesidad de otras actuaciones complementarias posteriores, ésta será acometida por los servicios municipales, una vez realizado el desplazamiento y la comprobación del hecho denunciado, así como la pertinencia y proporcionalidad de la intervención.
2. En caso de espacios de titularidad privada y en aquellos casos en que se constate la no existencia de emergencia en la actuación, la titularidad del dominio afectado deberá promover que las intervenciones de control oportunas al caso sean realizadas por empresas especialmente contratadas al respecto y que cuenten con las respectivas autorizaciones administrativas.
3. En espacios y locales de titularidad y gestión municipal, la incidencia será gestionada por los servicios municipales correspondientes, en función del momento de la comunicación y de la emergencia en la actuación, todo ello de acuerdo con lo previsto en el Procedimiento de coordinación de actuaciones en avisos de los ciudadanos por presencia de abejas y avispas con el Cuerpo de Bomberos.

El Departamento de Control de Vectores dejará constancia de la actuación realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante informe de actuación, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance, diagnóstico de situación y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas y los tratamientos realizados, si procediera. Se facilitará la documentación al responsable del edificio o del espacio público.

ACTUACIONES REALIZADAS

Se realizan actuaciones derivadas de avisos no planificados, relacionados con presencia de avispas y abejas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

- Número de actuaciones vinculadas a avisos por presencia de avispas al año.
- Número de actuaciones vinculadas a avisos por presencia de abejas al año.

La vigilancia y control de otras especies animales con potencialidad de convertirse en plaga de relevancia en salud pública y/o vectores de enfermedad serán objeto de programas especiales de prevención y control en función de la situación epidemiológica.



[Volver al índice](#)

3.- Aprobar el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública 2026 del Ayuntamiento de Madrid.

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

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

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

El plan se fundamenta en cuatro objetivos:

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

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

El tercer objetivo, ser la base para que los servicios municipales de inspección de las juntas municipales de distrito y del Organismo Autónomo



Madrid Salud efectúen los controles oficiales de forma regular, coordinada y proporcional al riesgo asociado a las distintas actividades de los distintos sectores y asegurar que esos controles se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

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

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

Se estructura en cuatro líneas estratégicas:

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

2)Implantar un enfoque eminentemente preventivo en el que los servicios de inspección no sólo verifiquen que las actividades cumplen con los aspectos establecidos en la normativa vigente para cada uno de los sectores, sino que además las inspecciones y controles se centren en la investigación de los factores de riesgo.

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

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

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

ACUERDA

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



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

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

[Volver al índice](#)



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

PRESENTACIÓN

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid recoge las actividades de control oficial e inspección relacionadas con la seguridad alimentaria, los establecimientos que por su actividad tienen incidencia en la salud pública y los centros dedicados a la salud y protección animal. Dichas actuaciones se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante 2026, partiendo de un planteamiento global, coordinado e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

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

El Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, será desarrollado por los 21 departamentos de Salud de las juntas municipales de distrito y por los departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Inspección de Mercamadrid, y Salud Ambiental de la Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud. Asimismo, el Laboratorio de Salud Pública, participa de manera fundamental en las determinaciones analíticas de las muestras programadas que figuran en este plan.

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

El PIAP 2026 se ha desarrollado dentro de un contexto participativo, entre los departamentos del Servicio de Coordinación de Madrid Salud y los departamentos de Salud de los distritos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales en materia de salud y bienestar animal se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan diversas prácticas relacionadas con el fomento y cuidado de los animales de compañía, al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales. Así las inspecciones en materia de Salud y Protección Animal tienen como objetivo verificar las condiciones de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

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

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

ÍNDICE

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

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

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

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

1.1- INTRODUCCIÓN

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

La programación de las inspecciones y actividades en materia de control oficial de alimentos tiene en cuenta las distintas normativas sectoriales a nivel europeo, estatal y autonómico y se enmarca en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 (en adelante PNCOCA).

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

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

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

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

Para poder realizar una correcta evaluación y seguimiento del desarrollo de las actividades programadas, se han establecido una serie de indicadores medibles y cuantificables, los cuales permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evolución de la actividad en relación con el grado alcanzado en el cumplimiento de los objetivos del PNCOCA 2026-2030.

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

1.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

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

Asimismo, se incorporan unos “Criterios para la priorización de las actividades de inspección desarrolladas en el transporte de alimentos”, elaborado para sistematizar las actuaciones inspectoras desarrolladas en materia de transporte de alimentos en la ciudad de Madrid.

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

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

Por otro lado, cabe señalar que la inspección de los establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid se realiza de forma habitual, periódica y programada, así como en los supuestos de denuncias, emergencias alimentarias, sospecha de incumplimientos por parte de los operadores de empresas alimentarias (en adelante, operadores) o comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes.

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

Además, en la planificación de los programas de inspección y siguiendo las directrices del Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena alimentaria y operaciones relacionadas, se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

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

Por otra parte, el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades del Ayuntamiento de Madrid (en adelante, GECLA) proporciona una relación ordenada de dichos establecimientos y actividades de forma que se permite su identificación, así como la obtención de la información necesaria para que los distintos servicios del Ayuntamiento puedan ejercer sus competencias. Entre estos servicios, se encuentran los servicios de inspección de Salud Pública, tanto de Madrid Salud como de los departamentos de Salud de los distritos.

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

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

En ellos se describe la manera de priorizar las auditorías de los SGSA en restauración y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones auditoras, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la restauración.

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

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

Con carácter general, la frecuencia con que se inspecciona o audita cada establecimiento dependerá lógicamente de los **recursos disponibles** para la realización de los controles, pero también dependerá del tipo de control a realizar y de la profundidad del control o su alcance y, por tanto, del tiempo que se estima necesario para su correcta realización, por lo que cada administración determina en sus procedimientos operativos de control las frecuencias y criterios empleados y el alcance de cada control a realizar. Además de estos controles (inspecciones, auditorías y muestreos) programados, se realizan también controles no programados, ya sea por la aparición de alertas alimentarias, brotes de origen alimentario, o comunicaciones procedentes de otras autoridades competentes y que deben ser tenidos en cuenta tanto a la hora de planificar los controles oficiales como en el estudio posterior de los resultados de los controles.

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

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

1.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

Los referidos protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las documentaciones técnicas correspondientes a cada programa. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2026 (IN26).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2027, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos

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

Este estudio se materializará mediante la elaboración del “**Informe anual del Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de control oficial de alimentos**”.

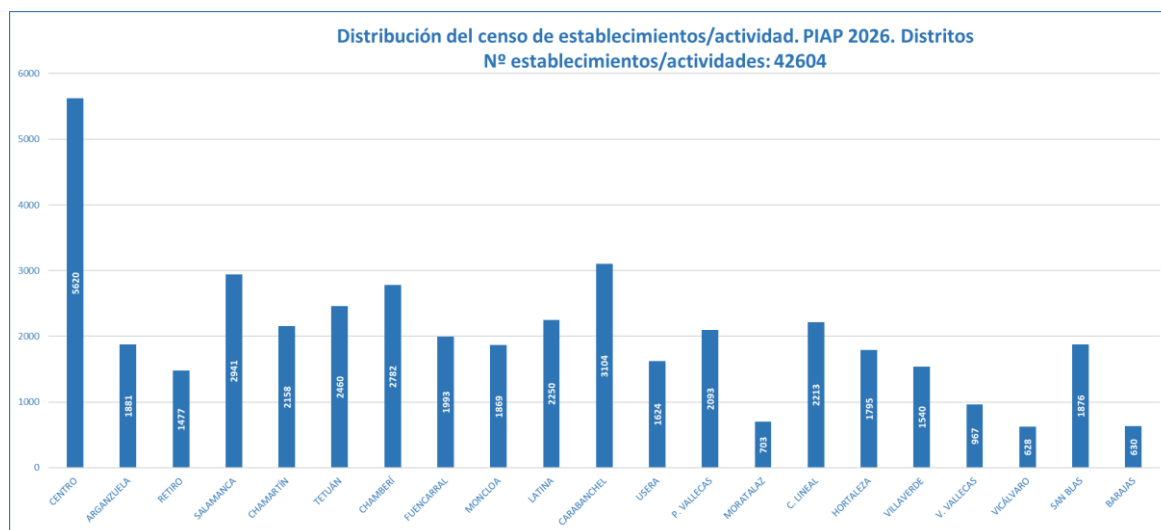
Estudio y valoración de los protocolos técnicos de inspección

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

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

1.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

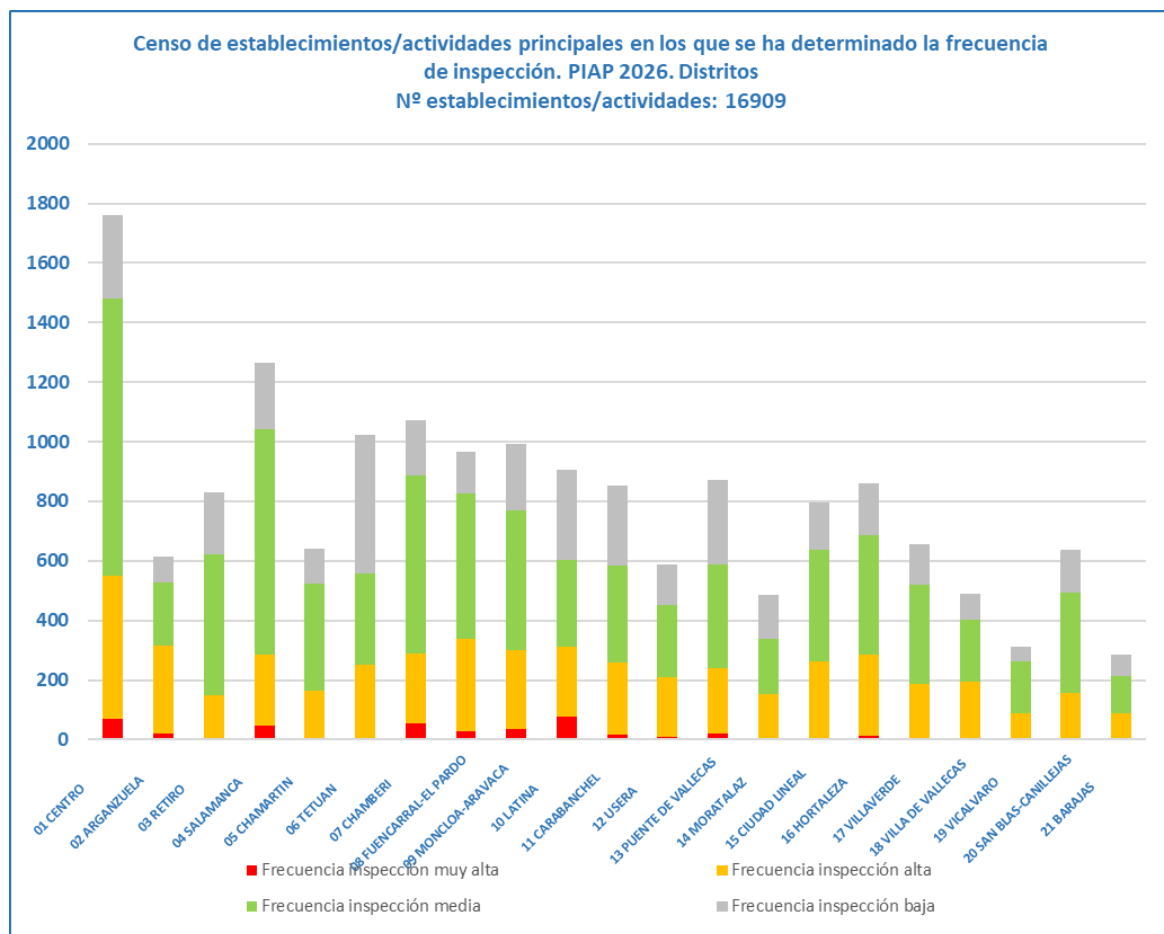
A fecha 30 de septiembre de 2025, el censo de establecimientos/actividades principales pertenecientes a la restauración colectiva y al comercio minorista de la alimentación, ubicados en la ciudad de Madrid, es de 42604, cuyo desglose por distritos se refleja en el siguiente gráfico:



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

A continuación, se muestra el nivel de riesgo (NR) y, por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) de las actividades con inspección programada para el año 2026, así como el número de actividades que todavía no han sido clasificadas en base al riesgo, es decir, sin inspeccionar. Tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, el censo a fecha 30 de septiembre de 2025 revisado por los departamentos de Salud de los distritos, se refleja en la siguiente tabla:

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta*	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL	Nº de actividades que no figuran con protocolo de riesgo en GECLA
1. CENTRO	70	479	931	280	1760	3534
2. ARGANZUELA	20	297	210	87	614	1088
3. RETIRO	6	144	472	208	830	285
4. SALAMANCA	48	238	754	226	1266	1096
5. CHAMARTÍN	5	161	356	119	641	1395
6. TETUÁN	1	251	306	465	1023	1079
7. CHAMBERÍ	55	236	595	186	1072	1451
8. FUENCARRAL-EL PARDO	29	308	488	140	965	634
9. MONCLOA-ARAVACA	34	266	469	222	991	708
10. LATINA	77	233	292	304	906	1226
11. CARABANCHEL	16	242	327	268	853	2076
12. USERA	11	198	244	136	589	738
13. PUENTE DE VALLECAS	21	219	349	284	873	835
14. MORATALAZ	2	150	188	147	487	230
15. CIUDAD LINEAL	-	263	374	160	797	1134
16. HORTALEZA	12	275	401	171	859	526
17. VILLAVERDE	7	179	335	136	657	302
18. VILLA VALLECAS	5	191	208	87	491	269
19. VICÁLVARO	-	89	173	50	312	108
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	6	150	336	146	638	938
21. BARAJAS	1	88	123	73	285	235
TOTAL	426	4657	7931	3895	16909	19887



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

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

El operador es responsable de asegurar, en todas las etapas de la producción, transformación, envasado, almacenamiento, distribución y puesta a disposición de la persona consumidora que tienen lugar en las empresas bajo su control, que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes. Por su parte, y como establece el Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, y del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas, los servicios de inspección son responsables de controlar y verificar que los operadores cumplen los requisitos de la legislación alimentaria, contando siempre con la colaboración de éstos en sus actuaciones.

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

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

PROGRAMACIÓN DE LOS CONTROLES EN FUNCIÓN DEL RIESGO

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

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

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

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

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

La inspección se realiza mediante:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.- Registro y autorización del establecimiento

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

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

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

2.- Programas de prerequisites (PPR)

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

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

Por ejemplo, en establecimientos muy pequeños:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Se comprobarán los procedimientos implantados por el operador de:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de incumplimientos

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

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

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

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

Medidas adoptadas por las autoridades competentes ante la detección de incumplimientos

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

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

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

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

❖ **Deficiencia**

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

❖ **Incumplimiento grave (o tipo 2)**

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

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

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

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

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

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

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

❖ Incumplimiento crítico (o tipo 1)

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

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

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

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

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
1	Realizar inspecciones en establecimientos alimentarios de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados - Nº de establecimientos controlados
2	Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos alimentarios.	- Nº de inspecciones con algún incumplimiento - Nº de establecimientos con algún incumplimiento
2.1	Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia de autorización y registro (A/R) de establecimientos alimentarios.	Nº de incumplimientos
2.2	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre higiene de los alimentos aplicables en los establecimientos alimentarios mediante buenas prácticas de higiene (BPH).	
2.3	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, las empresas alimentarias disponen, aplican y mantienen un sistema eficaz de trazabilidad.	
2.4	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, el personal es formado y supervisado en cuestiones de higiene alimentaria relacionadas con la función que desempeñe.	
2.5	Comprobar que, de acuerdo con los requisitos establecidos en la normativa, los operadores disponen, aplican y mantienen un procedimiento permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control.	
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a evitar que se pongan en el mercado productos que puedan suponer un riesgo para los consumidores y que el operador corrija los incumplimientos detectados tratando de evitar su reaparición.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas
4	Realizar controles en Mercamadrid (Departamento de Inspección de Mercamadrid).	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).	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.	Nº de medidas adoptadas por tipo de control
7	Realizar inspecciones en el transporte de alimentos (Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario).	Nº de inspecciones realizadas, (programadas y no programadas)

PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS		
Nº	OBJETIVOS OPERATIVOS	INDICADORES
8	Comprobar el cumplimiento de la normativa en relación con el transporte de alimentos (Detectar incumplimientos).	Nº de incumplimientos por sector
9	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados en el transporte de alimentos.	Nº de medidas adoptadas por sector y tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 11423 inspecciones y controles en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2026	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SALUD DE LOS DISTRITOS (1)	9187
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO (MADRID SALUD) (2)	745
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1491
TOTAL	11423

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

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

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

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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

Sector de la restauración colectiva:

- ✓ Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- ✓ Restauración en centros de mayores.
- ✓ Bares, cafeterías y restaurantes.
- ✓ Establecimientos de restauración rápida.
- ✓ Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- ✓ Quioscos de hostelería.
- ✓ Establecimientos de restauración móvil (*Food truck*).
- ✓ Otros establecimientos.

Sector del comercio minorista de la alimentación:

- ✓ Carnicerías (con o sin obrador).
- ✓ Aves, huevos y caza.
- ✓ Casquerías.
- ✓ Charcuterías.
- ✓ Pescaderías.
- ✓ Panaderías.
- ✓ Pastelerías (con o sin obrador).
- ✓ Elaboración y/o venta de helados y horchatas.
- ✓ Quioscos de helados de venta a granel.
- ✓ Quioscos de helados envasados.
- ✓ Alimentación (comercio minorista de alimentación polivalente).
- ✓ Churrerías.
- ✓ Herbolarios.

- ✓ Fruterías y verdulerías.
- ✓ Frutos secos y variantes.
- ✓ Bodegas.
- ✓ Establecimientos de congelados.
- ✓ Comercio minorista de platos preparados.
- ✓ Venta ambulante, mercadillos.

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

- 1.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **nivel de riesgo alto** (o muy alto, si están clasificados en base al criterio de riesgo anterior).
- 2.- Establecimientos **sin frecuencia de inspección establecida** porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.
- 3.- Establecimientos /actividad principal que tengan asignado un **nivel de riesgo medio**.
- 4.- El resto de las inspecciones se distribuirán entre los establecimientos /actividad principal considerados con **nivel de riesgo bajo**.
- 5.- En menor medida las inspecciones se dirigirán a los establecimientos /actividad principal considerados con **nivel de riesgo muy bajo**.
- 6.- Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento.

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

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



ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

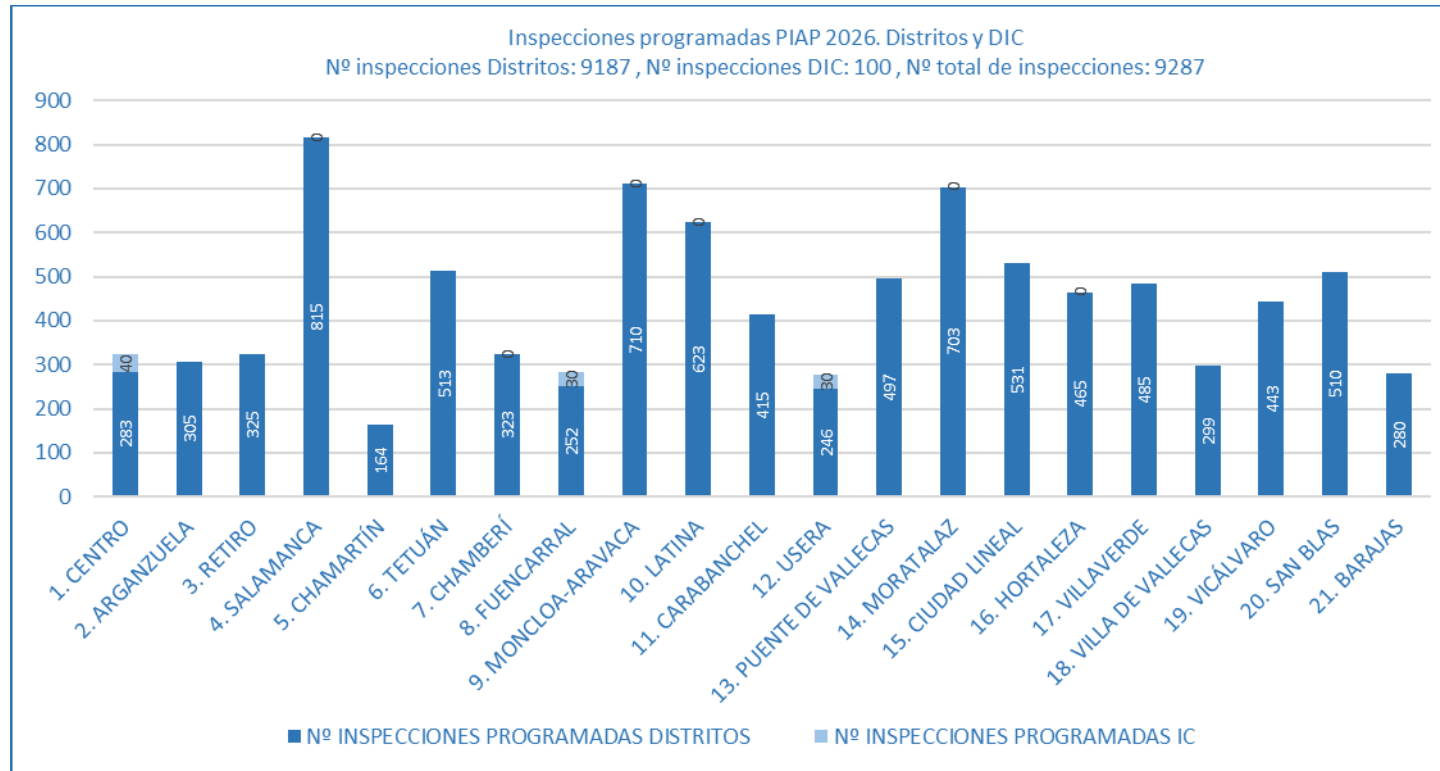
Las actuaciones inspectoras de apoyo a los distritos, en los sectores de la restauración colectiva y el comercio minorista de la alimentación, se desarrollarán conforme a la siguiente tabla:

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

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

Tabla inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2026	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANCHEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVERDE	V. VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	35	48	42	39	69	39	52	35	67	84	90	39	68	35	77	65	55	43	27	68	16	1093
Centros de recreo y esparcimiento infantil	1	-	2	3	-	3	1	3	1	2	7	3	3	2	7	1	3	5	3	11	-	61
Restauración en centros de mayores	12	7	9	16	23	11	14	10	36	18	20	12	16	15	17	14	15	9	4	19	4	301
Restauración en centros de actividades de servicios sociales (distintos a los centros de mayores)	6	9	-	7	1	2	5	6	1	6	4	8	9	1	3	4	3	2	3	5	-	85
Salones de banquetes y celebración de eventos	14	1	2	1	3	2	4	6	4	2	2	2	-	1	1	1	-	-	2	10	-	58
Restauración en cocinas de hospitales privados	-	-	2	3	5	-	4	3	3	1	-	-	-	-	5	2	-	-	-	1	-	29
Bares, cafeterías y restaurantes	110	70	108	300	15	140	85	100	300	250	100	100	210	236	140	105	120	80	160	86	140	2955
Restauración rápida	30	10	5	8	-	10	6	15	15	20	5	6	6	8	10	16	10	20	13	26	10	249
Comedores de empresa	3	2	5	20	7	2	10	6	46	-	0	3	4	1	10	11	4	2	-	10	6	152
SUBTOTAL	211	147	175	397	123	209	181	184	473	383	228	173	316	299	270	219	210	161	212	236	176	4983
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	6	10	8	15	4	20	5	13	10	15	8	5	6	20	10	9	8	8	14	18	5	217
Carnicerías (con elaboración)	4	11	8	15	4	15	8	10	11	24	10	11	27	14	20	11	15	7	12	15	7	259
Carnicerías (sin elaboración)	10	7	6	15	-	15	6	7	4	20	20	7	4	17	20	15	10	5	7	15	2	212
Aves, huevos y caza (con o sin obrador)	-	13	6	20	2	20	3	9	14	26	12	7	11	26	10	20	10	15	16	20	7	267
Casquerías	-	1	-	2	-	15	-	1	-	2	3	-	-	1	4	1	1	1	2	3	1	38
Charcuterías	12	7	8	28	2	10	6	6	10	10	5	5	6	22	15	19	15	11	10	15	9	231
Panaderías (con o sin obrador)	3	11	20	50	3	15	15	6	15	24	20	4	10	25	20	30	20	10	10	20	7	338
Pastelerías (con obrador)	10	10	8	35	5	18	20	4	15	24	17	25	7	16	15	8	15	7	7	10	5	281
Pastelerías (sin obrador)	1	10	5	16	-	3	5	1	4	-	9	3	3	6	7	12	2	3	10	5	2	107
Fruterías (con o sin obrador)	10	15	14	20	2	35	8	15	20	26	20	6	20	54	30	25	50	17	30	25	5	447
Heladerías y horchaterías (con obrador)	-	2	2	4	1	3	4	2	2	1	4	3	2	1	2	1	1	1	1	1	-	38
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	1	5	3	17	-	6	1	-	6	1	2	2	3	3	7	3	-	2	1	4	1	68
Alimentación (C. M. A. Polivalente)	20	10	30	100	4	60	15	4	36	20	35	10	20	140	30	40	90	20	50	50	20	804
Platos preparados (con obrador)	30	12	12	30	6	25	25	6	10	22	9	15	14	12	20	26	15	10	16	10	4	329
Platos preparados (sin obrador)	1	5	3	8	-	2	7	-	1	1	-	-	2	-	5	5	-	1	1	2	-	44
Herbolarios	-	3	5	8	-	5	5	5	4	2	4	-	1	9	10	3	6	2	3	6	1	82
Churrerías (con o sin obrador)	1	3	1	4	-	4	1	2	-	3	3	-	3	1	5	3	2	2	3	2	1	44
Bodegas	-	1	1	5	-	6	-	-	2	-	-	-	-	1	5	-	-	-	-	1	-	22
Establecimientos de congelados	-	8	2	5	-	5	-	-	1	1	-	-	-	-	5	-	2	-	1	15	-	45
Máquinas expendedoras	-	-	-	2	-	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	6
Frutos secos y variantes	-	2	3	4	1	6	3	-	6	6	2	-	2	13	10	3	2	4	2	4	1	74
Situados en vía pública	-	12	3	5	1	5	-	2	5	2	4	-	-	2	1	3	-	1	-	3	1	50
Depósito o almacén de apoyo minoristas para alimentos	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	7
Venta ambulante, mercadillos	3	-	2	5	6	10	5	5	60	10	-	-	40	20	10	8	10	10	35	30	25	294
SUBTOTAL	112	158	150	418	41	304	142	98	237	240	187	103	181	404	261	246	275	138	231	274	104	4304
Nº TOTAL INSPECCIONES	323	305	325	815	164	513	323	282	710	623	415	276	497	703	531	465	485	299	443	510	280	9287

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





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

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

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2026, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se podrán realizar en la ciudad de Madrid, por parte de los distintos departamentos de Salud de los distritos, las campañas singulares de inspección que se estimen oportunas, debiéndolo comunicar a Madrid Salud.

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

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

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

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

Como viene siendo habitual se dará prioridad a las actuaciones en brotes de origen alimentario, alertas y denuncias, todo ello con independencia de la frecuencia mínima de inspección asignada o el perfil de actividad del establecimiento

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS - CONTROLES

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

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

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

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

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control

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

Métodos y procedimientos del control

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

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

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

Actividades

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CÁLCULO DEL ÍNDICE DE RIESGO (IR)

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

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

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

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

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

Cálculo del Índice de Riesgo (IR)

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

$$IR = A \times B$$

Siendo:

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

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

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

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

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

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

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

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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

El Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, establece, asimismo, la obligación de que el operador ponga en práctica una **cultura de seguridad alimentaria**, que debe ser verificada por la Autoridad competente.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control. Establecimientos objeto de control

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

Tipos de auditorías

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

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

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

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

1.1.- Buenas prácticas de higiene (BPH)

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de no conformidades

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

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

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

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

Medidas adoptadas ante no conformidades

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

Teniendo en cuenta la naturaleza de las no conformidades:

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

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

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

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

Se procederá además a la incoación de expediente sancionador.

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

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

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 2

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 2: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA)		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar auditorías de los SGSA implantados por los operadores de acuerdo con una programación en base al riesgo.	- Nº auditorías programadas (AP) - Nº auditorías programadas realizadas (APR) - Nº auditorías no programadas realizadas (ANPR) (OTRAS) - Nº auditorías total realizadas (programadas realizadas+ no programadas realizadas (otras) - Nº establecimientos alimentarios (EA) - Nº EA auditados - Nº EA con incumplimientos total
2	Comprobar que el establecimiento dispone de un SGSA se ajusta a la normativa y a los riesgos del establecimiento, se cumple y es eficaz.	- Nº auditorías con no conformidades PPR totales (graves+ críticos) - Nº auditorías con no conformidades APPCC totales (graves+ críticos) - Nº auditorías con no conformidades trazabilidad totales (graves + críticos) - Nº auditorías con no conformidades total
2.1	Comprobar que los programas de prerequisites de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.2	Comprobar que los sistemas de APPCC de los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
2.3	Comprobar que los planes de trazabilidad, retirada y recuperación de producto aplicados en los establecimientos alimentarios se ajustan a los requisitos establecidos en la normativa y son eficaces.	
3	Comprobar que los operadores subsanan las no conformidades detectadas en las auditorías, en el plazo comprometido por el operador y aprobado por la Autoridad competente.	- Nº auditorías cerradas con resolución favorable - Nº auditorías cerradas con resolución desfavorable - Nº total auditorías cerradas
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente, cuando sea necesario, ante las no conformidades detectadas.	- Nº propuestas incoación de expediente sancionador - Nº suspensiones de actividad - Nº revisión del SGSA (APPCC) del establecimiento - Nº otras medidas Nº total de medidas administrativas

ACTUACIONES PROGRAMADAS

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

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

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

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

(a) Incluye las auditorías de apoyo

SUBPROGRAMA 2.1: AUDITORÍAS DE LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA (SGSA) DE LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control. Establecimientos objeto de inspección

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

Para el desarrollo de las actividades señaladas se incorporan en la **documentación técnica: Auditoría de los sistemas de gestión de la seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios de los distritos**, la documentación necesaria, con el propósito de armonizar los criterios de inspección que permitan garantizar la calidad técnica de los controles y la fiabilidad en su ejecución.

Actividades:

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

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

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

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

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

Sectores priorizados:

- Restauración en centros escolares y de cuidado infantil.
- Restauración en centros de mayores.
- Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes.
- Restauración en centros hospitalarios privados.
- Establecimientos de comercio minorista de alimentación polivalente que apliquen los SGSA previamente evaluados oficialmente por la Comisión Técnica de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la Comunidad de Madrid y calificados como favorables.

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

ACTUACIONES PROGRAMADAS

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

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

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

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

(3) Cuya documentación haya resultado favorable.

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



Así mismo, la Comisión Técnica de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos de la Comunidad de Madrid, elaboró, de forma previa, el “Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (SGSA)” para gestionar el apoyo en materia de autocontrol a los distritos que describe la mecánica de actuación y los sectores en los que se lleva a cabo este apoyo, con el fin de que los distritos que tengan más dificultades puedan solicitarlo y cumplir los objetivos planteados.

La Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol, entre otras actuaciones, colaborará con los departamentos de Salud de los distritos, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia de auditorías de los SGSA.

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

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

U.T. SISTEMAS AUTOCONTROL (DEPARTAMENTO SEGURIDAD ALIMENTARIA)					
AUDITORÍAS PROGRAMADAS DE LOS SGSA COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2026					
DISTRITO	Nº TOTAL AUDITORÍAS PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO			
		Restauración centros escolares y cuidado infantil (Coleg., escuelas inf. y educ. especial)	Restauración centros de mayores	Restauración hospitales privados	Otra actividad (restauración general)
4. SALAMANCA	2	-	-	2	-
5. CHAMARTÍN	3	-	-	3	-
7. CHAMBERÍ	1	-	-	1	-
9. MONCLOA-ARAVACA	9	2	3	4	-
10. LATINA	4	1	2	1	-
15. CIUDAD LINEAL	2	-	-	2	-
16. HORTALEZA	1	-	-	1	-
18. VILLA DE VALLECAS	3	1	1	-	1
TOTAL	25	4	6	14	1

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

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control. Establecimientos objeto de inspección

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

Los métodos de control previstos son:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

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

ACTUACIONES PROGRAMADAS

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

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

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

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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

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

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

- Alimentos envasados y etiquetados destinados al consumidor final, incluidos los entregados por las colectividades y los destinados al suministro de las colectividades.
- Alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y colectividades.
- Alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador.
- Alimentos envasados por los titulares del comercio al por menor para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Controles específicos a realizar en establecimientos minoristas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Controles específicos a realizar en establecimientos mayoristas

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

Descripción de incumplimientos

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

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

Medidas adoptadas ante incumplimientos

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

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

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

Medidas adoptadas ante incumplimientos de información al consumidor en el etiquetado

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

ACTUACIONES PROGRAMADAS

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

Para el año 2026 se ha programado la realización de un número mínimo de 3005 inspecciones del etiquetado de alimentos que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

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

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

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

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el “Protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo”, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, entre otros).

PROGRAMA 5: ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE CAUSAN INTOLERANCIAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de un alimento muestreado se detecta:

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

Se considerará un **resultado desfavorable**:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

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

(a) Harinas sin gluten.

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

PROGRAMA 6: ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE (OMG)

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

Los alimentos OMG actualmente autorizados en la Unión Europea son:

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables.

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

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

Se considera un **resultado desfavorable**:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

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

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

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

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

- ✓ Comercio minorista de la alimentación.

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de incumplimientos

A. Incumplimiento en la información alimentaria al consumidor

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

B. Incumplimiento en materia de composición tras su inspección visual

Se considerarán **incumplimientos** los siguientes casos:

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

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

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

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

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

Se considerará un **resultado desfavorable**:

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

Medidas adoptadas ante resultados desfavorables e incumplimientos

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

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

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

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

Tras la detección de:

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

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

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

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

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

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

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

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

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



INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se ha programado la realización de un número mínimo de 84 inspecciones en materia de etiquetado de complementos alimenticios, que serán llevados a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

PROGRAMA 7: ETIQUETADO Y COMPOSICIÓN DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2026 (INSPECCIONES)	
TIPO DE ESTABLECIMIENTO	DISTRITOS
	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES (*)
Minorista de Complementos alimenticios (Herbolarios)	84
TOTAL	84

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

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

Con independencia de lo anterior, en el transcurso de las inspecciones en las que se cumplimente el correspondiente protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo, se tendrán en cuenta los aspectos del etiquetado vinculados al riesgo (marcado de fechas, alérgenos, entre otros).

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

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

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

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

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

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables:

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

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

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

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



MUESTRAS PROGRAMADAS

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

PROGRAMA 8: PELIGROS BIOLÓGICOS EN ALIMENTOS. 2026

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recuento)	<i>Listeria monocytogenes</i> , (Detección)	<i>Salmonella spp</i>	Enterotoxinas estafilocócicas	<i>Cronobacter spp.</i> (<i>C. sakazakii</i>)	<i>Escherichia coli</i>	<i>E. coli</i> STEC O157	Histamina	Biotoxinas marinas. (ácido domoico)	Recuento estafilococos coagulasa positivos	<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	Norovirus	<i>Campylobacter spp</i>	<i>Clostridium spp.</i> productores de toxina botulínica	<i>Cl. perfringens</i>	<i>E. coli</i> O157 H:7	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRAS	5	1	5	5	1	5	5	9	1	1	5	1	1	1	1	1		
1. Productos lácteos	5	5	--	5	--	--	--	--	--	10	--	--	5	--	--	--	70	30
5. Frutas y hortalizas	5	--	10	--	--	10	10	--	--	--	10	--	--	5	--	--	230	50
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	--	--	50	--	--	10	--	--	--	--	--	--	30	--	5	10	345	105
11. Productos cárnicos	63	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	315	63
12. Pescado y productos de la pesca	10	--	25	--	--	15	--	50	10	--	--	10	--	--	--	--	720	120
13. Huevos y ovoproductos	--	--	25	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	125	25
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	--	--	10	--	--	--	--	--	--	--	10	--	--	--	10	--	110	30
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) nº609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	--	5	--	--	5	--	--	--	--	--	10	--	--	--	--	--	60	20
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	15	--	35	10	--	--	10	21	--	21	10	--	--	--	10	--	616	132
Superficies en contacto con alimentos	--	75	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	75	75
TOTAL	98	85	155	15	5	35	20	71	10	31	40	10	35	5	25	10	2670	650

PROGRAMA 9: ANISAKIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

Estos controles podrán consistir en:

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

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

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de incumplimientos

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

Se considera **incumplimiento**:

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

Medidas adoptadas ante incumplimientos en las inspecciones

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

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

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

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

son:

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

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

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

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

INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 174 inspecciones para el control de anisakis, que serán llevados a cabo por los departamentos de Salud de los distritos y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

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

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

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS. AÑO 2026

CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	CONTAMINANTES BIÓTICOS (MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES)									CONTAMINANTES ABIÓTICOS												Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS		
	Aflatoxinas B1, B2, G1 Y G2	Aflatoxina M1	Ocratoxina A	Patulina	Fumonisinás	Ácido erúico	Alcaloides tropánicos	Alcaloides opióceos	Equivalentes de delta-9- tetrahidrocannabi nol (Δ9-THC) (*)	Hg	Pb	Cd	Ni	As total / iAs	Cu	Sn (**)	HAP's	Acrilamida	Melamina	Furanos (***)	Sustancias perfluorquiliadas (****)			Nitratos	
Nº DETERMINACIONES / MUESTRA	5	1	1	1	3	2	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	5	1	1	3	5	1			
1. Productos lácteos	-	5	-	-	-	-	-	-	-	-					-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	-	-	-	-	-	-	-	-	10	-					-	5	-	-	-	-	-	-	-	55	15
5. Frutas y hortalizas	5	-	-	5	-	-	-	-	-	20 ^(a)					10 ^(b)	-	-	-	-	-	-	15	220	55	
6. Productos de confitería (chocolate/cacao)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10					-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	10
7. Cereales y productos a base de cereales	10	-	5	-	5	-	10	-	-	10 ^(c)					-	-	21	-	-	-	-	-	171	61	
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería (pan y pan de molde con semillas)	-	-	-	-	-	5	-	10	-	-					-	-	10	-	-	-	-	-	-	55	25
10. Carne fresca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					-	-	-	-	-	-	5	-	-	25	5
11. Productos cárnicos	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					-	15	-	-	-	-	-	-	-	75	15
12. Pescado y productos de la pesca	-	-	-	-	-	-	-	-	-	60	20		10	-	-	-	10	-	-	-	5	-	350	105	
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos	10	-	5	-	-	5	-	-	-	-	10 ^(d)	-			-	-	-	-	-	-	-	-	65	30	
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	-	-	-					-	-	10	10	10	-	10	100	55		
17. Bebidas	-	-	5	-	-	-	-	-	-	-	10 ^(e)			-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	15	
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-					-	-	21	-	-	-	-	-	21	21	
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	-	-	-	-	-	10	-	-	-	-					-	-	-	-	-	-	-	-	20	10	
TOTAL	25	5	15	5	5	25	20	10	10	135					10	30	62	10	10	-	-	1217	427		

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-tetrahydrocannabinol (Δ9-THC) y ácido delta-9-tetrahydrocannabinólico (Δ9-THCA), expresados como Δ9-THC.

(**) Estaño (Sn) aplica sólo a alimentos enlatados.

(***) Suma de furano, 2-metilfurano, 3-metilfurano, en alimentos infantiles (cereales, potitos en general y de frutas en particular y en envases de estos de frutas listos para tomar), según Recomendación 2022/495 que pide a los EM que monitoricen la presencia de los compuestos de la familia del furano en ciertos alimentos.

(****) Se incluye determinación de sustancias perfluoroalquiladas.

(a) Analizar 10 muestras de legumbres secas.

(b) Analizar en conservas de fruta.

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 función del riesgo.

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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



MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2026

Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS

505

PROGRAMA 12 ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2026

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

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

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

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de los niveles de migración de sustancias de los MECA mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	Nº de controles realizados, programados y no programados.
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con los niveles de migración de sustancias de los MECA.	Nº de resultados desfavorables.
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.	- Nº de medidas adoptadas. - Nº de medidas administrativas.

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

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

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

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

PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Descripción de resultados analíticos desfavorables

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

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

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

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

En este sentido, las medidas son las siguientes:

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

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

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

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

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

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

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

Indicadores

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

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

MUESTRAS PROGRAMADAS

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

Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

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

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

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

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

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

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

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

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

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

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

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

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

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

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

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

Métodos y procedimientos de control

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

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

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

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

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

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

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

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Si tras el análisis de una muestra de alimento, se detectara que supera los niveles de máximos de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias, establecidos en la normativa vigente, se considera un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial** se considerará un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, se considerará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico desfavorable, de la gravedad del resultado analítico no conforme o incumplimiento, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico no conforme o incumplimiento. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario. Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.
- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales:

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la presencia y contenido de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con la programación establecida en función del riesgo.	Nº de controles realizados, programados y no programados.
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la presencia de residuos de medicamentos veterinarios o de otras sustancias no autorizadas o en niveles superiores establecidos en la legislación vigente en los alimentos de origen animal.	Nº de resultados desfavorables.
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados	- Nº de medidas adoptadas. - Nº de medidas administrativas.

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	45

PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2026				
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Cloranfenicol	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	9		
1. Productos lácteos	10	10	100	20
9. Carne fresca	5	-	5	5
12. Pescado y productos de la pesca	5	5	50	10
14. Azúcares, jarabes, miel y edulcorantes de mesa	10	-	10	10
TOTAL	30	15	165	45

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS MENÚS EN LOS CENTROS ESCOLARES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El comedor escolar es una pieza clave en la reducción de inequidades en salud y en la reducción de la pobreza infantil, además de ser en muchas ocasiones el único recurso que tienen muchos niños, niñas y adolescentes para acceder a una comida saludable al día. En este sentido, la vigilancia de la calidad nutricional en comedores escolares se constituye como una herramienta para lograr una igualdad real. Asimismo, destaca la importancia que tiene la educación alimentaria-nutricional como eje transversal, en el proceso formativo de la población escolar. La adquisición de hábitos alimentarios saludables durante la infancia y adolescencia no solo impacta positivamente en el rendimiento y el desarrollo, sino que también promueve una cultura de salud preventiva que se extiende a lo largo de la vida.

Desde un punto de vista normativo, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, establece el marco básico en el ámbito de la nutrición. Así, en sus artículos 40 y 41 se contemplan un conjunto de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar y prevé que, cuando las administraciones públicas liciten las concesiones de los servicios de restauración, tienen que introducir en el pliego de prescripciones técnicas requisitos para que la alimentación que se sirva sea variada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de los usuarios del servicio.

Con la publicación del Reglamento (UE) 2017/625, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, se encuentra la oportunidad, al hablar de otras actividades de control, de incluir la oferta alimentaria en las actividades de control oficial.

Finalmente, el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, establece que las actuaciones de control oficial que llevan a cabo las autoridades competentes al evaluar la oferta alimentaria, sigan los criterios comunes consensuados por todas las comunidades autónomas para la evaluación en centros escolares, de acuerdo al protocolo de criterios mínimos del programa 16 del PNCOCA 2026-2030.

La disposición final segunda del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, señala que éste entrará en vigor a los doce meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2026). No obstante, lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4, entrará en vigor a los veinticuatro meses de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado» (abril de 2027).

Esto se traduce en la práctica en que los criterios recogidos en el real decreto serán de aplicación a partir del curso 2026/2027, excepto los recogidos en el artículo 4, que serán de aplicación a partir del curso 2027/2028.

Para ello, las autoridades competentes deberán modificar los pliegos de prescripciones técnicas para la contratación de los servicios de comedor escolar, máquinas expendedoras de alimentos y bebidas (en adelante, MEABs) y cafeterías, para adaptarlos a los criterios recogidos en el citado real decreto, de cara a los cursos 2026-2027 y 2027-2028 respectivamente. También deberán adaptarse los servicios y suministros de alimentos y bebidas en los centros escolares que se rijan por contratos privados.

Los controles podrán ser realizados en el marco de los controles oficiales programados o como controles oficiales no programados e incluirán, en primer lugar, una evaluación documental de la programación de menús y de la información aportada por el centro escolar aportada en un cuestionario elaborado al efecto y, si procede, una inspección *in situ* mediante visitas de control a los centros escolares para comprobar la correcta implementación de lo descrito en la documentación evaluada.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, para contribuir a que los centros escolares sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de la misma, tanto en los menús de mediodía, como en los alimentos y bebidas suministrados en máquinas expendedoras y cafeterías.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el adecuado cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.

Objetivo operativo 3: Comprobar el adecuado cumplimiento de los requisitos establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.

Objetivo operativo 4: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional detallada de los menús de los centros escolares, MEABs y cafeterías, que se hace de manera documental, se llevará a cabo por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria. La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los departamentos de Salud de los distritos donde se ubique el centro escolar.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

Este programa de control se aplica a los centros educativos públicos, a los centros concertados y a los centros privados que imparten segundo ciclo de educación infantil, primaria, educación especial, educación secundaria obligatoria, bachillerato o ciclos formativos de formación profesional de grado básico o medio, que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y/o cafeterías.

Las autoridades competentes determinarán los centros educativos concretos en los que realizar los controles programados, teniendo en cuenta el riesgo asociado al número de usuarios/as de los comedores, número y ubicación de máquinas expendedoras y oferta de productos de las cafeterías, así como otros criterios organizativos. Además de estos controles programados en función del riesgo, las autoridades competentes realizarán controles no programados, cuando haya algún motivo que haga sospechar de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo, a consecuencia de una denuncia.

Los centros escolares se priorizarán en función del riesgo, el número del alumnado usuario del comedor y teniendo en cuenta criterios de equidad, además de aspectos como los antecedentes del comedor: aspectos a mejorar en evaluaciones anteriores o incumplimientos precedentes, si no han sido inspeccionados en cursos anteriores, o si se ha recibido alguna reclamación. También se priorizarán aquellos centros que tengan MEABs y cafeterías, porque permitirá obtener datos de la oferta alimentaria global que se ofrece en ellos.

La información del censo de establecimientos a controlar que se necesita conocer así como la información específica sobre el comedor escolar, máquinas expendedoras y cafetería y algunos otros aspectos recogidos en la normativa, que deben cumplir los centros educativos, serán incluidos en un **cuestionario** que se enviará a los mismos para su cumplimentación a fin de poder llevar a cabo la evaluación de la oferta alimentaria de los centros con comedores escolares, máquinas expendedoras y cafeterías.

Métodos y procedimientos de control

La evaluación de la calidad nutricional de la oferta alimentaria se llevará a cabo mediante una revisión documental. Adicionalmente se programarán las visitas *in situ* sobre la prestación del servicio a los centros que anualmente se determinen conforme a lo establecido en el apartado anterior.

1.- Revisión documental

Se revisará toda la documentación solicitada y remitida por los centros escolares, incluido el **cuestionario** cumplimentado por los mismos, para poder llevar a cabo la evaluación de la oferta alimentaria de los comedores, máquinas expendedoras y cafeterías de los mismos.

1.1.- Evaluación documental de los menús de los comedores

La valoración nutricional detallada de los menús en los centros escolares consistirá en la revisión y evaluación de la programación de los menús escolares de cuatro semanas preferiblemente y, si es posible, de dos temporadas: otoño-invierno y primavera-verano.

Incluirá lo siguiente:

- a) Comprobar que se cumplen las frecuencias semanales y mensuales de los grupos de alimentos y de los criterios contemplados en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril.
- b) Revisar las fichas de elaboración de los menús para conocer las cantidades de los diferentes ingredientes que componen los platos del menú, las técnicas culinarias utilizadas en su elaboración, el tipo de aceite utilizado, alérgenos y cereales integrales, entre otros.
- c) Verificar si hay una programación de los menús que tenga en cuenta la rotación de variedades de los diferentes grupos de alimentos (hortalizas, legumbres, especies de pescado, tipos de carne, frutas), variedad de recetas, variedad de procesos culinarios.
- d) Si se elaboran menús especiales, se revisarán los mismos aspectos señalados para los menús tipo (fichas técnicas de elaboración, fichas técnicas/etiquetado de los alimentos preparados e ingredientes utilizados en su elaboración, frecuencias de grupos de alimentos).
- e) Comprobar la información sobre los menús que se proporcionan a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias, otras enfermedades que así lo exijan o cuestiones éticas o religiosas), verificando que la programación mensual de los menús sea clara y pormenorizada, contemplando:
 - Nombre completo de los platos. Con una descripción de los ingredientes principales (variedades de hortalizas, legumbres, frutas, pescado, carne, tipo de postre lácteo).
 - Técnica culinaria utilizada.
 - Tipos de salsas y guarniciones.
 - Alérgenos.
 - Tipo de aceite usado, tipo de sal y tipo de pan, pasta y arroz.
 - Accesibilidad de dicha información a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así sea requerida.
 - Ejemplos de menús complementarios con la comida del mediodía para las cenas.
 - Ausencia de publicidad.
- f) Verificar que los menús han sido supervisados por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- g) Revisar la información disponible en relación con la estacionalidad, variedad de frutas y hortalizas y la adquisición de alimentos ecológicos.

Para el curso escolar 2025/2026, se procederá a evaluar estos criterios conforme cursos anteriores, dado que el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, no entrará en vigor hasta abril de 2026, considerando que se cumple el criterio respecto a las frecuencias semanales y mensuales de los distintos grupos de alimentos cuando se alcance un **75% de cumplimiento** de estas.

1.2.- Evaluación documental de la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías

La evaluación documental de la oferta alimentaria que se venda en estas instalaciones se realizará mediante:

- a) Revisión del etiquetado nutricional obligatorio y/o de las fichas técnicas que faciliten los proveedores comprobando que los productos ofertados por porción cumplen los contenidos nutricionales y el contenido calórico establecidos en el artículo 5.1. del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, de manera que:
- No contengan más de 200 kilocalorías.
 - El 35%, como máximo, de las kilocalorías proceda de la grasa, con un contenido máximo de 7,8 gramos de grasas totales por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - El 10%, como máximo, de las kilocalorías procedan de las grasas saturadas, con un contenido máximo de 2,2 gramos de grasas saturadas por porción envasada. Este límite no aplica a la leche entera, yogures y frutos secos sin grasas añadidas.
 - No contengan ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos lácteos y cárnicos.
 - El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 gramos de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos, ni a los zumos de frutas y bebidas a base de hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 gramos/100ml.
 - Contengan un máximo de 0,5 g de sal (0,2 g de sodio) por porción.
- b) Comprobación de la ausencia de productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.
- c) La evaluación se completará con la información que se obtenga del cuestionario realizado durante la visita presencial al centro educativo.

2.- Evaluación presencial de la oferta alimentaria de los centros escolares

La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los **departamentos de Salud de los distritos** donde se ubique el centro escolar.

Durante la **visita al centro educativo** se mantendrá una **entrevista con la persona responsable del centro o del comedor escolar**, si no se ha tenido previamente, con objeto de informar sobre el programa de evaluación de comedores escolares, MEABs y cafeterías, explicándoles los objetivos que se quieren conseguir, metodología que se utilizará, verificaciones que se realizarán, cómo se notificará el resultado de la evaluación, entre otros.

Se realizarán las **siguientes actuaciones de control**:

2.1.- Evaluación presencial de comedores escolares

La evaluación englobará las siguientes actuaciones:

- a) Comprobar *in situ* la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- b) Comprobar *in situ* que el menú servido coincide con el planificado en la programación, y en caso de sustitución cumplen las frecuencias recomendadas de los grupos de alimentos y tienen la misma calidad nutricional que el menú sustituido.
- c) Revisar la disponibilidad de menús especiales por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan), éticos o religiosos para el alumnado que lo requiera. Sólo en el caso de que no se disponga de tales menús se revisará la disponibilidad de medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.
- d) Comprobar, cuando se estime oportuno por la Autoridad competente, las condiciones ambientales (iluminación, ventilación, temperatura, ruidos, limpieza); de organización y funcionamiento (ratio de monitores por número de usuarios del comedor, duración de los turnos de comida).
- e) Análisis sensorial de los menús, cuando se estime oportuno por la Autoridad competente: presentación de los platos, temperatura, características organolépticas (sabor, color, olor) comprobando la aceptación o rechazo de los platos por los comensales.
- f) Verificar si cuentan con un plan de residuos.

2.2.- Evaluación presencial de MEABs y cafeterías

En la visita a los centros para hacer la evaluación *in situ* de los comedores escolares se podrá hacer también la de MEABs y cafeterías, que consistirá en:

- Comprobar *in situ* la información facilitada en el cuestionario de recogida de información.
- Supervisar la ubicación de las MEABs, su correcta identificación y la ausencia de publicidad en las mismas.
- Comprobar que no se dispensan en las máquinas de vending accesibles al alumnado y en las cafeterías de los centros educativos productos envasados con un contenido de cafeína superior a los 15 mg/100 ml.

Finalmente, y cuando se estime oportuno por la Autoridad competente, se podría aprovechar la visita presencial para hacer promoción y educación para la salud sobre alimentación saludable y sostenible. Este aspecto se podría trabajar tanto con los profesionales del comedor como con los miembros de la comunidad educativa.

Criterios mínimos a cumplir en la evaluación de la oferta alimentaria de los centros educativos

A través de la información obtenida mediante la evaluación documental tanto para los menús de los comedores escolares como para MEABs y cafeterías y de las visitas *in situ* que se realizan para la evaluación presencial de los comedores escolares, MEABs y cafeterías, se verificará el grado de cumplimiento de los criterios mínimos establecidos a continuación, contemplados en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, de obligado cumplimiento en todos los centros escolares.

1.- Criterios mínimos para evaluar los menús de los comedores escolares

Los criterios a evaluar son los enumerados a continuación:

- A. Frecuencias de consumo de los distintos grupos de alimentos.
- B. Tipo de aceite utilizado en la preparación de los platos.
- C. Utilización de sal yodada para las preparaciones culinarias y limitación del uso de concentrados u otros potenciadores del sabor.
- D. Oferta de agua como única bebida.
- E. Oferta de variedades integrales de cereales.
- F. Información a las familias, tutores o personas responsables del alumnado usuario del comedor escolar sobre la programación de los menús. Y en su caso, de las programaciones de menús especiales.
- G. Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales:
 - Por motivos de salud (alergias o intolerancias u otras enfermedades que así lo exijan).
 - Por motivos éticos o religiosos.
- H. Supervisión de los menús por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.
- I. Criterios de sostenibilidad:
 - Información disponible en relación con la estacionalidad de frutas y hortalizas.
 - Adquisición de alimentos ecológicos.
 - Depósito del aceite culinario sobrante debe depositarse en los circuitos de reciclado.
- J. Supervisión del uso de los envases monodosis.

Estos criterios de control están recogidos en los distintos artículos del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, algunos de los cuales se aplicarán a partir del curso escolar 2026-2027 (A, D, E, F, G y H) y otros a partir del curso 2027-2028 (B, C, I y J), y su no seguimiento se considera un **incumplimiento**.

2.- Criterios mínimos para evaluar oferta alimentaria de las MEABs y cafeterías

- A. Ubicación de las MEABs
- B. Ausencia de publicidad en MEABs
- C. Cumplimiento de los criterios nutricionales y de contenido calórico para alimentos y bebidas ofertados en MEABs y cafeterías
- D. Prohibición de venta de productos envasados con un alto contenido en cafeína en centros educativos
- E. Supervisión del uso de los envases monodosis.

Estos criterios **de control** están recogidos en los distintos artículos del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, siendo todos ellos de aplicación a partir de abril del 2026 excepto el criterio E, que se aplicará a partir del curso escolar 2027-2028, y su no seguimiento se considera un **incumplimiento**.

Incumplimientos, medidas a adoptar para su corrección, deficiencias y recomendaciones de mejora

Tras la evaluación documental y/o la inspección mediante visita in situ se podrán detectar aspectos del control que cumplen o no con los criterios establecidos.

El resultado del control oficial pueda dar lugar a:

Incumplimientos, cuando no se cumplen los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. Los incumplimientos contemplados en el informe darán lugar a un **informe desfavorable**.

Informe favorable, cuando se cumplen todos los requisitos establecidos como obligatorios en la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos.

El informe elaborado, ya sea favorable o no, puede recoger **deficiencias**, cuando se cumplen los requisitos obligatorios establecidos en la Ley 17/2011, de 5 de julio y el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, pero no aquellos establecidos como recomendaciones u opcionales, o bien existen aspectos que se podrían modificar con objeto de mejorar la calidad nutricional de los menús escolares y la oferta de MEABs y cafeterías.

Medidas adoptadas ante incumplimientos

En caso de que se detecten incumplimientos, se procederá a **adoptar medidas para corregirlos**. La Autoridad competente adoptará medidas que serán proporcionales a los riesgos para la salud que pudieran derivarse de las mismas. Las medidas serán de aplicación directamente en los centros escolares (dependiendo del tipo de contratación) y/o en las cocinas centrales. **Entre las posibles medidas a adoptar se encuentran, entre otras:**

- Reevaluar la programación de las frecuencias de los diferentes grupos de alimentos en los menús.
- Revisar los programas formativos del personal del centro (educadores, cocineros, gestores, AMPA, entre otros).
- Implementar sesiones formativas en el propio centro.
- Incrementar la frecuencia de visitas al centro en la programación en función del riesgo.
- Revisar el contrato de la gestión del comedor, MEABs y cafeterías y/o revisión del pliego de prescripciones técnicas.
- Realizar visita de seguimiento, para comprobar que se han aplicado las medidas correctoras necesarias.
- Aplicar medidas sancionadoras de acuerdo con lo previsto en el artículo 50.2.c) de la Ley 17/2011, de 5 de julio.

Recomendaciones de mejora

En caso de que se detecten deficiencias, se podrán emitir recomendaciones de **mejora, si la Autoridad competente lo estima oportuno**.

Informe de evaluación

Una vez realizada la evaluación documental de la programación de los menús de los comedores escolares, y de la oferta de alimentos y bebidas de MEABs y cafeterías; la recogida de información mediante cuestionario se emitirá el informe en el que se reflejarán:

- 1) Incumplimientos y la referencia a la normativa que se incumple
- 2) Deficiencias
- 3) Medidas a adoptar ante los incumplimientos detectados
- 4) Recomendaciones de mejora ante las deficiencias, si la Autoridad competente lo estima oportuno y
- 5) Aspectos positivos encontrados en la inspección, si procede y así lo estima oportuno la Autoridad competente.

Como aspectos positivos encontrados en la inspección se podrían reseñar todos los aspectos que mejoren los criterios mínimos a cumplir establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, o que a criterio de la Autoridad competente aporten un valor añadido, como pueden ser:

- **Aplicación de criterios de sostenibilidad:** como la utilización de utensilios/menaje no desechable, oferta más amplia de productos de temporada, procedente de canales cortos de distribución y ecológicos, y existencia de un plan de residuos.

- **Priorización de la compra de alimentos en cuya producción se hayan respetado las normas de producción integrada**, de acuerdo con el artículo 2.a) del Real Decreto 1201/2002, de 20 de noviembre, por el que se regula la producción integrada de productos agrícolas y la de los **productos alimenticios marinos y de la acuicultura más respetuosos con el medioambiente**, de acuerdo a certificaciones o distintivos de sostenibilidad y trazabilidad, como el estándar MSC, la certificación ASC (acuicultura sostenible) u otros similares.
- **Introducción de elementos orientados a la reducción al mínimo de la generación de residuos y el desperdicio alimentario**, así como a su recogida separada para su posterior reciclado, y al menor impacto ambiental a lo largo del ciclo de vida del producto o servicio, de conformidad con lo previsto en la Ley 7/2022, de 8 de abril, de residuos y suelos contaminados para una economía circular y en la Ley 1/2025, de 1 de abril, de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario.
- **Priorización de la utilización de técnicas culinarias más saludables** como horno, vapor, hervido, plancha, sofritos y salsas de tomate, frente a otras como frituras, rebozados, y preparaciones con otras salsas.
- **Mejoras en los aspectos relacionados con la formación de monitores y personal de cocina.**
- **Recogida de información sobre la composición nutricional de los ingredientes/platos preparados utilizados en la elaboración de los menús** (contenido en grasas, grasas trans, azúcares y sal) mediante la revisión del etiquetado nutricional obligatorio o las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores, o del etiquetado frontal, si lo tuviera, para proponer a los centros escolares y empresas que presten el servicio de comedor escolar, recomendaciones para mejorar la calidad nutricional de las programaciones de los menús impulsando el cambio hacia la adquisición de los ingredientes/platos preparados con menores contenidos en grasas, grasas saturadas, trans, azúcar y sal.
- **Mejoras en las características de los menús:** incremento de frecuencias de productos integrales, ausencia o disminución de las frecuencias de platos precocinados y frituras, incremento de la frecuencia de legumbres.

El informe con los resultados de la evaluación de la programación de los menús escolares y la oferta alimentaria de MEABs y cafeterías se enviará a la dirección de los centros escolares, AMPAS, a la empresa que gestiona el servicio de comedores escolares, al titular o empresa que gestiona MEABs y cafeterías, al Ayuntamiento en los casos que gestionen el comedor escolar del centro y a la Consejería de Educación, Ciencia y Universidades.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 16: VALORACIÓN NUTRICIONAL EN CENTROS ESCOLARES		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles para evaluar la calidad nutricional de la oferta alimentaria y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús escolares, así como la calidad nutricional de los alimentos y bebidas de máquinas expendedoras y cafeterías de centros educativos, de acuerdo con una programación en base al riesgo.	Nº de controles realizados, programados y no programados por tipo (documentales y evaluaciones presenciales)
2	Comprobar el adecuado cumplimiento de los criterios nutricionales y de sostenibilidad en la oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares y de los requisitos y criterios para la programación de los menús escolares, y el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.	Nº de incumplimientos y resultados no conformes por tipo
3	Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa, sobre la calidad nutricional de los alimentos y bebidas ofertados en máquinas expendedoras y cafeterías de los centros educativos, la ubicación de las máquinas expendedoras y la ausencia de publicidad de los alimentos y bebidas ofrecidos en las mismas, así como el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.	
4	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados no conformes detectados.	Nº de medidas adoptadas por tipo de control y por tipo de medida

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Para el curso escolar 2025-2026 se realizará la evaluación documental de los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de aproximadamente 200 centros escolares seleccionados en función del riesgo. Posteriormente, se podría realizar, si se considerase necesario, una evaluación presencial, así como el control de las máquinas expendedoras y cafeterías de esos centros seleccionados por parte de personal técnico del distrito y de Madrid Salud.

SUBPROGRAMA 16.1: VALORACIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS SERVIDOS EN LAS ESCUELAS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El proceso de aprendizaje de hábitos alimentarios es especialmente importante durante los primeros años de vida ya que, además de facilitar un buen estado nutricional y un crecimiento óptimo, puede ayudar a consolidar la adquisición de hábitos saludables para la edad adulta.

Cada etapa de la vida tiene sus peculiaridades y necesidades a las que hay que ir adaptando la alimentación. La infancia se caracteriza por ser la etapa donde se produce un mayor crecimiento físico y desarrollo psicomotor. Eso significa que la alimentación no sólo tiene que proporcionar energía para mantener las funciones vitales, sino que además debe cubrir unas necesidades mayores relacionadas con el crecimiento y la maduración. Las necesidades energéticas y nutricionales están cubiertas por el amamantamiento materno exclusivo (o, en caso de que no sea posible, por la leche adaptada) hasta los 6 meses, y a partir de entonces hay que ir incorporando nuevos alimentos de forma progresiva y en las cantidades adecuadas, adaptándose, también, al desarrollo psicomotor y al interés del niño/a. En este periodo es importante favorecer las condiciones que permitan la adquisición progresiva de unos hábitos alimentarios saludables y una buena relación con la comida.

El PROGRAMA 16 del PNCOCA 2026-2030 valora los menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares, pero se aplica exclusivamente a los centros educativos públicos, privados y concertados que impartan educación infantil (2º ciclo), primaria, educación especial, secundaria (institutos de educación secundaria que impartan educación secundaria obligatoria, bachillerato y ciclo formativo de grado básico), que dispongan de servicio de comedor escolar, MEABs y cafeterías, excluyendo a las escuelas infantiles de 0 a 3 años y dada la importancia de la alimentación en esta etapa, como se indica anteriormente, el Ayuntamiento de Madrid ha decidido iniciar la evaluación de los menús que se sirven en estas escuelas diseñando este programa.

OBJETIVOS DEL SUBPROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Contribuir a que las escuelas Infantiles sean entornos favorables que promuevan una alimentación saludable y sostenible, mediante el impulso de la calidad nutricional y el control de ésta, tanto en los menús, como en los alimentos y bebidas que se sirven en las mismas.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles para evaluar la calidad nutricional y la frecuencia recomendada de los alimentos en las programaciones de los menús, así como la calidad nutricional de los demás alimentos y bebidas que se sirven.

Objetivo operativo 2: Comprobar si los menús se ajustan a los requisitos recogidos en guías dietético nutricionales para la primera infancia publicadas por la Autoridad competente así como en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril; si bien los centros que impartan 1º ciclo de educación infantil no entran dentro de su ámbito de aplicación, en relación con las frecuencias y tipos de alimentos que se sirven así como, el seguimiento de la implementación de las medidas de mejora propuestas por la Autoridad competente.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

La valoración nutricional detallada de los menús en las escuelas infantiles de 1^{er} ciclo se llevará a cabo por la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol del Departamento de Seguridad Alimentaria. La evaluación presencial se realizará por el personal inspector de los departamentos de Salud de los distritos donde se ubique la escuela infantil.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles de 1^{er} ciclo, públicas, privadas y concertadas, estén o no ubicadas en centros escolares privados y concertados del municipio de Madrid.

Métodos y procedimientos de control

La evaluación de la calidad nutricional de la oferta alimentaria se llevará a cabo mediante una revisión documental. Adicionalmente se programarán visitas *in situ* sobre la prestación del servicio a los centros que anualmente se determinen.

El desarrollo del subprograma coincidirá con la duración del curso escolar y constará de las siguientes etapas:

1.- Requerimiento documental

Se solicitará a los centros educativos la remisión de la programación de menús correspondiente a 4 semanas (20 días), para cada una de las dos temporadas (primavera-verano y otoño-invierno), junto con un cuestionario cumplimentado, que recabará como mínimo la información siguiente:

- ✓ Fecha.
- ✓ Datos de identificación del centro (titularidad, nivel educativo, datos de contacto, entre otros).
- ✓ Datos del servicio de comedor: número de comensales, gestión del comedor, tipo de servicio de restauración, aceites empleados para cocinar y aliñar, oferta de menús para situaciones especiales (en atención a patologías o cuestiones éticas o religiosas) y comidas preparadas por las familias y medios para su conservación.

2.- Revisión documental

Se realizará por parte de la Unidad Técnica de Sistemas de Autocontrol, efectuando una evaluación inicial de los menús programados por los centros educativos, a través de la documentación pertinente y la información aportada por el centro, supervisando entre otros, la calidad nutricional de los ingredientes utilizados en la elaboración de los menús y las frecuencias recomendadas para los diferentes grupos de alimentos con el objeto de determinar el grado de compromiso de la frecuencia semanal de consumo de determinados alimentos y la media mensual, obteniéndose el grado de cumplimiento medio de la programación. También pueden revisarse otros aspectos como por ejemplo los criterios de sostenibilidad o temporalidad.

Para la evaluación de las frecuencias y de la calidad nutricional de los menús, se puede considerar lo siguiente:

1. Fichas técnicas de los platos que componen el menú, cantidades de los ingredientes que componen el plato (información cualitativa y cuantitativa), tamaño de las raciones, contenido calórico, entre otros.
2. Requisitos nutricionales específicos en caso de intolerancias o alergias.
3. Rotación de alimentos en el menú.
4. Técnicas culinarias.
5. Procedimiento de información a las familias y la descripción pormenorizada de los menús que se les comunica

3.- Evaluación presencial

El personal inspector de los distritos, teniendo en cuenta la disponibilidad de recursos, podrán programar una visita al centro con el fin de llevar a cabo una evaluación presencial, bien, como un seguimiento derivado de los resultados de la evaluación previa documental (implementación de las propuestas de mejora), o bien, aplicando directamente los criterios descritos.

Durante esta evaluación presencial, se puede recoger la información necesaria para:

1. Realizar la revisión de la composición nutricional de los ingredientes y productos empleados en la elaboración de los menús (aceites, platos preparados, salsas industriales, productos cárnicos, conservas, productos del pescado entre otros) a través del etiquetado nutricional obligatorio, o bien, de las fichas técnicas proporcionadas por los proveedores o del etiquetado frontal si lo tuviera.
2. Comprobar si el menú que se informa es el que se sirve, así como todos los datos contenidos en el cuestionario remitido por la EI evaluado con anterioridad durante la fase de revisión documental.

Informe de evaluación

A partir de la información remitida por los centros, que incluye la programación de los menús y otra información (cuestionario), se realizará una valoración y se elaborará un informe de evaluación sobre aspectos cuantitativos y cualitativos del menú, en base a los requisitos y criterios establecidos, los pliegos de prescripciones técnicas, otras guías técnicas y recomendaciones. Así mismo, el informe incluirá las deficiencias detectadas, junto con las evidencias que las sustentan. Para cada uno de ellos se hará una propuesta con recomendaciones y sugerencias de mejora o cualquier otra actuación que corresponda de acuerdo con la normativa o los documentos de referencia mencionados.

La notificación de los resultados de la evaluación documental se realizará mediante envío de un informe, dirigida a los agentes implicados (centro docente, asociación de familias de alumnos/as, empresa de catering, entre otros). Siempre que se estime oportuno, el informe inicial incluirá recomendaciones a implementar por el centro, lo que puede conllevar la necesidad de hacer un posterior seguimiento.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Durante el año 2026 se inspeccionarán 21 escuelas infantiles de 1^{er} ciclo, una por distrito; priorizando las que cuentan con gestión del comedor con elaboración propia o por empresas que elaboren en las cocinas del propio centro educativo.

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO – QUÍMICO Y NUTRICIONAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria de los productos alimentarios puestos a disposición del consumidor. Intensificar la lucha contra el fraude y asegurar prácticas leales en el comercio, así como la protección de los intereses de los consumidores y su derecho a recibir información veraz en el etiquetado y publicidad de los productos alimentarios.

En el marco de este programa se realizarán principalmente las siguientes actividades:

- Control general de la información alimentaria obligatoria y voluntaria sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición en el punto de venta al consumidor final.
- Control general de la calidad alimentaria en el punto de venta al consumidor final.

Este programa de control se centra exclusivamente en la toma de muestras y análisis de alimentos en las fases de la cadena alimentaria posteriores a la producción primaria, para determinar el nivel general de la calidad alimentaria.

Estos muestreos y análisis podrán realizarse en el marco de controles oficiales programados, controles oficiales no programados u otras actividades oficiales.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir los riesgos vinculados a la composición de los alimentos (envasados o no) y que éstos se corresponden con las características propias de los mismos, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

Objetivo operativo 1: Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.

Objetivo operativo 2: Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos.

Objetivo operativo 3: Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los resultados desfavorables detectados.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

El control del programa de control físico – químico y nutricional se llevará a cabo por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid. Los análisis relativos a este programa de control se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Punto de control: Establecimientos objeto de toma de muestras

El control se realizará en los establecimientos de los siguientes sectores:

- ✓ Restauración colectiva.
- ✓ Comercio minorista de la alimentación.
- ✓ Comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid).

Métodos y procedimientos de control

El control se realizará mediante toma de muestras y análisis con el fin de verificar que la composición de los alimentos (envasados o no) se corresponde con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado.

Las actividades **se programarán en base al riesgo** e incluirán:

- ❖ **La vigilancia** que se considerará como “**otra actividad oficial**”, y no está destinada a comprobar directamente el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte del operador. Esta vigilancia está dirigida a verificar que la composición de los alimentos (envasados o no) se corresponde con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado en los productos comercializados y establecer prioridades para futuros programas de control.

En estos casos no se cumple con todos los requisitos establecidos en la normativa para los controles oficiales. Los resultados podrán ser considerados únicamente como orientativos y no como base para la adopción de medidas legales, salvo que sean posteriormente confirmados mediante análisis conforme a la normativa.

- ❖ **El control oficial**, con el fin de comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria por parte de los operadores en relación con la composición de los alimentos (envasados o no) y su correspondencia con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado en los productos comercializados. En este caso, se tendrán en cuenta las condiciones establecidas en el Real Decreto 562/2025, de 1 de julio, que garantizan el derecho del operador a un segundo dictamen pericial.

En el momento de la toma de muestras el personal inspector recogerá, al menos cuando el operador lo solicite, cantidad suficiente de muestra que permita la realización de un segundo análisis en caso necesario. Cuando no se recoja se informará al operador y se dejará constancia de ello, así como de su motivación en el registro escrito del muestreo.

El análisis de la muestra de control oficial se realizará en un laboratorio de control designado previamente para dicho análisis por parte de las autoridades competentes.

Además de estas actividades programadas, podrán realizarse **controles no programados** cuando haya algún motivo que haga sospechar a la Autoridad competente de la existencia de un incumplimiento, por ejemplo:

- A consecuencia de una alerta o denuncia.
- Tras un resultado desfavorable en un muestreo en una actividad de vigilancia.
- Por detección de incumplimientos y sospecha de riesgo para la salud en el transcurso de una inspección o auditoria.

Es recomendable, en el momento de la toma de muestras, en establecimientos responsables del producto, que el personal inspector lleve a cabo una evaluación específica bien mediante revisión documental o inspección in situ del sistema de gestión de la seguridad alimentaria implantado por el operador para controlar los riesgos relativos a la composición de los alimentos (envasados o no) y su correspondencia con las características propias del mismo, y en su caso, con las indicaciones contenidas en el etiquetado en los productos comercializados. Este control complementa y aporta información valiosa a la hora de emitir el dictamen sobre los resultados del análisis e identificar la causa raíz.

El personal inspector elaborará un **registro escrito** en versión electrónica o en papel del control realizado, donde se incluya lo establecido en el artículo 7 del Real Decreto 562/2025, de 1 de julio. Los registros escritos podrán incorporar cualquier material que dé soporte al control oficial realizado, como fotografías, capturas de pantalla, copias de documentos, con el fin de sustentar los hallazgos comprobados en el curso del control.

Se proporcionará al operador una copia del registro del control oficial realizado, como mínimo, cuando el operador lo solicite o en caso de incumplimiento o sospecha de este.

Descripción de resultados analíticos desfavorables

Se considerará un **resultado desfavorable**:

- En el caso de un **control oficial**, constituirá un **incumplimiento confirmado** para el producto alimenticio muestreado, tras la realización, en su caso, del **segundo dictamen pericial**.
- En el caso de una **actividad de vigilancia**, determinará que existe **sospecha de incumplimiento** para el producto alimenticio muestreado.

Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables

Las medidas a adoptar en cada caso y el procedimiento de actuación dependen en gran medida del tipo de control realizado, de la fase de la cadena alimentaria en la que se detecta el resultado analítico, de la gravedad del resultado analítico desfavorable, del riesgo para la salud pública y de la ubicación en la que se encuentre el establecimiento responsable del resultado analítico desfavorable. Las medidas adoptadas deben de ser eficaces, proporcionadas y disuasorias.

En este sentido, las medidas son las siguientes:

1. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en un control oficial

Los resultados analíticos desfavorables detectados en el curso de un control oficial, y una vez finalizado el proceso de segundo dictamen pericial, se considerarán como un **incumplimiento confirmado**. No obstante, se podrá ordenar la adopción de las medidas que se indican a continuación tras el resultado analítico inicial, teniendo en cuenta en especial el riesgo para la salud pública.

- Suspensiones de actividad.
- Retiradas del mercado.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos/re Etiquetado
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.

- Otras medidas: dependiendo de cuál sea el riesgo detectado, las autoridades competentes podrán adoptar cuantas medidas consideren oportunas, diferentes de las ya mencionadas, para garantizar el cumplimiento de las normas.
- Propuestas de incoación de expediente sancionador: Cuando **los incumplimientos estén confirmados** y revelen la existencia de un riesgo para la salud pública o infracción imputable al operador y en los casos en que la Autoridad competente estime necesario (ej. si la empresa no atiende los requerimientos de subsanación de incumplimientos menores de la Administración...). Esta propuesta se refiere únicamente al ámbito estrictamente sanitario, sean o no posteriormente iniciadas en el ámbito jurídico. Las autoridades competentes deben disponer de un régimen de sanciones y adoptar las medidas necesarias para su ejecución. Las sanciones serán efectivas, proporcionadas y disuasorias.

2. Medidas adoptadas ante resultados analíticos desfavorables detectados en otras actividades oficiales

- Nuevo muestreo de control oficial.
- Medidas cautelares.
- Revisión del sistema de gestión de seguridad alimentaria del establecimiento.
- Otras medidas.

EVALUACIÓN DEL PROGRAMA

La evaluación del programa será realizada por el Departamento de Seguridad Alimentaria.

Indicadores

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son los siguientes:

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL		
Nº	OBJETIVO OPERATIVO	INDICADORES
1	Realizar controles de la composición y características propias de los alimentos mediante toma de muestras y análisis de acuerdo con una programación en función del riesgo.	- Nº de controles realizados, programados y no programados
2	Comprobar el cumplimiento de la legislación alimentaria en relación con la composición y características propias de los alimentos	- Nº de resultados desfavorables
3	Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante los incumplimientos detectados.	- Nº de medidas adoptadas - Nº de medidas administrativas

MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2026	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	718

PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL. AÑO 2026									
CATEGORÍAS/ALIMENTOS (Reglamento (UE) 2019/723) (Producto/Matriz)	Análisis FQ	Compuestos polares	NBVT	Peso neto y escurrido (Glaseado)	Información nutricional ⁽¹⁾	Minerales / Etiquetado I, Cr, Mn, Se, Fe, P, Mg, Ca, etc.	Identificación de especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	15	1	1	3	26	10	1		
1. Productos lácteos	-	-	-	-	5	-	21	151	26
2. Alternativa a los lácteos	-	-	-	-	5	-	-	130	5
3. Grasas, aceites y sus emulsiones	15	252	-	-	-	-	-	477	267
6. Productos de confitería	-	-	-	-	5	-	-	130	5
7. Cereales y productos a base de cereales	-	-	-	-	10	-	-	260	10
8. Productos de panadería, bollería, pastelería, repostería y galletería (nata en roscones)	21	-	-	-	5	-	-	445	26
10. Carne picada, preparados de carne y carne separada mecánicamente (CSM)	-	-	-	-	-	-	21	21	21
11. Productos cárnicos	10	-	-	10	-	-	21 ⁽²⁾	201	41
12. Pescado y productos de la pesca	-	-	42	10	-	-	-	72	52
15. Sal, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos (salsas de mesa)	5	-	-	-	10	-	-	335	15
16. Alimentos para usos nutricionales particulares, tal como se mencionan en el Reglamento (UE) 609/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo	-	-	-	-	-	10	-	100	10
17. Bebidas	210	-	-	-	10	-	-	3410	220
18. Productos de aperitivo listos para el consumo	-	-	-	-	10	-	-	260	10
21. Alimentos elaborados no incluidos en las categorías 1 a 17, excepto para lactantes y niños de corta edad	-	-	-	-	5	-	-	130	5
TOTAL	261	252	42	20	70	10	63	6252	718

(1) Información nutricional obligatoria según Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011. Parámetros: Hum, Cen, Grasa, Prot, HC, VE, Azúcares, Sal, Comp AG, AG saturados.

(2) Embutidos o patés (adulteración)

1.8.- PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS

El objetivo es establecer los criterios para el desarrollo de las actuaciones de vigilancia y control oficial de los alimentos y productos alimentarios que se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2026, de acuerdo con lo estipulado en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030.

Todo ello, mediante la realización de tomas de muestras periódicas y programadas y análisis, con el fin de comprobar su adecuación a sus normativas específicas y proteger la salud pública, a través de la prevención y control de los riesgos asociados a la información y composición alimentaria, así como a los riesgos biológicos y químicos que pudieran estar presentes en los alimentos.

La programación anual se concretará a través de **programaciones trimestrales** de toma de muestras y análisis de alimentos y productos alimentarios.

METODOLOGÍA

Para fijar estas directrices generales se ha tenido en cuenta, entre otros aspectos, el análisis realizado sobre los principales tipos de riesgos asociados a los diferentes productos objeto de la programación. Así mismo, se han tenido en cuenta, los resultados de las muestras analizadas, los recursos del Laboratorio de Salud Pública y demás servicios municipales competentes en el control oficial de alimentos, las directrices de la Unión Europea, campañas singulares, entre otros.

Partiendo de lo anterior, se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (UE) 2017/625, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2026-2030. Los Programas de toma de muestras contenidos en la línea de actuación relativa a las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos, se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

Hay que señalar que estas directrices generales son orientativas, ya que para lograr un adecuado nivel de eficacia y eficiencia en el control oficial de productos alimenticios, la programación de la toma de muestras tiene que ser lo suficientemente flexible para ser capaz de reaccionar ante diversas situaciones que eventualmente puedan producirse, entre las que cabe citar, la aparición de nuevos riesgos para la salud, cambios legislativos, resultados de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico) y del control oficial llevado a cabo, nuevos descubrimientos científicos, recomendaciones formuladas por la Comunidad Autónoma de Madrid, Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), Unión Europea, entre otros, sobre vigilancia especial de determinados productos, cambios significativos en la estructura, gestión o funcionamiento de los servicios de inspección, etc.

Así mismo, también es necesario considerar determinados aspectos, tales como, tipo de tratamiento tecnológico que sufre el alimento y si reduce significativamente la contaminación microbiológica del alimento antes de su consumo, grupo de población al que va dirigido cada tipo de producto alimenticio (población en general o grupos sensibles: niños, personas mayores, entre otros), alimentos implicados en brotes de intoxicaciones alimentarias en la Comunidad de Madrid y en los que se confirma su participación epidemiológica, disponibilidad de recursos materiales y humanos, entre otros.

PROGRAMACIÓN TRIMESTRAL DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2026, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de la Programación Trimestral de Toma de Muestras y Análisis, en los cuales se detallará y pormenorizada, en colaboración con los servicios municipales competentes implicados, el desarrollo de la citada programación.

La elaboración de las Programaciones Trimestrales de Toma de Muestras y Análisis se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, departamentos de Salud de los distritos, Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

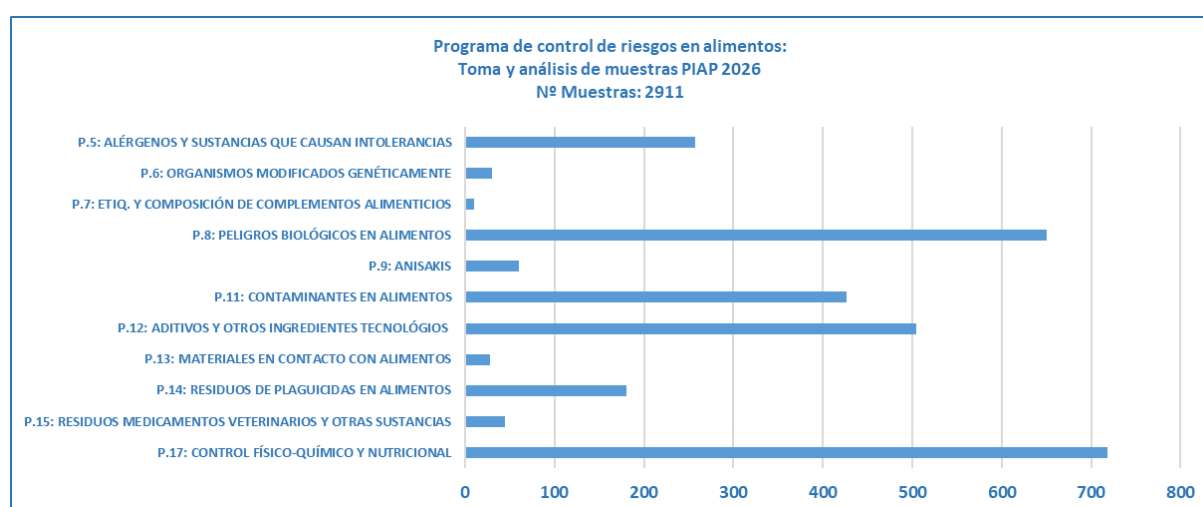
En estos programas trimestrales se concretan de forma detallada y pormenorizada aspectos tales como, el tipo de producto objeto de la toma de muestras (productos de origen animal, vegetal, envasados o a granel, frescos o procesados, entre otros), el lugar de la toma de muestras (sector de la restauración colectiva, y dentro de este la restauración en centros escolares, centros de mayores, bares, cafeterías y restaurantes, sector del comercio minorista de la alimentación, como carnicerías, pastelerías, platos preparados, o en el sector del comercio mayorista de la alimentación en el caso de Mercamadrid).

Todo ello, a fin de dirigir y adaptar la toma de muestras a los criterios de actuación que, en cada momento y en función de la situación, se estimen más convenientes para el control de determinados aspectos tales como, eficacia de los tratamientos tecnológicos aplicados a los productos, productos destinados a la población en general o a grupos considerados de especial protección (población infantil, personas mayores), productos de gran consumo, productos implicados en alertas alimentarias, entre otros.

MUESTRAS PROGRAMADAS

RESUMEN DE LA PROGRAMACIÓN ANUAL DE TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS, DESGLOSADA POR PROGRAMAS DEL 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	650
PROGRAMA 9: ANISAKIS	60
PROGRAMA 11: CONTAMINANTES EN ALIMENTOS	427
PROGRAMA 12: ADITIVOS Y OTROS INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	505
PROGRAMA 13: MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	28
PROGRAMA 14: RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	181
PROGRAMA 15: RESIDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINARIOS Y OTRAS SUSTANCIAS EN ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL	45
PROGRAMA 17: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO Y NUTRICIONAL	718
TOTAL	2911



1.9.- PROGRAMA DE INSPECCIÓN DE AGUAS DE CONSUMO: INSTALACIONES INTERIORES, TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Realizar el control y vigilancia del agua de consumo en el grifo del consumidor en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro.

OBJETIVO GENERAL

Controlar que el agua de consumo que se pone a disposición del usuario reúne los requisitos de calidad en el punto en el cual surge de los grifos que son utilizados habitualmente para el consumo, para las aguas suministradas a través de una red de distribución, dentro de edificios, locales o establecimientos públicos o privados y viviendas.

También se consideran en este programa, las cuatro cartas de servicios del Ayuntamiento de Madrid en las que la actividad de toma de muestras y análisis de aguas de consumo tiene establecidos compromisos hacia la ciudadanía:

- Carta de Servicios de la Calidad del Agua de Consumo en Grifo.
- Carta de Servicios de Actuaciones Urgentes ante Brotes y Alertas Alimentarias.
- Carta de Servicios de los Parques y Jardines.
- Carta de Servicios de Laboratorio Municipal de Salud Pública.

EDIFICIOS PRIORITARIOS

El 13 de enero de 2023 entró en vigor el Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. Este Real Decreto supone una novedad al integrar, respecto a la seguridad del agua, el método basado en la evaluación y gestión del riesgo que cubre toda la cadena de suministro, desde la zona de captación, extracción, tratamiento, almacenamiento y distribución, hasta el punto de cumplimiento.

Se destaca aquí la **«evaluación de riesgos de los sistemas de distribución domiciliaria»**, en donde se hace especial hincapié **en los edificios prioritarios**, definidos como: “los grandes locales, distintos de viviendas, con un elevado número de usuarios que pueden verse expuestos a riesgos relacionados con el agua, en particular los locales grandes de uso público...”: hospitales, instituciones sanitarias, residencias de geriátricas, guarderías, y centros educativos, edificios en los que se ofrecen servicios de alojamiento, centros deportivos y de ocio.

La Subdirección General de Salud Pública de Madrid Salud ha determinado que el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario coordine y dirija la elaboración de los Planes Sanitarios del Agua de los edificios prioritarios de titularidad municipal, de tal manera que, siguiendo el cronograma establecido en la Disposición adicional novena del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, durante el primer semestre de 2024 se han registrado 54 edificios prioritarios en EDIBASE, aplicación que el Ministerio de Sanidad pone a disposición de los/las titulares de los edificios prioritarios para su registro nacional y recopilación de datos de la evaluación del riesgo.

De cara a la evaluación del riesgo de cada edificio priorizado, y la elaboración de los Planes Sanitarios del Agua (PSA) de los edificios prioritarios, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, ha elaborado unos registros en los que se recoge toda la información necesaria, obtenida del histórico de las inspecciones, habidas en los últimos cinco años, de las inspecciones que se han realizado al efecto, de la documentación aportada por las instalaciones y de la información recibida de los servicios técnicos de los distritos donde se ubican estos edificios, aunque estas referencias no se introducirán en SIGSA.

Como cumplimiento de lo establecido en el anexo VIII, parte C, antes del 2 de enero de 2025, el Departamento de Inspección Central también ha documentado los Planes Sanitarios del Agua (PSA) de los edificios prioritarios que deberán tenerlo a disposición de la autoridad sanitaria, cuando se lo requiera.

Los registros que se recaban son, entre otros, metros cuadrados cubiertos de la instalación, número de usuarios/día, existencia de depósitos interiores, de acumuladores de agua caliente sanitaria, origen del agua y puntos de entrega, puntos de uso de agua: duchas, grifos, fregaderos, pilas; material de tuberías de agua caliente sanitaria, material de tuberías de agua fría; existencia de paneles solares de calentamiento primario de agua, año de construcción...

Para complementar la información obtenida de los edificios prioritarios se procederá a la toma de muestras de agua de consumo para verificar el cumplimiento de la normativa en los puntos críticos que se establezcan.

Por consiguiente, durante el año 2026 el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario colaborará activamente en la elaboración de los PSA de los edificios prioritarios hasta el cumplimiento, antes de 2027 de lo establecido en el punto 3, c) de la *disposición adicional novena del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero* que se transcribe a continuación:

“c) Aplicarán las medidas correctoras previstas en su PSA antes del 2 de enero de 2027”.

EDIFICIOS NO PRIORITARIOS

Además de la actividad anterior, el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario en el año 2026 realizará las inspecciones y toma de muestras en las instalaciones interiores de agua de consumo, tanto de agua fría como de agua caliente sanitaria en edificios y locales con actividad pública o comercial y centros municipales: colegios, escuelas infantiles, albergues o centros de acogida y de refugiados, centros de día, centros de mayores, guarderías, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio, centros municipales de salud comunitaria, entre otros.

Los datos procedentes de las inspecciones se incorporarán en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) mediante un protocolo específico denominado “PROTOCOLO TÉCNICO DE INSPECCIÓN. CONTROL DE AGUAS DE CONSUMO (AFCH y ACS)”. AGUAS CONSUM 26.

Previsión para el año 2026: 100 inspecciones/ año.

Controles programados

Los controles programados y las actuaciones a demanda por avisos respecto a la alteración en las características propias del agua de consumo, que se vienen realizando año tras año, se han subdividido en distintas categorías:

- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en depósitos y estaciones oficiales de muestreo (EOM) en colaboración con el Canal de Isabel II.
- Realizar ensayo de intercomparación de cloro libre y cloro combinado con otros laboratorios acreditados.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo en edificios prioritarios, centros de día, centros de mayores, guarderías, escuelas, instituciones educativas, centros deportivos y comerciales, centros de recreo y ocio.
- Inspección de instalaciones interiores de aguas de consumo por avisos de incidencias en el agua de consumo en viviendas, edificios no prioritarios, públicos y privados.
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en otros edificios públicos no prioritarios y privados (control e inspección de instalaciones interiores y depósitos en edificios públicos).
- Vigilancia y toma de muestras en fuentes públicas de consumo (vía pública y parques).
- Vigilancia y toma de muestras de aguas de consumo en relación con los materiales de instalaciones interiores (detección de plomo en edificaciones anteriores a 1980).
- Control y toma de muestras de parámetros relacionados con materiales plásticos de las instalaciones interiores (Bisfenol A, Cloruro de vinilo...).
- Toma de muestras de aguas de consumo en casos de alertas alimentarias, brotes de intoxicación alimentaria y otras emergencias e incidencias.
- Autocontrol mediante toma de muestras de agua fría de consumo y (agua caliente sanitaria (ACS) en Centros Deportivos Municipales y otros centros municipales para prevención de legionelosis, según el Real Decreto 487/2022 de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

ORGANIZACIÓN Y GESTION DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones se llevarán a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

La toma de muestras de agua de consumo tanto fría como agua caliente sanitaria se realizará en los puntos de control tanto grifos como duchas y otros puntos críticos de las instalaciones controladas: depósitos intermedios, acumuladores, entre otros, e incluirá la inspección de las instalaciones interiores de suministro de agua.

Naturaleza del control

Los parámetros que se controlarán en la vigilancia municipal son los establecidos en el Artículo 15, en relación con el anexo II, parte B.7 “Control en grifo” del Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro. En función del origen del abastecimiento y/o características de la instalación, se podrán analizar también otros parámetros recogidos en el anexo I del Real Decreto 3/2023 a criterio del personal inspector.

Las muestras de agua serán analizadas siguiendo los procedimientos de ensayo establecidos en el Laboratorio de Salud Pública, validados según Norma ISO 17025 y acreditado por ENAC, teniendo en cuenta el Sistema de Calidad establecido en el Laboratorio.

Se realizará la toma de muestras de agua de consumo siguiendo el procedimiento normalizado.

Cumplimiento de la legislación y adopción de medidas ante los incumplimientos

El Real Decreto 3/2023, establece en el artículo 4 las “Responsabilidades y competencias”, que cuando la gestión del suministro del agua sea indirecta, delegada o mixta, la administración local, deberá garantizar que los operadores titulares de la concesión cumplan con lo señalado en esta normativa. En Madrid es el Canal de Isabel II, la empresa pública encargada de la gestión del ciclo del agua.

El Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, mantiene un fluido y constante intercambio de información con el Canal de Isabel II, relativa a las incidencias en la calidad del agua que se producen el término municipal.

Se consideran incidencias en el agua de consumo las establecidas en el artículo 22.1 del Real Decreto. Si se superan los valores paramétricos del anexo I, de acuerdo con los artículos 22.2 d) y 25: *Incidencias Tipo II*, la administración local adoptará las medidas adecuadas para reducir o eliminar el riesgo del incumplimiento detectado, trasladando la información de la situación a los afectados, así como las medidas correctoras.

Los resultados de todos los parámetros analizados* en la toma de muestras de agua de consumo son incorporados por el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, en la base de datos del Ministerio de Sanidad que gestiona y explota el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC) en la que aparece la calificación de aptitud para el consumo del agua del boletín analítico introducido.

De acuerdo con lo establecido en la parte A.7.e) del anexo XI 7.” Plazos de notificación del SINAC y actualización de la información”, los boletines de análisis incluidos los de instalación interior y en edificios prioritarios, se notificarán con un plazo máximo de diez días laborales tras la elaboración del informe de los resultados analíticos, a no ser que haya un incumplimiento.

Finalmente hay que destacar que el Ayuntamiento de Madrid, como administración local, pone a disposición del usuario en línea, en su portal corporativo, la información indicada en el párrafo anterior, actualizada periódicamente a lo largo del año.

* El número de los parámetros analizados en cada toma de muestras de agua de consumo varía entre 18 y 23, conforme a lo que se establece en el Anexo II parte B.7: Control en grifo, Control de Rutina, que han de ser incorporados en SINAC.

ACTIVIDADES DE INSPECCIÓN Y TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

DISTRIBUCIÓN DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS DE AGUAS DE CONSUMO PÚBLICO, SEGÚN SU PROCEDENCIA

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II	80
Intercomparación de cloro libre y combinado (no son muestras de control en grifo, sino intercomparativas para control de calidad interlaboratorios)	240
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Maratones, Fiestas de distritos, entre otros)	200
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, entre otros)	1000
Edificios prioritarios de titularidad municipal (control en grifo)	250
Control de parámetros relacionados con los materiales plásticos de las instalaciones interiores (BPA, COVs incluido cloruro de vinilo y PFAS)	240
Detección de Legionela en ACS en edificios de titularidad municipal (prioritarios y no prioritarios)	250
TOTAL sin incluir muestras de intercomparación (no son de control en grifo)	2220

INSPECCIONES EN LOCALES PRIORITARIOS EN 2026	NÚMERO DE INSPECCIONES
Centros municipales de acogida a personas sin hogar	17
Centros comerciales, otros edificios públicos no prioritarios: centros de enseñanza, centros de día, centros de mayores, edificios de Policía Municipal, Bomberos, entre otros.	83
TOTALES	100

1.10.- REVISIÓN DEL SISTEMA DE CONTROL OFICIAL

1.10.1: PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales establece, en su artículo 6, que *“Para asegurarse del cumplimiento de las disposiciones del presente Reglamento, las autoridades competentes realizarán auditorías internas u ordenarán que les sean realizadas y, atendiendo a su resultado, adoptarán las medidas oportunas. Las auditorías mencionadas serán objeto de un examen independiente y se llevarán a cabo de manera transparente”*.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el control oficial de alimentos han de tener un Programa de Auditorías internas que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, regula el régimen de auditorías como elemento clave para garantizar que los planes de control consiguen los objetivos deseados.

En el ámbito municipal, al Organismo Autónomo Madrid Salud le corresponde, entre otras, la competencia de auditar los servicios de inspección sanitaria de los distritos, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave en las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de auditoría interna del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de auditorías internas se llevará a cabo por personal inspector adscrito al Departamento de Seguridad Alimentaria y, en su caso, del Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario.

Punto de control

El proceso de auditoría interna alcanza a todas las áreas y dependencias municipales con competencias en el control oficial de alimentos, conforme se recoge en el Programa Anual de Auditorías Internas, excepto el Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría específico.

Métodos y procedimientos de control

Las auditorías se desarrollarán conforme a lo estipulado en el Procedimiento de Auditorías Internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos.

Este procedimiento ha sido elaborado con el fin de definir y documentar la sistemática para llevar a cabo las auditorías internas del Sistema de Control Oficial de Alimentos en la ciudad de Madrid, así como los requisitos y el perfil de los auditores.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Durante el año 2026, se realizarán las siguientes auditorías internas, cuyo desglose por Dependencia/ Servicio de control oficial de alimentos objeto de auditoría, actividad a auditar y fecha prevista de la auditoría, es el que se indica en la siguiente tabla:

AUDITORIAS INTERNAS PROGRAMADAS 2026		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Salud del distrito de Moncloa-Aravaca	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Latina	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Villaverde	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de Vicálvaro	Control de los Sistemas de gestión de la seguridad alimentaria (SGSA) en los establecimientos alimentarios (Programa 2)	2º Semestre 2026
Departamento de Salud del distrito de San Blas-Canillejas	Inspección de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2026

Los/as auditores/as no auditarán procesos en los cuales participen o sean responsables, en aplicación del principio de independencia.

1.10.2: PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

La supervisión del control oficial constituye una herramienta para verificar la eficacia de los controles oficiales, entendida como el conjunto de actividades realizada por los niveles superiores jerárquicos sobre el personal inspector adscrito al control oficial de alimentos con el objeto de valorar la correcta realización de sus funciones y la aplicación de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria. Es decir, la supervisión es una técnica que permite realizar la verificación del cumplimiento y la eficacia de los inspectores de control oficial, no del sistema en su conjunto.

Los objetivos de la supervisión del control oficial son los siguientes:

- ✓ Buscar una mayor homogeneidad de los controles oficiales.
- ✓ Detectar posibles carencias en el sistema de control oficial.
- ✓ Mejorar la calidad y la eficacia de los controles oficiales introduciendo planes de mejora ante las deficiencias detectadas.
- ✓ Proporcionar confianza de que los sistemas de control están funcionando, tanto a la propia Administración como a los consumidores.
- ✓ Dar cumplimiento a la legislación comunitaria vigente.

De acuerdo con lo anterior, las autoridades competentes en el control oficial de alimentos han de tener un Programa de Supervisiones que desarrollarán de acuerdo con las prioridades que objetivamente determinen, con el fin de verificar que los actos, operaciones y procedimientos de inspección se han desarrollado de conformidad con las normas, disposiciones y directrices que sean de aplicación, entre las que se incluye como un elemento clave de las inspecciones y actividades programadas en materia de control oficial de alimentos.

Las supervisiones serán realizadas por los/as responsables de las dependencias o servicios de control oficial alimentos, a los que esté adscrito el personal inspector objeto de este programa.

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de supervisión del personal inspector de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid en relación con el cumplimiento de los requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos en los establecimientos alimentarios.

Asimismo, se tendrá también en cuenta el cumplimiento de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN

Servicios de inspección competentes

El programa de supervisión del control oficial se llevará a cabo por los responsables de los departamentos de Salud de los distritos, Departamento Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario y Departamento de Inspección de Mercamadrid.

Punto de control

El proceso de supervisión es de aplicación a todo el personal inspector del control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid, en relación con las actividades de control oficial que desarrollan, incluyendo tanto las realizadas como consecuencia de actuaciones programadas, de oficio, así como las resultantes de denuncias o reclamaciones.

Afecta a todos los departamentos municipales competentes en las actividades de control oficial de alimentos, excepto al Laboratorio de Salud Pública que, como organismo acreditado en la Norma UNE-EN-ISO-IEC/17025, está sujeto a un proceso de auditoría y supervisión específico.

Métodos y procedimientos de control

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2026, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento General de supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos”. Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de establecer y documentar la sistemática para realizar la supervisión de los inspectores de control oficial de alimentos de la ciudad de Madrid.

Para ello, se tendrán en cuenta los requisitos establecidos en los procedimientos, instrucciones y cualquier otra documentación asociada a las actividades de control oficial de alimentos, así como de otras obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, procedimiento administrativo y de los criterios internos implantados con el objeto de tramitar y gestionar expedientes y cualquier otra documentación relacionada.

PLANIFICACIÓN Y CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

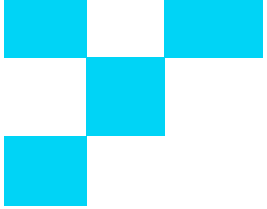
La supervisión se realiza en base a una priorización del riesgo asociada a la correcta realización de los controles oficiales. A modo de ejemplo, para valorar el riesgo se tendrá en cuenta la existencia de recursos humanos suficientes, existencia de procedimientos, formación previa, resultados de supervisiones anteriores, incorporación de personal nuevo, etc.

La programación se efectúa de acuerdo con los siguientes criterios:

- La realiza el/la responsable del departamento sobre el personal inspector de control oficial adscrito al mismo.
- Se realiza de forma continua a lo largo del año.
- Están sujetos a ella todo el personal inspector de control oficial.
- Cada inspector/a sólo puede ser supervisado/a una vez al año, independientemente del número de actuaciones realizadas por dicho/a inspector/a que se hayan examinado para obtener el resultado.

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Al finalizar la última supervisión de cada año, el responsable de cada departamento elaborará un informe resumen de las supervisiones realizadas, indicando las no conformidades detectadas y las medidas correctoras que se proponen y que requerirá el correspondiente visto bueno de su superior jerárquico.



2. Inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la salud pública

2.1.- INTRODUCCIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública, al igual que el resto de las actividades que integran el Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2026 y que afecta a los veintiún departamentos de Salud de los distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental y Departamento de Laboratorio de Salud Pública de Madrid Salud.

Para el año 2026 se va a continuar con las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad y en el artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, y conforme con lo establecido en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid publicada en junio de 2014.

Son objetivo de vigilancia y control las actividades relacionadas con la estética, gimnasios, el cuidado y recreo infantil, las aguas recreativas e instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela, así como los servicios funerarios ubicados en el municipio de Madrid.

El control de los establecimientos/instalaciones públicos o privados donde se realizan estas actividades viene ordenado con un enfoque basado en el riesgo y con sentido eminentemente preventivo, de manera que el personal inspector no sólo verificará que las actividades cumplen con la normativa de especial aplicación, sino que centrará sus actuaciones inspectoras en investigar los factores de riesgo relacionados con las actividades objeto de la inspección. Este nuevo procedimiento de actuación permite categorizar los establecimientos en función del riesgo asociado al perfil de la actividad (PA) y del estado higiénico sanitario del establecimiento (EHS).

2.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Las inspecciones y actividades programadas en establecimientos con incidencia en la Salud Pública contemplan una serie de programas estructurados en seis áreas de referencia:

- Estética
- Gimnasios.
- Centros infantiles.
- Aguas recreativas.
- Instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela.
- Servicios funerarios.

Los diferentes programas de inspección se planifican teniendo en consideración los factores de riesgo asociados a las distintas actividades.

Cada programa consta de:

- **Objetivo general** basado en la disminución del riesgo que para la salud que pueden suponer ciertos aspectos relacionados con la realización de estas actividades.
- **Objetivos específicos**, cuyo seguimiento se realizará a partir de indicadores, cuyos valores de referencia permitirán tener un conocimiento periódico y detallado del desarrollo y evaluación de cada programa.

Para armonizar y coordinar los criterios de inspección de todos los servicios implicados, cada programa dispone de protocolos de inspección y guías de cumplimentación específicas (**Documentación Técnica**).

El Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid y su integración con la aplicación informática, Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), permite disponer de una relación ordenada de establecimientos, así como obtener la información necesaria para que los servicios de inspección puedan llevar a cabo sus actuaciones, y a la vez, sirva para una planificación adecuada de sus actividades. Es por esto, que se considera fundamental para el seguimiento de estas actividades, la actualización, adecuación y mantenimiento de los censos por parte de los servicios inspectores actuantes.

Para la programación de las actuaciones inspectoras desarrolladas en los distritos, se ha tenido en cuenta lo establecido en el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**” que permite determinar el riesgo asociado a cada uno de los establecimientos teniendo en cuenta su perfil de actividad (PA) y del estado higiénico-sanitario (EHS) y en función de ello establecer su frecuencia mínima de inspección.

Actualmente, las aplicaciones informáticas incluyen herramientas para disponer de la información sobre el control realizado y, en su caso, facilitar la citada categorización de los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de la frecuencia de sus controles.

Para el año 2026 y en la medida que todavía no se ha podido asignar a todas las actividades del censo una frecuencia de inspección de acuerdo con el procedimiento de categorización del riesgo, la priorización de las inspecciones que se realizarán se desarrollará teniendo en cuenta las siguientes consideraciones:

1. **Los establecimientos que estén clasificados a 30 de septiembre de 2025 con una frecuencia mínima de inspección de alta (o muy alta si están clasificadas en base al criterio de riesgo anterior).**
2. **Los establecimientos que no tengan frecuencia de inspección establecida porque no han sido inspeccionados con protocolo de riesgo.**
3. **Los que hayan sido clasificados con una frecuencia mínima de inspección media, baja o muy baja y su inspección programada corresponda el año 2026.**

El orden de prioridad será determinado en última instancia por los departamentos de Salud de los distritos, que valoraran los establecimientos/instalaciones a inspeccionar en función de sus propias necesidades y recursos.

La planificación de la inspección de estos programas se ha establecido atendiendo a criterios de perfil de actividad y rotación. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado los censos internos de los diferentes establecimientos/actividades proporcionado por el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a 30 de septiembre de 2025 revisados por los departamentos de Salud de los distritos.

En el caso del **Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela**, no se adoptan los criterios del Procedimiento de inspección basado en riesgo dado que:

- En las instalaciones municipales de riesgo, tales como torres de refrigeración, condensadores evaporativos, etc. se realiza un autocontrol de las instalaciones al objeto de reforzar el control realizado por los responsables municipales de estas instalaciones sobre las empresas externas contratadas para su mantenimiento.
- Los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares, restaurantes y comercio minorista de alimentación presentan un censo con una variabilidad anual importante.
- Los balnearios urbanos, considerados también instalación de riesgo de transmisión de legionelosis, están incluidos en el Programa de Control de Instalaciones de Aguas Recreativas.

El control de las instalaciones con riesgo de transmisión de Legionela recae en los titulares de éstas y las empresas de mantenimiento contratadas al efecto. Cabe considerar que:

El seguimiento de la adaptación de la normativa de aplicación en instalaciones de riesgo de titularidad municipal (autocontrol) se realiza desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

La inspección de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela de titularidad privada que son objeto de inspección municipal, como sistemas de nebulización en establecimientos de restauración colectiva y comercio minorista y balnearios urbanos, es realizada por los departamentos de Salud de los distritos.

En este programa se utilizan, como en el resto de programas, protocolos de inspección y sus correspondientes guías de cumplimentación.

En cuanto al criterio de programación, se aplica:

- Una visita cada dos años como mínimo de sistemas de nebulización en restauración colectiva y comercio minorista de alimentación.

Asimismo, el **Programa de Control de Servicios Funerarios**, no presenta una frecuencia de inspección basada en riesgo, realizando un control anual de las instalaciones y sus vehículos. Esto es debido a que su censo es muy reducido (7 empresas con instalaciones funerarias en Madrid a 30 de septiembre de 2025) y es inspeccionado íntegramente desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Además de realizar un control de estos establecimientos mediante la realización de visitas de inspección protocolizadas, en algunos programas, como el de Instalaciones de Aguas Recreativas y el Programa de Control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela, también se realizan determinaciones analíticas “in situ” de agua y aire en instalaciones climatizadas, así como tomas de muestras de agua para análisis en el Laboratorio de Salud Pública.

A partir de los **criterios de programación** establecidos en función del perfil de actividad y la frecuencia de inspección, cada departamento de Salud de los distritos municipales ha indicado el número de actividades que pueden ser objeto de inspección durante el año 2026.

Para este año 2026, desde el Departamento de Salud Ambiental no se podrá realizar inspección complementaria o de apoyo, por problemas de recursos humanos, si bien se ofrecerá colaboración en la inspección siempre que sea requerido por el departamento de Salud del distrito y sea factible tal colaboración.

2.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios de inspección implicados en el desarrollo de estas inspecciones y actividades, se elaboran para cada programa, Protocolos de Inspección (donde se incluyen preguntas sobre los aspectos más relevantes que se controlan durante las inspecciones a los establecimientos según las actividades realizadas) y sus correspondientes Guías Técnicas de cumplimentación de los protocolos, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

Para el año 2026, de acuerdo con lo establecido en el “**Procedimiento de inspección de actividades con incidencia en salud pública de la ciudad de Madrid basado en el riesgo**”, para cada actividad inspeccionada se establecen 4 Niveles de Riesgo: Alto, Medio, Bajo y Muy Bajo que se corresponden con 4 Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI), cada 12, 18, 36 o 60 meses, respectivamente.

En los protocolos basados en riesgo los ítems tienen diferente puntuación, de 0 a 10, según el riesgo que supone la existencia de ese incumplimiento en el desarrollo de la actividad.

Para el **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA** existen cuatro protocolos basados en riesgo donde se incluyen los aspectos más relevantes de cada una de las actividades inspeccionadas:

- Centros de adorno corporal, donde se realizan actividades de adorno corporal (tatuaje, perforación cutánea, micropigmentación y microblading).
- Centros de bronceado artificial.
- Peluquerías.
- Institutos de belleza y centros de estética con aparatología o sin ella.

Para el **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS** se cuenta con el protocolo de riesgo de gimnasios.

Para el **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES** existe un solo protocolo de riesgo para los tres tipos de centros que se controlan (escuelas infantiles, centros de cuidado y centros de recreo y esparcimiento infantil). En este protocolo hay preguntas comunes a las tres actividades y específicas de cada una de ellas.

Para el **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS** se cuenta con un protocolo de riesgo aplicable a piscinas y balnearios urbanos y un protocolo específico de vaso aplicable a los diferentes tipos de vasos en estas instalaciones: polivalente, infantil e hidromasaje.

Para el **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA** se cuenta con protocolo informativo no basado en riesgo para el control de sistemas de nebulización.

Para el **PROGRAMA 6 CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**, se cuenta con un protocolo informativo no basado en riesgo, para el control de sus instalaciones y vehículos.

Los referidos Protocolos Técnicos de Inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en las Documentaciones Técnicas del presente Plan de Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026 del Ayuntamiento de Madrid. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA), asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2026 (IN26) y son introducidos en la misma una vez realizada la visita de inspección.

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada Programa se presentan en seis documentos aparte:

- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros de Estética (peluquerías, institutos de belleza/centros estética, bronceado artificial y adorno corporal).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Gimnasios.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Centros Infantiles (centros de recreo y esparcimiento infantil, escuelas infantiles y centros de cuidado infantil).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de instalaciones de aguas recreativas (piscinas y balnearios).
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela.
- Documentación Técnica: Protocolo y guía de cumplimentación de control de Servicios Funerarios.

2.4.- RELACIÓN DE PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- ❑ **PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA:**
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS.
 - SUBPROGRAMA 1.4.: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA.
- ❑ **PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS**
- ❑ **PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:**
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL
- ❑ **PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS:**
 - SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS.
 - SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
- ❑ **PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA**
- ❑ **PROGRAMA 6. CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS**

2.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

SISTEMÁTICA

La sistemática que se empleará para la medición, análisis y seguimiento de los programas se realizará a partir de:

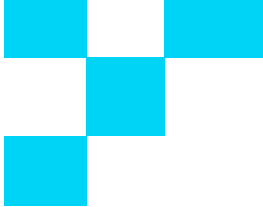
- **Estudio y valoración del grado de consecución de objetivos.** Para cada programa se establecen una serie de indicadores que nos permiten determinar la actividad inspectora realizada y valorarlo según lo programado en el año en curso. Esta consecución de objetivos se realiza trimestralmente.
- **Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.** Finalizado el año e introducidos en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA) los datos proporcionados en las inspecciones realizadas (protocolos técnicos de inspección), se extraen los datos del sistema informático y se efectúa su evaluación para cada programa, determinando el grado de cumplimientos, incumplimientos y/o deficiencias observadas.

La evaluación de los indicadores de cada programa y la valoración de los Protocolos de Inspección utilizados en cada caso será presentada una vez finalizado el año 2026, en concreto a partir de febrero de 2027, ya que la incorporación de los protocolos de inspección al sistema finalizará el 31 de enero de 2026.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

- 1.- **Número de inspecciones realizadas. Grado de cumplimiento:** Número de inspecciones realizadas para cada una de las actividades inspeccionadas respecto al número de inspecciones programadas.
- 2.- **Cobertura:** Porcentaje de establecimientos inspeccionados de una actividad frente al total de establecimientos de esa actividad censados en el epígrafe correspondiente del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA).
- 3.- **Rotación:** Es el número de inspecciones realizadas por centro inspeccionado según la actividad que realiza, indica el número medio de veces que se han inspeccionado los establecimientos.

El seguimiento de los indicadores proporcionará la información necesaria para proponer, en caso necesario, las acciones de mejora que se consideren oportunas, a fin de conseguir la mayor eficacia y eficiencia en el servicio prestado. Este seguimiento será realizado con la periodicidad establecida.



2.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

A continuación, se adjunta una tabla en la que se indican el número de establecimientos incluidos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid a fecha 30 de septiembre 2025, objeto de control durante el año 2026, diferenciado por programas, actividades y los veintiún distritos del municipio de Madrid.

Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 30 de septiembre de 2025

PROGRAMA	ESTÉTICA					GIMNASIOS	CENTROS INFANTILES				AGUAS RECREATIVAS				INSTALACIONES RIESGO LEGIONELA	TOTAL
					SUBTOTAL	SUBTOTAL				SUBTOTAL				SUBTOTAL	SUBTOTAL INSTALACIONES RIESGO LEGIONELA	
					ESTÉTICA	GIMNASIOS				CENTROS INFANTILES				AGUAS RECREATIVAS		
ACTIVIDAD	Adorno corporal	Bronceado artificial	Peluquerías	Institutos de Belleza/Centros Estética			Recreo infantil	Escuelas infantiles	Cuidado infantil		Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Bañeríos urbanos			
01-CENTRO	60	5	307	160	532	51	2	15	4	21	25	11	31	67	115	786
02-ARGANZUELA*	11	5	252	163	431	49	0	25	9	34	7	146	3	156	19	689
03-RETIRO*	18	3	215	143	379	46	2	26	1	29	12	97	3	112	15	581
04-SALAMANCA	39	3	376	385	803	98	6	21	6	33	19	43	13	75	45	1054
05-CHAMARTIN	15	5	259	197	476	65	3	48	2	53	19	270	7	295	37	927
06-TETUAN	19	5	303	194	521	64	5	18	3	26	10	67	4	81	16	708
07-CHAMBERI	36	9	329	306	680	70	1	32	4	37	10	35	4	49	37	873
08-FUENCARRAL-EL PARDO*	19	4	302	203	528	57	7	69	6	82	34	403	9	446	27	1140
09-MONCLOA-ARAVACA	10	6	143	121	280	33	3	33	3	39	35	138	5	178	23	553
10-LATINA	19	12	350	134	515	34	4	35	5	44	10	67	1	78	5	676
11-CARABANCHEL	23	10	412	178	623	43	10	38	3	51	14	149	3	166	6	889
12-USERA	9	4	206	98	317	8	3	16	2	21	10	47	2	59	11	416
13-PUENTE VALLECAS*	17	5	335	111	468	27	5	41	1	47	11	30	0	41	3	586
14-MORATALAZ	8	4	140	61	213	15	2	16	0	18	6	41	0	47	5	298
15-CIUDAD LINEAL*	17	6	429	234	686	60	8	41	4	53	16	403	3	422	22	1243
16-HORTALEZA	11	7	194	132	344	48	3	53	2	58	22	252	2	276	20	746
17-VILLAVERDE	15	6	216	102	339	26	3	24	1	28	7	80	0	87	1	481
18-VILLA VALLECAS*	15	7	124	87	233	26	9	23	0	32	13	140	0	153	10	454
19-VICALVARO*	11	5	78	48	142	20	3	19	0	22	5	78	0	83	4	271
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	13	6	204	95	318	43	13	30	0	43	18	181	2	201	4	609
21-BARAJAS	7	1	58	37	103	17	0	12	0	12	19	120	2	141	16	289
TOTAL GENERAL	392	118	5232	3189	8931	900	92	635	56	783	322	2798	94	3213	441	14269

CENSO DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDADES PRINCIPALES EN LOS QUE SE HA DETERMINADO LA FRECUENCIA DE INSPECCIÓN

A continuación, se muestra el nivel de riesgo (NR) y por tanto, la frecuencia mínima de inspección (FMI) de las actividades con inspección programada para el año 2026, así como el número de actividades que todavía no han sido clasificadas en base al riesgo, es decir, sin inspeccionar. Tras la aplicación del protocolo de inspección basado en el riesgo, el censo a fecha 30 de septiembre de 2025 revisado por los departamentos de Salud de los distritos, se refleja en la siguiente tabla (esta tabla no contiene los datos de instalaciones de riesgo de Legionela-nebulizadores).

DISTRITO	Frecuencia de inspección muy alta*	Frecuencia de inspección alta	Frecuencia de inspección media	Frecuencia de inspección baja	TOTAL	Nº de actividades sin clasificación de riesgo establecida
1. CENTRO	5	44	103	107	259	281
2. ARGANZUELA	1	56	75	91	223	367
3. RETIRO	3	36	68	58	165	208
4. SALAMANCA	6	17	108	88	219	540
5. CHAMARTÍN	2	30	88	149	269	484
6. TETUÁN	3	40	39	142	224	263
7. CHAMBERÍ	0	14	94	115	223	417
8. FUENCARRAL-EL PARDO	10	83	120	204	417	532
9. MONCLOA-ARAVACA	3	32	58	117	210	188
10. LATINA	9	25	76	84	194	405
11. CARABANCHEL	0	36	92	85	213	478
12. USERA	3	25	32	81	141	189
13. PUENTE DE VALLECAS	0	20	53	154	227	269
14. MORATALAZ	0	10	37	90	137	56
15. CIUDAD LINEAL	3	42	91	200	336	658
16. HORTALEZA	2	32	113	137	284	440
17. VILLAVERDE	4	17	60	55	136	40
18. VILLA VALLECAS	0	32	53	72	157	141
19. VICÁLVARO	0	12	35	43	90	22
20. SAN BLAS-CANILLEJAS	2	35	52	86	175	316
21. BARAJAS	0	23	17	43	83	65
TOTAL	56	661	1464	2201	4382	6359

* Actualmente, los protocolos de riesgo establecen los siguientes niveles de riesgo (según la modificación efectuada en 2024): alto, medio, bajo y muy bajo. Las actividades que actualmente están clasificadas con nivel de riesgo "muy alto", se debe a que fueron clasificadas en base al procedimiento de riesgo anterior. La reclasificación en base a los criterios actuales de estas actividades se realizará progresivamente según se vayan inspeccionando, y por lo tanto, clasificando en base a los mismos.

2.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control, desde el punto de vista higiénico sanitario, de los establecimientos donde se realizan prácticas de peluquería, estética, bronceado artificial y adorno corporal (tatuaje, piercing y micropigmentación) ubicados en el municipio de Madrid durante el año 2026.

En los últimos años se ha producido un incremento importante del número de establecimientos dedicados a la estética y una evolución de esta actividad. Esto trae consigo el uso de nuevas técnicas y equipos que pueden suponer un riesgo para el usuario si no son aplicadas por personal cualificado, con las instrucciones precisas. Además, es importante un mantenimiento e higiene de instalaciones y equipos que proporcione una seguridad en su aplicación. Todo ello hace imprescindible el control sanitario de estos servicios de estética personal.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos del sector de la estética que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que por objeto de denuncia o por nueva inscripción o modificación de adscripción registral, en su caso, precisen de la realización de un control del cumplimiento de la normativa de aplicación.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos donde se realizan las siguientes actividades:

- Peluquerías.
- Centros de estética e institutos de belleza.
- Centros de tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.
- Centros de bronceado artificial.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, productos utilizados (cosméticos), utillaje, lencería, cubos de residuos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de equipos y material, gestión de lencería, gestión de residuos, etc. se realice de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, fichas técnicas de productos, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad
- Retirada del mercado de los productos afectados/Inmovilización cautelar
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias
- Revisión del sistema de autocontrol del establecimiento por parte del operador, en el caso de piscinas y balnearios de uso público.
- Otras medidas:
 - Corrección inmediata por parte del operador.
 - Retirada temporal del trabajador/a.
 - Destrucción voluntaria de los productos.
 - Inhibición a la Comunidad de Madrid.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 1

SUBPROGRAMA 1.1	CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN 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 el número de establecimientos de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA 2026	CENSO 2026	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	392	298
CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	118	96
PELUQUERÍAS	5.232	601
INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA	3.189	562
TOTALES	8.931	1.557
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		1.557

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PERFORACIÓN CUTÁNEA (PIERCING) Y MICROPIGMENTACIÓN

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los/as usuarios/as de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal; tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación, así como para conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este subprograma de vigilancia y control de estos establecimientos de adorno corporal durante el año 2026.

En el municipio de Madrid, estas actividades vienen reguladas por el Decreto 35/2005, de 10 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea “piercing” u otras similares de adorno corporal y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de mayo de 2014.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la realización de prácticas de adorno corporal tanto en el usuario/a de estos servicios como en sus aplicadores/as.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se realizan estas prácticas, así como de los productos utilizados.

Objetivo 2

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (piercing).

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de adorno corporal serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros en los que se realizan prácticas de tatuaje, perforación cutánea y micropigmentación. A este respecto se considera:

Tatuaje, micropigmentación y prácticas similares: Los procedimientos de decoración del cuerpo humano mediante la introducción en la piel de pigmentos colorantes por medio de punciones.

“Piercing” y prácticas similares: Procedimiento de decoración del cuerpo humano consistente en la perforación de cualquier parte del cuerpo, con la finalidad de prender en la misma objetos de metal u otros materiales.

Métodos y procedimientos de control

Los procedimientos de control consistirán, entre otros, el control de los locales, las condiciones higiénicas del establecimiento, de la formación, vacunación y correctas prácticas de los/as aplicadores, del instrumental, de las tintas utilizadas en el tatuaje/micropigmentación, así como la realización higiénica de las prácticas.

En relación con estas actividades es importante verificar que por parte de sus aplicadores/as se proporciona información al usuario/a acerca de las particularidades de estas prácticas, sus eventuales riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los/as potenciales usuarios/as.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos donde se realizan estas prácticas, así como de los productos utilizados.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos donde se realicen algunas de las prácticas relacionadas a continuación: tatuaje, perforación cutánea (piercing) y micropigmentación.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones planificadas. $\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$.

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

Porcentaje de establecimientos inspeccionados frente a total de establecimientos censados.

El número de establecimientos inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente al censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid*).

$\text{Número centros inspeccionados} / \text{Número centros censados a 31 de diciembre de 2026} \times 100^{**}$

Desagregado por distrito (solo en el caso de censo interno).

* Se contrastará el censo interno con el **Registro de Establecimientos de Adorno Corporal** del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

** A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al **epígrafe 960901** del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número establecimientos inspeccionados}$.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (piercing).

Actividad 1:

Informar a personas usuarias de los riesgos de las prácticas de adorno corporal, mediante la divulgación de información a través de la web institucional.

Indicador 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos relacionados con las actividades controladas en este programa, en la web de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de adorno corporal que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

	CENTROS DE ADORNO CORPORAL	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	60	40
ARGANZUELA	11	9
RETIRO	18	18
SALAMANCA	39	10
CHAMARTÍN	15	14
TETUÁN	19	16
CHAMBERÍ	36	33
FUENCARRAL - EL PARDO	19	19
MONCLOA - ARAVACA	10	8
LATINA	19	12
CARABANCHEL	23	23
USERA	9	9
PUENTE DE VALLECAS	17	7
MORATALAZ	8	-
CIUDAD LINEAL	17	15
HORTALEZA	11	7
VILLAVERDE	15	13
VILLA DE VALLECAS	15	15
VICÁLVARO	11	11
SAN BLAS - CANILLEJAS	13	12
BARAJAS	7	7
TOTAL	392	298

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de las personas usuarias de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid tiene un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se realizará durante el año 2026.

La normativa que regula el funcionamiento, requisitos y el deber de información al usuario relacionada con la actividad de bronceado artificial, data del año 2002 con la publicación del Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

La Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid publicó a continuación el Decreto 10/2007, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid y la Orden 800/2007, de 16 de mayo, por la que se regula el contenido y los requisitos docentes de los cursos de formación del personal encargado del funcionamiento y vigilancia de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas y la ficha personalizada de los usuarios de los centros que utilizan dichos aparatos en la Comunidad de Madrid.

Posteriormente, la publicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, de 28 de mayo de 2014, configuró la actual normativa reguladora de la actividad de bronceado artificial en el municipio de Madrid.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos en los que se utilizan aparatos de bronceados emisores de radiación ultravioleta (UV).

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos del bronceado artificial.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes

Las inspecciones de los establecimientos de bronceado artificial serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte de personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de bronceado artificial.

A estos efectos se entiende como centro de bronceado artificial todo establecimiento en el que exclusivamente, o junto con otras actividades, se presta un servicio de bronceado de la piel mediante la aplicación de aparatos emisores de rayos ultravioletas.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la preceptiva revisión periódica, disponen de adecuados elementos de protección ocular según la longitud de onda del aparato de rayos UV, cuentan con la formación del personal correcta, así como la información sobre los riesgos de la práctica que se proporciona al usuario.

En relación con esta actividad es importante verificar que por parte del personal del establecimiento se proporciona información al usuario acerca de los posibles riesgos y sus cuidados posteriores, disponiendo al efecto de información en el establecimiento, así como la ficha personalizada para el/la usuario/a y consentimientos informados que deberán ser cumplimentados por el usuario.

Madrid Salud dispone en su web institucional de información al respecto del riesgo de estas prácticas para su divulgación entre los/as potenciales usuarios/as.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%.

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo interno del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) y frente a censo externo (Notificaciones de centros de bronceado en Servicio Oficial de Registros Oficiales de la Comunidad de Madrid):

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100.

Desagregado por distrito (solo en el caso de censo interno).

A efectos de censo interno se considerarán los establecimientos asociados al **epígrafe 960205 del Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.*

***Se contrastará este censo con el correspondiente a las notificaciones al Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos del bronceado artificial.

Actividad:

Informar a los usuarios de estos establecimientos de los riesgos del bronceado artificial, mediante la divulgación de información a través de la web institucional.

Indicador 4. Divulgación de material informativo a través de la web de Madrid Salud.

Número de entradas y descargas de documentos, relacionados con bronceado artificial, en la web de Madrid Salud.

Esta actividad será realizada por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de bronceado artificial que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

DISTRITO	CENTROS DE BRONCEADO ARTIFICIAL	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	5	2
ARGANZUELA	5	5
RETIRO	3	3
SALAMANCA	3	2
CHAMARTÍN	5	-
TETUÁN	5	6
CHAMBERÍ	9	8
FUENCARRAL - EL PARDO	4	4
MONCLOA - ARAVACA	6	5
LATINA	12	7
CARABANCHEL	10	10
USERA	4	4
PUENTE DE VALLECAS	5	3
MORATALAZ	4	-
CIUDAD LINEAL	6	6
HORTALEZA	7	6
VILLAVERDE	6	6
VILLA DE VALLECAS	7	7
VICÁLVARO	5	5
SAN BLAS - CANILLEJAS	6	6
BARAJAS	1	1
TOTAL	118	96

SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS

Las peluquerías se encuentran regulados, en el ámbito del municipio de Madrid, por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014.

El control de estos establecimientos contempla las condiciones higiénico-sanitarias de locales, útiles, cosméticos y lencería utilizada, así como los requisitos de formación de su personal.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para las personas usuarias por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de peluquería.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de peluquería serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrá recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las peluquerías, considerando estas como los establecimientos donde se presta el servicio de corte, peinado y todas aquellas prácticas relativas con el cuidado del cabello, pudiendo ejercer adicionalmente las actividades de manicura, pedicura, esculpido de uñas, depilación eléctrica, a la cera o con productos cosméticos, barbería y maquillaje.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Complimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos 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:

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

$\text{Número centros inspeccionados} / \text{Número centros censados a 31 de diciembre de 2026} \times 100^*$

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **960201 (Peluquerías)**.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número establecimientos inspeccionados}$.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

Se muestra el número de peluquerías que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

	PELUQUERÍAS	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	307	4
ARGANZUELA	252	20
RETIRO	215	20
SALAMANCA	376	100
CHAMARTÍN	259	6
TETUÁN	303	60
CHAMBERÍ	329	22
FUENCARRAL - EL PARDO	302	16
MONCLOA - ARAVACA	143	50
LATINA	350	32
CARABANCHEL	412	20
USERA	206	15
PUENTE DE VALLECAS	335	30
MORATALAZ	140	20
CIUDAD LINEAL	429	38
HORTALEZA	194	15
VILLAVERDE	216	65
VILLA DE VALLECAS	124	16
VICÁLVARO	78	12
SAN BLAS - CANILLEJAS	204	20
BARAJAS	58	20
TOTAL	5.232	601

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE INSTITUTOS DE BELLEZA Y CENTROS DE ESTÉTICA

Los institutos de belleza y centros de estética vienen regulados a través de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid, de 2014.

Las prácticas de estética y cuidado personal son cada vez más demandadas por la ciudadanía siendo uno de los sectores en servicios donde la tecnología está avanzando más rápidamente. Esto supone la necesidad de realizar un control tanto de equipos como de prácticas realizadas a efectos de velar porque estas actividades no supongan un riesgo para la salud de sus usuarios.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los posibles riesgos para el usuario por el uso de estos servicios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética con y sin aparatología.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los establecimientos de estética serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los que podrán ser objeto de colaboración por los inspectores del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los Institutos de Belleza y Centros de Estética ubicados en el municipio de Madrid, considerando estos como los establecimientos en los que se realizan distintas técnicas no sanitarias con la finalidad de embellecer el cuerpo humano. Estos centros pueden contar con aparatología estética o bien realizar tratamientos sin este tipo de equipamientos.

La diferencia entre centros de estética e institutos de belleza reside en sus dimensiones; Si la actividad dispone como máximo de dos cabinas, se considera centro de estética, si dispone de más cabinas, se considera instituto de belleza.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, las condiciones higiénicas y el mantenimiento correcto de los equipos y aparatos comprobando que han pasado la revisión periódica marcadas por el fabricante, el adecuado estado/conservación de los productos cosméticos utilizados, la formación de personal, así como la información sobre los riesgos que se proporciona al usuario.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1)** en el caso centros de estética sin aparatología
- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2)** en el caso de centros de estética con aparatología
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Complimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de establecimientos donde se realizan servicios de estética.

Actividad 1:

Inspección de los centros de estética e institutos de belleza ubicados en el municipio de Madrid.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100*

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes: 960202 (Instituto de Belleza), 960203 (Centro de Estética) y 960206 (Centros de Fotodepilación).*

Para aquellos centros de estética/institutos de belleza que además realizan fotodepilación, además de alguno de los dos epígrafes; **960202 (Instituto de Belleza)** o **960203 (Centro de Estética)**, según corresponda, se mantendrá el **epígrafe 960206 (Centros de Fotodepilación)**.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de estética que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos:

	CENTROS DE ESTETICA	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	160	12
ARGANZUELA	163	40
RETIRO	143	23
SALAMANCA	385	100
CHAMARTÍN	197	2
TETUÁN	194	30
CHAMBERÍ	306	35
FUENCARRAL - EL PARDO	203	15
MONCLOA - ARAVACA	121	42
LATINA	134	30
CARABANCHEL	178	34
USERA	98	15
PUENTE DE VALLECAS	111	20
MORATALAZ	61	20
CIUDAD LINEAL	234	22
HORTALEZA	132	20
VILLAVERDE	102	36
VILLA DE VALLECAS	87	16
VICÁLVARO	48	22
SAN BLAS - CANILLEJAS	95	18
BARAJAS	37	10
TOTAL	3.189	562

PROGRAMA 2: CONTROL DE GIMNASIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa municipal, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2026 se realizará el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los gimnasios que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como los establecimientos que así se determine por objeto de denuncia.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los gimnasios entendiendo éstos como establecimientos destinados al ejercicio físico y deporte.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, utillaje, etc.
- **Valoración de formación adecuada** de los monitores.

- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza y ventilación de instalaciones, equipos y material, prácticas higiénicas de monitores y usuarios se realicen de manera adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, manual de equipos, revisiones de máquinas y equipos... etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance, el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del **acta/informe** al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de las personas consumidoras.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de productos (inmovilizaciones cautelares o devoluciones a proveedor).
- Destrucción voluntaria de productos.
- Retirada temporal de trabajador/a.
- Otras medidas.

Este programa no cuenta con subprogramas y presenta los siguientes objetivos.

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la utilización de gimnasios y otros centros en los que se realiza actividad deportiva.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de las instalaciones de gimnasios al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN GIMNASIOS, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra el número de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS
GIMNASIOS	900	178
TOTAL	900	178
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		178

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios para este programa:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad medio (2) en el caso de los gimnasios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1:

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de gimnasios.

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos de gimnasios.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Desagregado por distrito actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

$\text{Número centros inspeccionados} / \text{Número centros censados a 31 de diciembre de 2026} \times 100^*$

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) el siguiente epígrafe: **931008. Actividades de los gimnasios.***

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de gimnasios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados por los departamentos de Salud de cada distrito.

	GIMNASIOS	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	51	1
ARGANZUELA	49	8
RETIRO	46	16
SALAMANCA	98	15
CHAMARTÍN	65	0
TETUÁN	64	20
CHAMBERÍ	70	10
FUENCARRAL - EL PARDO	57	19
MONCLOA - ARAVACA	33	10
LATINA	34	6
CARABANCHEL	43	8
USERA	8	4
PUENTE DE VALLECAS	27	5
MORATALAZ	15	6
CIUDAD LINEAL	60	15
HORTALEZA	48	8
VILLAVERDE	26	6
VILLA DE VALLECAS	26	4
VICÁLVARO	20	4
SAN BLAS - CANILLEJAS	43	8
BARAJAS	17	5
TOTAL	900	178

PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este programa es el control, desde el punto de vista higiénico sanitario y de seguridad, de los establecimientos públicos o privados con usuarios menores, que imparten educación infantil de primer ciclo, que ejercen la actividad de cuidado y atención de niños de forma esporádica o regular y los destinados al recreo y esparcimiento infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada tanto los establecimientos de centros infantiles que sean incluidos en la planificación en base al riesgo, como aquellos centros que precisen ser inspeccionados por objeto de demanda (denuncia o similar).

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los siguientes establecimientos:

- Centros de recreo y esparcimiento infantil
- Escuelas infantiles
- Centros de cuidado infantil

Métodos y procedimiento de control

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los que podrán recibir apoyo por el personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los **procedimientos documentados**.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.

- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, juguetes y zonas de juegos, mobiliario, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones cunas, biberones, ventilación, etc. se realicen de forma adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, programas de limpieza, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado/a y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de Inspección de Establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad.

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de las personas consumidoras.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 3

SUBPROGRAMA 3.1	CONTROL DE CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL
SUBPROGRAMA 3.2	CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES
SUBPROGRAMA 3.3	CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN CENTROS INFANTILES, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Se muestra el número de centros infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
CENTROS DE RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL	92	63
ESCUELAS INFANTILES	635	488
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	56	42
TOTAL	783	593
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		593

SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE CENTROS RECREO Y ESPARCIMIENTO INFANTIL

Estos centros regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid de 2014 precisan ciertos requisitos en especial en materia estructural, en concreto de las zonas de juegos, comedor y servicios higiénicos, así como de sus condiciones higiénico-sanitarias y de formación del personal. Por ello es preciso hacer un seguimiento y control de estos centros.

Este subprograma presenta los siguientes objetivos:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los menores que acceden/utilizan los centros de recreo y esparcimiento infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los/as niños/as en estos centros.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de recreo serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros recreo y esparcimiento infantil que son centros destinados al recreo y esparcimiento infantil y/o celebración de fiestas infantiles.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para el año 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

**A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los siguientes epígrafes específicos:*

932001 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil con cocina.

932002 - Centros de Recreo y Esparcimiento infantil sin cocina.

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de establecimientos de centros de recreo y esparcimiento infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de cada distrito:

	CENTROS DE RECREO INFANTIL	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	2	1
ARGANZUELA	-	-
RETIRO	2	2
SALAMANCA	6	3
CHAMARTÍN	3	-
TETUÁN	5	3
CHAMBERÍ	1	1
FUENCARRAL - EL PARDO	7	-
MONCLOA - ARAVACA	3	1
LATINA	4	2
CARABANCHEL	10	10
USERA	3	3
PUENTE DE VALLECAS	5	3
MORATALAZ	2	-
CIUDAD LINEAL	8	7
HORTALEZA	3	2
VILLAVERDE	3	3
VILLA DE VALLECAS	9	9
VICÁLVARO	3	3
SAN BLAS - CANILLEJAS	13	10
BARAJAS	-	-
TOTAL	92	63

SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

Las escuelas infantiles están reguladas en la Comunidad de Madrid por el Decreto 18/2008, de 6 de marzo, por el que se establecen los requisitos mínimos de los centros que imparten primer ciclo de Educación Infantil en el ámbito de la Comunidad de Madrid, que establece requisitos estructurales, de número de usuarios y de requisitos de formación del personal educativo. Asimismo, es de aplicación la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid. En estas escuelas infantiles se verifican especialmente las condiciones de seguridad de los y las menores en estos centros.

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los y las menores que asisten a las escuelas infantiles.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los/as niños/as en estos centros.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de las escuelas infantiles serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en las escuelas infantiles, como centros educativos para niños de 0 a 3 años, autorizados para impartir primer ciclo de educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

**** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 851001 - Escuela infantil de primer ciclo.**

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas por establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de escuelas infantiles que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

DISTRITO	ESCUELAS INFANTILES	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	15	14
ARGANZUELA	25	17
RETIRO	26	24
SALAMANCA	21	6
CHAMARTÍN	48	46
TETUÁN	18	14
CHAMBERÍ	32	32
FUENCARRAL - EL PARDO	69	32
MONCLOA - ARAVACA	33	29
LATINA	35	35
CARABANCHEL	38	20
USERA	16	9
PUENTE DE VALLECAS	41	21
MORATALAZ	16	16
CIUDAD LINEAL	41	36
HORTALEZA	53	45
VILLAVERDE	24	21
VILLA DE VALLECAS	23	23
VICÁLVARO	19	19
SAN BLAS - CANILLEJAS	30	23
BARAJAS	12	6
TOTAL	635	488

SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

Los centros de cuidado infantil vienen regulados por la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de la Ciudad de Madrid.

Los objetivos del subprograma implican:

OBJETIVO GENERAL

Proteger la salud de los menores que acceden/utilizan los centros de cuidado infantil.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los/as niños/as en los centros de cuidado infantil.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de los centros de cuidado infantil serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros de cuidado infantil, considerados centros que de forma regular o esporádica acogen niños para su cuidado, no estando autorizados para impartir educación infantil.

Métodos y procedimientos de control

Durante las inspecciones se controlarán tanto los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones como las condiciones de seguridad aplicables. También se verificará la formación del personal a cargo de estos centros. Todo ello en base al protocolo de inspección establecido al respecto y su correspondiente guía de cumplimentación.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3).**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2026.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones.

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura de inspección.

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de diciembre de 2026 X 100

Desagregado por distrito.

*** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: **851003 -centros de cuidado infantil.***

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas en el establecimiento.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de centros de cuidado infantil que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de establecimientos programados que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

	CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de establecimientos que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	4	3
ARGANZUELA	9	10
RETIRO	1	1
SALAMANCA	6	5
CHAMARTÍN	2	1
TETUÁN	3	3
CHAMBERÍ	4	3
FUENCARRAL - EL PARDO	6	3
MONCLOA - ARAVACA	3	1
LATINA	5	1
CARABANCHEL	3	3
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	1	1
MORATALAZ	-	-
CIUDAD LINEAL	4	2
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	1	1
VILLA DE VALLECAS	-	-
VICÁLVARO	-	-
SAN BLAS - CANILLEJAS	-	-
BARAJAS	-	-
TOTAL	56	42

PROGRAMA 4: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Con el objeto de proteger la salud y seguridad de los usuarios de las instalaciones de aguas recreativas, el Ayuntamiento de Madrid implementa el control de las piscinas ubicadas en la ciudad y el control de balnearios urbanos, regulados por el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid y la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014.

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en aquellas que deben disponer de ello en aplicación de la legislación).

El programa incluye también la toma de muestras de agua de los vasos de las instalaciones con el objeto de controlar su calidad, realizando los análisis fisicoquímico y microbiológico y el control de la calidad del aire en instalaciones climatizadas.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los inspectores/as adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte de los inspectores/as del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

El seguimiento de estas instalaciones, además puede suponer el seguimiento del riesgo de transmisión de legionelosis de aquellas instalaciones que cuenten con sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas (≥ 24 °C) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad o la inyección de aire, vasos de piscinas polivalente con este tipo de instalaciones, vasos de piscinas con dispositivos de juego, zonas de juegos de agua, setas, cortinas, cascadas, entre otras.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los establecimientos:

- Piscinas climatizadas y no climatizadas (de temporada) de uso público y privado.
- Balnearios urbanos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario del establecimiento:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Revisión y actualización de la actividad del establecimiento.** En el transcurso de la visita de inspección, se verificará que las actividades realizadas en el establecimiento coincidan con las que figuren en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) del Ayuntamiento de Madrid.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones, equipos, etc.
- **Verificación de prácticas higiénicas correctas:** Se verificará que actuaciones tales como limpieza de instalaciones, vestuarios, servicios higiénicos, control de la calidad del agua del vaso se realice de forma adecuada, ventilación en el caso de piscinas climatizadas y balnearios urbanos.
- **Toma de muestras de agua** a efectos de verificar una calidad adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y el personal del establecimiento, a efectos de valorar su formación adecuada en base a la actividad realizada y sus prácticas higiénicas.
- **Examen documental** de registros, sistemas de autocontrol, programas de limpieza etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de estos en posteriores visitas de inspección.

Las actuaciones inspectoras se realizarán conforme a lo descrito en el “Procedimiento de inspección de establecimientos con incidencia en Salud Pública basado en el riesgo”.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos y deficiencias detectadas, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos y/o deficiencias.
- Corrección inmediata por parte del operador.
- Retirada del mercado de los productos afectados/ inmovilización cautelar.
- Retirada del mercado de los productos afectados/devolución a proveedor.
- Destrucción voluntaria de productos.

ESTRUCTURA DEL PROGRAMA 4

SUBPROGRAMA 4.1	CONTROL DE PISCINAS
SUBPROGRAMA 4.2	CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS
SUBPROGRAMA 4.3	CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de instalaciones de aguas recreativas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) a fecha de 30 de septiembre de 2025 junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS PRIORITARIAS	322	276
SUBPROGRAMA DE CONTROL PISCINAS NO PRIORITARIAS	2.798	303
SUBPROGRAMA DE CONTROL BALNEARIOS URBANOS	94	80
TOTAL	3.214	659
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS QUE SERÁN INSPECCIONADOS		659

SUBPROGRAMA 4.1: CONTROL DE PISCINAS

Los criterios básicos técnico-sanitarios de la calidad del agua y del aire de las piscinas con la finalidad de proteger la salud de los/as usuarios/as de posibles riesgos físicos, químicos o microbiológicos viene regulado en el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, en el Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid, así como en la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014.

Los objetivos de este subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute del agua en las instalaciones de piscinas tanto climatizadas como no climatizadas.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Objetivo 1:

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de piscinas, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

Actividad 1:

Inspección de las piscinas ubicadas en la ciudad, en función de los criterios de programación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará las piscinas prioritarias y no prioritarias de la ciudad de Madrid.

Se considerarán **piscinas prioritarias**, las piscinas, de titularidad pública o privada, destinadas a uso público. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones será considerada prioritaria con un perfil de actividad de alto riesgo y una alta frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con los siguientes epígrafes:

931002 - *Piscinas de uso público de temporada.*

931003 - *Piscinas de uso público climatizadas.*

931011 - *Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.*

Se considerarán **piscinas no prioritarias** las piscinas de titularidad privada destinadas al uso privativo. A efectos de programación, la inspección de estas instalaciones no será considerada prioritaria, con un perfil de actividad de bajo riesgo y una baja frecuencia de control. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) con el siguiente epígrafe:

931010 - Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

Métodos y procedimientos de control

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación relativa al autocontrol (en aquellas que deben disponer de ello en aplicación de la legislación). También se comprobará la titulación de los/las socorristas. Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para piscinas prioritarias.**
- **Riesgo asociado a perfil de actividad bajo (1) para las piscinas no prioritarias.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los Protocolos de Inspección y las Guías de Cumplimentación de este subprograma se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se utilizarán los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100.

Desagregado por distrito.

Desagregado por climatizada y de temporada.

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

Número piscinas inspeccionadas/Número piscinas censadas a 31 de diciembre de 2026 X
100*

Desagregado por distrito.

Desagregada por prioridad de inspección.

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por distrito

Desagregada por prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de piscinas que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de instalaciones que serán inspeccionadas por los departamentos de Salud de cada distrito en 2026, tanto prioritarias como no prioritarias.

DISTRITO	PISCINAS PRIORITARIAS		PISCINAS NO PRIORITARIAS	
	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de piscinas que serán inspeccionadas en 2026	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de piscinas que serán inspeccionadas en 2026
CENTRO	25	21	11	1
ARGANZUELA	7	6	146	20
RETIRO	12	10	97	25
SALAMANCA	19	8	43	8
CHAMARTÍN	19	19	270	17
TETUÁN	10	10	67	12
CHAMBERÍ	10	10	35	7
FUENCARRAL	34	34	403	15
MONCLOA	35	22	138	40
LATINA	10	8	67	6
CARABANCHEL	14	14	149	20
USERA	10	10	47	6
PUENTE VALLECAS	11	9	30	4
MORATALAZ	6	6	41	12
CIUDAD LINEAL	16	9	403	20
HORTALEZA	22	22	252	18
VILLAVEVERDE	7	6	80	21
VILLA VALLECAS	13	13	140	5
VICÁLVARO	5	5	78	8
SAN BLAS	18	18	181	18
BARAJAS	19	16	120	20
TOTAL	322	276	2.798	303

SUBPROGRAMA 4.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

Los balnearios urbanos se rigen por el Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de las piscinas, el Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid, así como la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid del 2014. Pero, además se trata de una instalación de riesgo de transmisión de legionelosis y en consecuencia le es también de aplicación el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.

Los objetivos del subprograma son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados del uso y disfrute de los balnearios urbanos.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Control de las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias de las instalaciones de balnearios urbanos, vasos, entorno e instalaciones complementarias.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Servicios de inspección competentes:

Las inspecciones de piscinas serán realizadas por personal inspector adscritos a los departamentos de Salud de los distritos que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Punto de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los balnearios urbanos de la ciudad de Madrid. A este respecto, se considera:

Balneario: Edificio público destinado al uso de aguas mineromedicinales y/o termales con fines terapéuticos y/o recreativos.

Métodos y procedimientos de control

En el transcurso de las inspecciones se controlan los aspectos higiénico-sanitarios y técnicos de las instalaciones, supervisando a su vez la documentación y la relativa al autocontrol (en los establecimientos que deben disponer de ello en aplicación de la legislación), se comprobará la titulación de los socorristas.

Asimismo, se inspeccionará el almacén de productos químicos, vasos, entorno, etc. Al efecto se establecen unos ítems en los protocolos de condiciones generales y de vasos, diseñados conforme a la normativa vigente.

Se hará control de la calidad del agua de los vasos: se tomarán muestras de agua en los vasos con aerosolización para control de Legionela y en todos los vasos para control fisicoquímico y microbiológico si existen indicios de incumplimiento de alguno de estos parámetros.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

A efectos de planificar y priorizar la actividad de control anual de estos establecimientos, se adoptan los siguientes criterios en relación con este subprograma:

- **Riesgo asociado a perfil de actividad alto (3) para balnearios.**
- Se seguirá el **criterio general de programación con el orden de prioridad** establecido para 2025.
- **Rotación de 1.** A efectos de planificación se considera la realización mínima de una inspección por establecimiento.

Los protocolos de inspección y las guías de cumplimentación de este Subprograma se encuentran en la Documentación Técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se establecen los siguientes indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Cobertura

El porcentaje de centros inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

$\text{Número balnearios inspeccionados} / \text{Número balnearios censados a 31 de diciembre de 2026} \times 100^*$

Desagregado por distrito.

Indicador 3. Rotación de inspección a balnearios urbanos.

$\text{Número de inspecciones realizadas} / \text{Número balnearios inspeccionados}$.

Desagregado por distritos.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de balnearios urbanos que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en cada distrito a fecha de 30 de septiembre de 2025, así como el número de instalaciones que serán inspeccionadas en 2026 por los departamentos de Salud de cada distrito.

	BALNEARIOS URBANOS	
DISTRITO	Censo a 30 de septiembre de 2025	N.º de balnearios que serán inspeccionados en 2026
CENTRO	31	28
ARGANZUELA	3	3
RETIRO	3	3
SALAMANCA	13	5
CHAMARTÍN	7	7
TETUÁN	4	3
CHAMBERÍ	4	3
FUENCARRAL - EL PARDO	9	9
MONCLOA - ARAVACA	5	4
LATINA	1	1
CARABANCHEL	3	3
USERA	2	2
PUENTE DE VALLECAS	0	0
MORATALAZ	0	0
CIUDAD LINEAL	3	3
HORTALEZA	2	2
VILLAVERDE	0	0
VILLA DE VALLECAS	0	0
VICÁLVARO	0	0
SAN BLAS - CANILLEJAS	2	2
BARAJAS	2	2
TOTAL	94	80

SUBPROGRAMA 4.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.

En las inspecciones realizadas en piscinas y balnearios urbanos, también se verifica la calidad del agua de sus vasos. En este sentido se pueden realizar ciertas determinaciones “*in situ*” así como la realización de toma de muestra del agua de los vasos de la instalación.

Los objetivos del subprograma de control de la calidad del agua de los vasos de estas instalaciones suponen:

OBJETIVO GENERAL

Control de la calidad del agua del vaso. El agua del vaso deberá estar libre de organismos patógenos y de sustancias en una cantidad o concentración que pueda suponer un riesgo para la salud humana. A este respecto deberá cumplir los requisitos de calidad que se especifican en el anexo I del Real Decreto 742/2013, de 27 de septiembre y así como en el anexo del Decreto 99/2024, de 30 de octubre, del Consejo de Gobierno, por el que se establecen los criterios técnicos e higiénico-sanitarios de las piscinas y parques acuáticos de la Comunidad de Madrid.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas (piscinas y balnearios urbanos).

Para un control previo, en las inspecciones se realizará la determinación “*in situ*” del nivel de desinfectante y de pH, y a la vista de los resultados, se procederá a la toma de muestras informativa u oficial para la determinación analítica del agua de los vasos de estas instalaciones.

Los análisis se realizarán en el Laboratorio de Salud Pública.

Actividad 1:

Toma de muestras de agua de **vasos de piscinas** y valoración de los resultados de los análisis realizados.

La toma de muestras de agua de piscinas y balnearios urbanos se ajustan a los siguientes tipos de muestreo:

MUESTREO DIRIGIDO: Toma de muestra de aguas de piscina de uso colectivo con indicio de deficiente calidad higiénico-sanitaria.

En todas las inspecciones se realizará la determinación “*in situ*” del nivel de desinfectante y el pH. A la vista de los resultados de dicha determinación y en aquellos casos en que se evidencien indicios de deficiente calidad higiénico-sanitaria del agua, se procederá a la toma de muestra para su análisis en el laboratorio municipal (muestra informativa u oficial).

Las tomas de muestras serán realizadas por los departamentos de Salud de los distritos y serán analizadas por parte del Laboratorio de Salud Pública.

MUESTREO PROGRAMADO: Toma de muestra programada de aguas de piscina de uso colectivo.

Durante 2026 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple a la totalidad de las instalaciones prioritarias en los distintos distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

El diseño del muestreo aleatorio se realizará de manera que sea estadísticamente representativo del total de piscinas censadas en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en los epígrafes correspondientes a piscinas prioritarias en los distintos distritos. Este muestreo será realizado por personal inspector de los departamentos de Salud de los distritos.

Dentro de este muestreo programado se encuentran también incluidas la toma de muestras de agua de piscinas públicas de especial riesgo.

Actividad 2:

Toma de muestras de agua de balnearios urbanos y valoración de la conformidad de los resultados.

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios urbanos durante 2026, se realizará al menos una toma de muestra de uno de los vasos del balneario inspeccionado como actividad complementaria, y así valorar el correcto control de las instalaciones por parte del responsable. En los vasos con aerosolización, se realizará también la toma de muestra para análisis de Legionela.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este subprograma se han creado los siguientes indicadores:

1.-Indicadores del control de la calidad del agua en piscinas

Indicador 1.1 Toma de muestras de aguas de vasos de piscinas.

Número de muestras de aguas de vasos / Número total de vasos-piscinas inspeccionadas x 100.

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.2 Valoración del análisis fisicoquímico de las muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis físico-químico / Número de muestras del análisis físico-químico x100.

Desagregado por distrito y tipo de piscina según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

Indicador 1.3 Calidad microbiológica de toma de muestras de agua de vasos de piscinas.

Número de muestras con analíticas conformes en el análisis / Número de muestras realizadas del análisis microbiológico x 100.

Desagregado por distrito y tipo de muestreo según uso.

Desagregado por tipo de muestreo

2.-Indicadores de la calidad de agua en balnearios urbanos:

Indicador 2.1 Toma de muestras de aguas de vasos de balneario.

Número de muestras de aguas de vasos balneario tomadas / Número total de balnearios inspeccionados x 100.

Desagregado por distrito.

Indicador 2.2 Calidad fisicoquímica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras conformes en el análisis fisicoquímico/Número de análisis fisicoquímico de aguas de balnearios x100.

Desagregado por distrito.

Indicador 2.3 Calidad microbiológica de las muestras de agua de vasos de balnearios.

Valoración porcentual de la conformidad:

Número de muestras de balnearios conformes / Número de análisis microbiológico en aguas de balnearios x100.

Desagregado por distrito.

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	110 instalaciones de piscinas prioritarias a inspeccionar (aproximadamente 220 vasos) para el total de los distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias a inspeccionar. ✓ Instalaciones seleccionadas según muestreo aleatorio. ✓ Piscinas de especial control.
PISCINAS: MUESTREO DIRIGIDO	A demanda* ✓ Cuando se detecte una deficiencia in situ. ✓ Cuando sea un seguimiento de una no conformidad. *Aproximadamente (datos años anteriores) unas 80 muestras. 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.
BALNEARIOS URBANOS	80 muestras correspondientes con las 80 instalaciones a inspeccionar Repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado.

NOTA: Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los departamentos de Salud de los distritos, no están contempladas en este PIAP, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental 2026.

PROGRAMA 5: CONTROL DE INSTALACIONES CON RIESGO DE TRANSMISIÓN DE LEGIONELA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El Ayuntamiento de Madrid, es titular de edificios municipales que cuentan con instalaciones de riesgo de proliferación, dispersión y transmisión de Legionela, y, en consecuencia, responsable de su mantenimiento y tratamiento conforme a lo estipulado en el Real Decreto 487/2022, de 21 de junio, por el que se establecen los requisitos sanitarios para la prevención y el control de la legionelosis. En estas instalaciones municipales por parte de los servicios municipales se llevan a cabo estas tareas, generalmente, a través de empresas contratadas al efecto. Por parte de Madrid Salud, se realiza el autocontrol de estas instalaciones municipales, como apoyo a los servicios municipales de mantenimiento de estas, a efectos de verificar su adecuación a la normativa de aplicación. Estas actuaciones de autocontrol no están incluidas en el Plan de Inspecciones y Actuaciones Programadas en materia de Salud Pública (PIAP) 2026.

Por otro lado, con fecha 6 de junio de 2014, se firmó el Protocolo de Colaboración de Actuaciones en materia de prevención de la legionelosis en dispositivos de riesgo entre la Consejería de Sanidad y el Ayuntamiento de Madrid. El propósito de este protocolo de coordinación de actuaciones era evitar las duplicidades en el control de determinadas instalaciones de riesgo de transmisión de legionelosis, en concreto aquellas que ya eran objeto de inspección por inspectores municipales como las piscinas y balnearios urbanos y los sistemas de nebulización ubicados en establecimientos de restauración colectiva y/o comercio minorista alimentario.

Las piscinas y balnearios urbanos, consideradas como sistemas de agua climatizada o con temperaturas similares a las climatizadas ($\geq 24^{\circ}\text{C}$) y aerosolización con/sin agitación y con/sin recirculación a través de chorros de alta velocidad, y en consecuencia instalación de riesgo de legionelosis, están incluidas en el Programa de Control de Aguas Recreativas.

En este Programa de control de instalaciones de riesgo de transmisión de Legionela se incluyen únicamente los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva, así como las ubicadas en comercio minorista de alimentación.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada los sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación que sean incluidos en la programación de actuaciones (existentes y nuevos) así como aquellas que así se determine por objeto de denuncia. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que presentan un censo muy variable que dificulta de manera importante su categorización.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación.

Punto de control:-Establecimientos objeto de inspección

El control se efectuará en los **sistemas de nebulización de terrazas de restauración colectiva y los ubicados en comercio minorista de alimentación.**

Los **sistemas de nebulización** son equipos de agua perdida pulverizada mediante boquillas, que se emplean para la disminución de la temperatura en espacios públicos abiertos.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de **inspecciones higiénico-sanitarias**, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones son realizadas por el personal inspector adscrito a los departamentos de Salud de los distritos, que podrán recibir apoyo por parte del personal inspector del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en caso de especial necesidad.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares, etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: Mantenimiento y limpieza de la instalación adecuada.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación.** Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en

- **Incumplimiento:** como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.
- **Deficiencia:** la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son:

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de la exposición a los aerosoles generados por los sistemas de nebulización ubicados en terrazas de bares y restaurantes, así como de aquellos ubicados en comercio minorista alimentario.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección a estas instalaciones al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN, DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización junto con el número instalaciones que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCION PROGRAMADA - 2026	CENSO 2026*	INSPECCION PROGRAMADA DISTRITOS
PROGRAMA DE CONTROL DE SISTEMAS DE NEBULIZACION	441	142
TOTALES	441	142
TOTAL DE INSTALACIONES QUE SERÁN INSPECCIONADAS		142

* Censo de referencia obtenido mediante el histórico de inspecciones realizadas en estas instalaciones en los últimos 3 años.

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección mínima del 50% de las instalaciones censadas. Téngase en cuenta que se trata de un censo muy variable y no esta censado todo lo que realmente este operativo.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo 1

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de sistemas de nebulización.

Actividad

Inspección de estas instalaciones.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas 2026 X 100

Desagregado por distrito.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionadas se determina frente al censo interno, disponible de la información de años anteriores.

$\text{Número instalaciones inspeccionadas} / \text{Número instalaciones censadas a 31 de diciembre de 2026} \times 100^*$

Desagregado por distrito.

** A efectos de censo 2026 se considerarán las instalaciones inspeccionadas en el periodo 2022-2025.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número instalaciones inspeccionadas}$.

Desagregado por distrito.

Valor de Referencia: 1

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS

A continuación, se muestra el número de sistemas de nebulización en cada distrito junto con el número instalaciones que serán inspeccionados en 2026 por los departamentos de Salud de los distritos.

	SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN	
DISTRITO	Censo de nebulizadores a 30 de septiembre de 2025	Nº de instalaciones que serán inspeccionadas en 2026
CENTRO	115	20
ARGANZUELA	19	12
RETIRO	15	4
SALAMANCA	45	22
CHAMARTÍN	37	0
TETUÁN	16	8
CHAMBERÍ	37	15
FUENCARRAL - EL PARDO	27	4
MONCLOA - ARAVACA	23	15
LATINA	5	5
CARABANCHEL	6	2
USERA	11	3
PUENTE DE VALLECAS	3	2
MORATALAZ	5	3
CIUDAD LINEAL	22	8
HORTALEZA	20	4
VILLAVERDE	1	1
VILLA DE VALLECAS	10	3
VICÁLVARO	4	1
SAN BLAS - CANILLEJAS	4	4
BARAJAS	16	6
TOTAL	441	142

PROGRAMA 6: CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

Según se establece en el Decreto 124/1997, de 9 de octubre, por el que se aprueba el Reglamento de Sanidad Mortuoria en la Comunidad de Madrid, es competencia de los Ayuntamientos la autorización y el control sanitario de empresas, instalaciones y servicios funerarios regulados en este Reglamento. Dicha competencia se ejercerá a través de la correspondiente ordenanza municipal que deberá estar adaptada a lo establecido en el presente Reglamento.

En este sentido, se considera empresa funeraria, aquella que presta, conjunta o indistintamente, los servicios de manipulación y acondicionamiento de cadáveres, traslado de estos, tanatorio-velatorio, crematorio o cementerio, y, en todos los casos con el suministro de bienes y servicios complementarios para sus propios fines. Los servicios funerarios son aquellos que son prestados por una empresa funeraria, desde el fallecimiento de una persona hasta su inhumación o cremación.

En el municipio de Madrid, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública de 28 de mayo de 2014, regula, en su Libro Sexto, las condiciones técnico-sanitarias que deben reunir los establecimientos que ejerzan la actividad de servicios funerarios.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Serán objeto de inspección programada las empresas funerarias ubicados en el municipio de Madrid. Estas instalaciones no están sujetas a planificación en base al riesgo, dado que, al presentar un censo muy reducido, se inspeccionan anualmente de manera centralizada desde el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Las actuaciones inspectoras comprenden una primera visita de inspección (inspección inicial) y en caso de presentarse incumplimientos y/o deficiencias, la realización de las necesarias visitas de comprobación de subsanación. Estas inspecciones implican tanto a las instalaciones de estos servicios funerarios como a los coches fúnebres.

Punto de control: Empresas funerarias

El control se efectuará en las instalaciones donde se realizan estos servicios funerarios (tanatorios, salas de acondicionamiento estético y tanatopraxia), así como de los coches fúnebres de traslado de cadáveres de cada empresa funeraria.

Métodos y procedimiento de control.

El control de estos establecimientos se realiza principalmente mediante la realización de inspecciones higiénico-sanitarias, en las que se verifica el cumplimiento de las normativas de aplicación.

Estas inspecciones actualmente son realizadas por el personal inspector adscrito al Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con los procedimientos documentados.

La inspección se realiza mediante:

- **Comprobación del historial higiénico-sanitario de la instalación:** Con carácter previo a la visita de inspección se consultará la existencia o no de inspecciones previas, sanciones administrativas, adopción de medidas cautelares... etc.
- **Inspección visual** de la instalación y su correcto funcionamiento: condiciones estructurales y de equipamiento, mantenimiento, uso y limpieza de la instalación adecuada.
- **Inspección visual de los coches fúnebres:** Mantenimiento y limpieza adecuada, estructura y ventilación correctas y documentación conforme.
- **Entrevistas** con el responsable y/o el personal del establecimiento, a efectos de valorar el cumplimiento de la normativa de aplicación.
- **Examen documental** de registros, certificados de limpieza/tratamiento, control de plagas y residuos, control de identificación y actividades sobre los cadáveres, cualificación de personal de tanatopraxia, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza del control mediante **acta y/o informe**, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, **las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el operador/responsable del establecimiento/instalación**. Se facilitará oficialmente una copia del acta/informe al inspeccionado y cuando haya incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas de inspección.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

Incumplimiento: como la no conformidad con la normativa que influye o es probable que influya sobre el riesgo del servicio/actividad, lo que implica la adopción de una medida de control.

Deficiencia: la no conformidad con la normativa que no influye o es probable que no influya sobre el riesgo del servicio/actividad

Medidas adoptadas por las autoridades ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las no conformidades detectadas y la gravedad de estas.
- Su repercusión en la salud de los consumidores.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las no conformidades detectadas.

La decisión sobre las medidas a adoptar dependerá del tipo y naturaleza de la no conformidad detectada, de la fase en la que se realiza el control, el historial de no conformidades del establecimiento/instalación, así como de los productos utilizados y las condiciones de materiales y equipos. Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante los incumplimientos detectados, son las siguientes:

- Propuesta de incoación de expediente sancionador.
- Suspensión cautelar de la actividad del establecimiento, bien en parte o en su totalidad.
- Requerimiento de corrección de incumplimientos.
- Corrección inmediata por parte del operador.

Los objetivos de este Programa son;

OBJETIVO GENERAL

Minimizar los riesgos derivados de unas condiciones higiénico-sanitarias deficientes de instalaciones y equipamientos de servicios funerarios.

OBJETIVO ESPECÍFICO

Realización de visitas de inspección de estas instalaciones y coches fúnebres al efecto de verificar sus condiciones técnico-sanitarias.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN SERVICIOS FUNERARIOS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

A continuación, se muestra el número de servicios funerarios que figuran en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) junto con el número establecimientos que serán inspeccionados en 2026 por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

ESTABLECIMIENTOS CON INSPECCIÓN PROGRAMADA - 2026	CENSO 2025	INSPECCIÓN PROGRAMADA DISTRITOS	INSPECCIÓN PROGRAMADA MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CONTROL SERVICIOS FUNERARIOS				
PROGRAMA DE CONTROL DE SERVICIOS FUNERARIOS	7	--	7	7
TOTAL	7			
TOTAL DE INSTALACIONES QUE SERÁN INSPECCIONADAS		--	7	7

CRITERIO TÉCNICO DE PROGRAMACIÓN Y PRIORIZACIÓN:

Como ya se ha indicado, este programa no cuenta con una programación basada en riesgo. La planificación de inspecciones y actividades se basa únicamente en un criterio de cobertura de inspección del 100% de las instalaciones censadas, así como una inspección de todos los coches fúnebres de nuevo funcionamiento y sus revisiones durante la inspección anual.

La inspección a estas instalaciones y sus vehículos será realizada íntegramente por el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud.

El Protocolo de Inspección y la Guía de Cumplimentación de este Programa se encuentran en la documentación técnica correspondiente.

EVALUACIÓN

Para la evaluación de este programa se utilizarán los indicadores que se indican a continuación:

Objetivo

Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los servicios funerarios.

Actividad

Inspección de estas instalaciones y sus coches fúnebres.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número inspecciones programadas} \times 100$

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2026.

Indicador 2. Porcentaje de cobertura

El porcentaje de instalaciones inspeccionados se determina frente al censo de locales y actividades.

$\text{Número instalaciones inspeccionados} / \text{Número instalaciones censados a 31 de diciembre de 2026} \times 100^*$

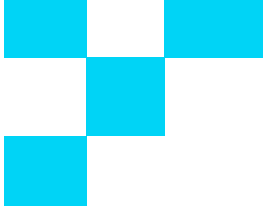
** A efectos de censo se considerarán los establecimientos inscritos en el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) en el siguiente epígrafe: 960301 Pompas fúnebres y actividades relacionadas.*

Indicador 3. Rotación de inspección.

Refleja el número de inspecciones realizadas a la instalación.

$\text{Número inspecciones realizadas} / \text{Número instalaciones inspeccionadas}$.

Valor de Referencia: 1



3. Inspecciones y actividades programadas en materia de salud y protección animal

3.1.- INTRODUCCIÓN

Como consecuencia de la conciencia nacida en las sociedades de los países más avanzados, existe una corriente tendente a sentar las bases que regulen la relación de las personas con los animales. La Declaración Universal de los Derechos del Animal proclamada el 15 de octubre de 1987, así como la normativa europea en esta materia, han contribuido a instaurar el respeto, la defensa y la protección de los animales.

En el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales tanto en la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales como en la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan actividades relacionadas con los animales de compañía al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la protección, la salud y el bienestar de los animales.

Con la entrada en vigor de la Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales y la aplicación de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid, pendientes ambas de desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en esta línea de actuación en materia de salud y protección animal, se hace necesario tener en cuenta las actualizaciones introducidas en relación con la normativa vigente hasta el momento.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, establece que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones y evitar la realización de las prohibiciones contempladas en esta Ley. Posteriormente la Ley 7/2024, de 26 de diciembre, de Medidas para un desarrollo equilibrado en materia de medio ambiente y ordenación del territorio ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio. Entre otros aspectos, esta modificación ha implicado la exclusión de los centros veterinarios de la definición de núcleos zoológicos, así como la supresión del artículo 17 original que señalaba que “Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual y siempre que se tenga conocimiento de incidencias que puedan afectar al bienestar de los animales”.

Los protocolos de actuación utilizados para la inspección de estas actividades se refieren al cuidado, salud y bienestar animal, a los requisitos para su venta y exposición al público, a los animales cuya tenencia está prohibida fuera de los recintos expresamente autorizados, a la identificación de los animales y a la información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

Las inspecciones y actividades programadas en materia de Salud y Protección Animal para el año 2026 tienen como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectarán a los veintiún Departamentos de Salud de los distritos.

Las actuaciones se estructuran en cinco programas específicos referidos al control de los centros veterinarios, control de centros de tratamiento higiénico de animales, residencias, centros de cuidado, escuelas de adiestramiento de animales de compañía, establecimientos de venta de animales de compañía y centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre las Inspecciones y Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2026, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los programas y campañas que lo integran.

3.2.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

La Ley 7/2024, de 26 de diciembre, ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio. Esta ley ha suprimido del artículo 17 original que señalaba que “Las inspecciones se realizarán con carácter previo al comienzo de la actividad, repitiéndose como mínimo con carácter anual”.

Por lo tanto, y dado que ya no es necesario programar el 100 % de las actividades censadas, el número de inspecciones programadas a establecimientos de salud y protección animal serán establecidas por cada Departamento de Salud de los distritos, quedando a su criterio la programación establecida.

	Número de inspecciones programadas *
Comercio al por menor de animales de compañía	42
Centros veterinarios	174
Centros de tratamiento higiénico de animales	108
Residencias y escuelas de adiestramiento	29
Centros ecuestres de ocio y deportivos	3
TOTAL	356

* Según programación realizada por los departamentos de Salud de los distritos.

3.3.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución de las actuaciones, se elabora para cada programa una documentación técnica que incluye un protocolo de inspección con su guía técnica de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

La documentación técnica, protocolos y guías de cumplimentación de cada programa, se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

En el ámbito de la salud y protección animal, los protocolos técnicos y guías de cumplimentación son los que se enumeran a continuación:

- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros veterinarios.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para establecimientos de venta de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía.
- Protocolo Técnico de Inspección y Guía de Cumplimentación para centros ecuestres con fines de ocio o deportivo.

3.4.-RELACIÓN DE PROGRAMAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL

- PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS
- PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA
- PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.
- PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

3.5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LOS PROGRAMAS

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los programas del PIAP se obtendrá a partir de:

- Estudio y valoración del grado de consecución de los objetivos.
- Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Los citados estudios y valoraciones se realizarán durante el año 2027, exponiéndose los resultados en el informe de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección.

Para el año 2026 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes programas los cuales se graban en el Sistema Integral de Gestión y Seguimiento Administrativo (SIGSA).

La actualización de censos se realizará en la aplicación de Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA) por el departamento que realice la inspección.

Estudio y valoración del grado de consecución de los indicadores.

Una vez finalizado el año, los programas serán evaluados de acuerdo con los siguientes indicadores de actividad:

Indicador:	
Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2026 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	$\text{Nº inspecciones realizadas} / \text{Nº inspecciones programadas} \times 100$ <i>Desagregado por programa y distrito</i>
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2026

3.6.- CENSO DE ESTABLECIMIENTOS

Censo de actividades y locales únicos a 30 de septiembre de 2025 (GECLA) revisado por los departamentos de Salud de los distritos

	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS						PELUQUERÍAS	RESIDENCIAS Y ADIESTRA.	CENTROS ECUESTRES	TOTAL ACTIVIDADES
	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	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	-	5	5	2	2	14	5	8	-	30
02-Arganzuela	2	1	12	5	2	1	21	16	5	-	44
03-Retiro	2	4	6	5	-	-	15	13	3	-	33
04-Salamanca	4	4	10	5	2	2	23	19	5	-	51
05-Chamartín	4	5	11	3	2	-	21	12	4	-	41
06-Tetuán	4	1	5	6	1	1	14	9	1	-	28
07-Chamberí	6	-	8	13	1	3	25	21	8	-	60
08-Fuencarral-El Pardo	2	2	12	7	5	3	29	20	14	9	74
09-Moncloa Aravaca	-	2	10	6	2	-	20	5	2	3	30
10-Latina	2	4	12	6	1	2	25	15	1	-	43
11-Carabanchel	10	1	14	4	1	-	20	12	-	-	42
12-Usera	1	-	5	4	1	-	10	4	-	-	15
13-Puente de Vallecas	4	2	9	3	2	1	17	9	-	-	30
14-Moratalaz	-	-	4	4	-	-	8	5	1	-	14
15-Ciudad Lineal	8	4	8	7	2	1	22	18	2	-	50
16-Hortaleza	1	1	15	11	-	-	27	7	3	-	38
17-Villaverde	-	1	4	2	-	1	8	6	1	-	15
18-Villa de Vallecas	-	-	7	5	3	1	16	6	-	-	22
19-Vicálvaro	-	1	6	3	1	-	11	1	3	-	15
20-San Blas - Canillejas	4	1	6	7	2	2	18	14	-	-	36
21-Barajas	-	-	5	3	-	-	8	3	-	-	11
TOTAL	57	34	174	114	30	20	372	220	61	12	722

3.7.- PROGRAMAS DE LA LÍNEA DE ACTUACIÓN: INSPECCIONES Y ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SALUD Y PROTECCIÓN ANIMAL.

PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía, así como las condiciones de los animales en ellos alojados cuando sea procedente.

La Ley 7/2024, de 26 de diciembre, ha modificado importantes aspectos de la Ley 4/2016, de 22 de julio, que, entre otros aspectos, ha implicado la exclusión de los centros veterinarios de la definición de núcleos zoológicos, no siendo necesaria la inscripción de estas actividades en el registro de núcleos zoológicos de animales de compañía de la Comunidad de Madrid.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico y registro en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales de compañía.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros veterinarios para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales en centros con internamiento
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2026”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales en los centros con internamiento.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de las deficiencias o los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento sanitario de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), los epígrafes afectados son:

- 750001 - Hospital veterinario.
- 750002 - Clínica veterinaria con tratamiento higiénico.
- 750003 - Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.
- 750004 - Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.
- 750005 - Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento sanitario consisten en visitas llevadas a cabo por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento veterinario de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.** En particular, se evaluarán las condiciones de internamiento de animales en los casos que proceda.
- **Examen documental** de la autorización/registro como pequeño productor de residuos peligrosos, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, comunicación de la existencia de medicamentos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”**.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o 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 2026 se ha programado la realización de un total de 174 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	TOTAL
01-Centro	-	-	-	-	-	-
02-Arganzuela	-	-	1	-	-	1
03-Retiro	2	2	2	-	-	6
04-Salamanca	2	5	1	1	1	10
05-Chamartín	5	11	3	2		21
06-Tetuán	1	2	4	1	1	9
07-Chamberí	-	3	4	1	1	9
08-Fuencarral-El Pardo	-	-	-	-	-	-
09-Moncloa Aravaca	2	10	6	2	-	20
10-Latina	2	3	1	-	-	6
11-Carabanchel	-	8	3	1	-	12
12-Usera	-	2	2	-	-	4
13-Puente de Vallecas	2	9	3	-	-	14
14-Moratalaz	4	4	-	-	-	8
15-Ciudad Lineal	-	4	-	2	-	6
16-Hortaleza	-	3	3	-	-	6
17-Villaverde	1	4	2	-	1	8
18-Villa de Vallecas	-	4	3	2	-	9
19-Vicálvaro	1	6	3	1	-	11
20-San Blas - Canillejas	1	6	1	2	-	10
21-Barajas	-	3	1	-	-	4
TOTAL	23	89	43	15	4	174

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados al 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 núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los centros de tratamiento higiénico.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan del correspondiente título habilitante urbanístico, la venta de accesorios para la atención y cuidado de los animales domésticos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de tratamiento higiénico para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales e instalaciones
- Condiciones de las dependencias
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2026”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados los establecimientos dedicados al 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 programados en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.

- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía
 - Objetivo operativo 2.1: Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - Objetivo operativo 2.2: Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al tratamiento higiénico de los animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el:

- 960902 - Tratamiento higiénico de animales (peluquerías).

El criterio de programación de las inspecciones será el establecido por el departamento de Salud del cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de tratamiento higiénico consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria por parte de los responsables de los centros dedicados al tratamiento higiénico de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad en relación con su inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual de los locales e instalaciones y equipos.**
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y, cuando haya deficiencias o incumplimientos, se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o 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 2026 se ha programado la realización de un total de 108 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
01-Centro	-
02-Arganzuela	2
03-Retiro	4
04-Salamanca	7
05-Chamartín	-
06-Tetuán	6
07-Chamberí	10
08-Fuencarral-El Pardo	20
09-Moncloa Aravaca	5
10-Latina	5
11-Carabanchel	8
12-Usera	2
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	1
15-Ciudad Lineal	9
16-Hortaleza	3
17-Villaverde	6
18-Villa de Vallecas	3
19-Vicálvaro	1
20-San Blas - Canillejas	14
21-Barajas	2
TOTAL	108

PROGRAMA 3: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, considera como núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los centros de venta de animales de compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de venta de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de dependencias, materiales e instalaciones
- Condiciones de los animales
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2026”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía que comercialicen o no alimentos para animales o accesorios para su atención y cuidado.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3:** Comprobar las condiciones de los animales
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.

- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control: Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los establecimientos dedicados a la venta de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 477603 - Comercio al por menor de animales de compañía.

No se realizarán controles de carácter sanitario en los establecimientos de venta de complementos y alimentos para animales de compañía.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros de venta de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados a la venta de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, **el alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Centros de Animales de Compañía de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 42 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Comercio al por menor de animales de compañía
01-Centro	2
02-Arganzuela	-
03-Retiro	2
04-Salamanca	4
05-Chamartín	-
06-Tetuán	4
07-Chamberí	3
08-Fuencarral-El Pardo	2
09-Moncloa Aravaca	-
10-Latina	2
11-Carabanchel	7
12-Usera	1
13-Puente de Vallecas	4
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	8
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	3
21-Barajas	-
TOTAL	42

PROGRAMA 4: CONTROL DE RESIDENCIAS, CENTROS DE CUIDADO Y CENTROS DE ADIESTRAMIENTO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben **organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el** cumplimiento de todos los requisitos higiénico-sanitarios y de protección, bienestar o sanidad animal que han de cumplir las residencias de animales de compañía, los centros de cuidado de animales (guarderías) y los centros de adiestramiento.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, considera como núcleos zoológicos de animales de compañía, entre otros, a los criaderos, residencias, escuelas de adiestramiento, centros de acogida de animales abandonados, perreras deportivas, centros de rescate, o cualquier otro que albergue animales de compañía.

Estos establecimientos podrán realizar, como actividad asociada, y siempre que dispongan de las correspondientes licencias y registros en tal sentido, el tratamiento higiénico de animales.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros de adiestramiento y residencias de animales de compañía para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de los animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Condiciones de la zona de tratamiento higiénico, cuando proceda
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2026”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

La Ley 7/2023, de 28 de marzo, de protección de los derechos y el bienestar de los animales indica que corresponde a los órganos competentes de las comunidades autónomas y ciudades de Ceuta y Melilla y de las entidades locales, la inspección y vigilancia de las instalaciones de los centros de protección animal y de los animales que se alojen en ellas, tanto con carácter permanente, temporal o de paso, así como los centros veterinarios, núcleos zoológicos, residencias, centros para la cría y venta, adiestramiento y cuidado temporal de los animales o cualquier otro tipo de establecimiento que albergue animales, con independencia de la duración del albergado, finalidad y titularidad, así como de las empresas de transporte de animales.

La Ley 4/2016, de 22 de julio, señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en dicha ley.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas:** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Inspecciones por solicitud de inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de nuevos establecimientos o tras cualquier modificación en instalaciones o actividades.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando el interesado comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección.

El control se realizará en los establecimientos dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 960903 – Adiestramiento, cuidado de animales, residencias caninas y centros de animales abandonados.

El criterio de programación de las inspecciones será establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos de control

Los controles que se realizan en los centros de adiestramiento y residencia de animales de compañía consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros dedicados al adiestramiento y residencia de animales de compañía.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el **“Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”** vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el Registro de Núcleos Zoológicos de Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid de acuerdo con su clasificación zootécnica.
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- **Deficiencia:** es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- **Incumplimiento:** es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o influye, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.

Medidas adoptadas ante la detección de incumplimientos

Cuando se obtengan evidencias sobre la presencia de no conformidades se adoptarán medidas eficaces, proporcionadas y disuasorias, de acuerdo con:

- Las deficiencias y/o incumplimientos detectados y la gravedad de los mismos,
- Su repercusión en la salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- La garantía de corrección permanente y no reiteración de las deficiencias y/o incumplimientos detectados.

Ante cada no conformidad comprobada se podrán adoptar todas las medidas que se consideren oportunas.

En resumen, las medidas adoptadas, por tipo, ante las no conformidades detectadas, son las siguientes:

- Propuestas de incoación de expediente sancionador.
- Suspensiones de actividad.
- Requerimientos de corrección de Incumplimientos
- Otras medidas.

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS (INSPECCIONES Y CONTROLES)

Para el año 2026 se ha programado la realización de un total de 29 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Residencias, centros de cuidado y centros de adiestramiento de animales de compañía
01-Centro	6
02-Arganzuela	3
03-Retiro	3
04-Salamanca	3
05-Chamartín	-
06-Tetuán	1
07-Chamberí	4
08-Fuencarral-El Pardo	-
09-Moncloa Aravaca	2
10-Latina	1
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	1
16-Hortaleza	1
17-Villaverde	1
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	2
20-San Blas - Canillejas	1
21-Barajas	-
TOTAL	29

PROGRAMA 5: CONTROL DE CENTROS ECUESTRES DE OCIO O DEPORTIVOS

OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objeto de este programa es determinar el modo en que las autoridades competentes deben organizar y realizar los controles oficiales de acuerdo con la normativa vigente para verificar el cumplimiento de todas las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas y de protección, bienestar o sanidad animal que deben cumplir los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Se considerarán afectados a este programa los establecimientos que realizan su actividad como centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

El artículo 4 de la Ley 4/2016, de 22 de julio, incluye en la definición de animal de compañía a los équidos utilizados con fines de ocio o deportivo, siempre que su tenencia no tenga como destino su consumo o el aprovechamiento de sus producciones, o no se lleve a cabo, en general, con fines comerciales o lucrativos.

De acuerdo con lo anterior, este programa de control se centra en la realización de inspecciones a los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos para verificar el cumplimiento de los requisitos previstos con el fin de garantizar el máximo nivel de protección y bienestar de estos animales de compañía con el siguiente alcance:

- Control documental
- Condiciones de materiales y dependencias
- Condiciones de los animales (con internamiento)
- Eliminación de residuos

Toda la normativa y documentación relacionada que sirva de soporte para la realización de los controles oficiales en el marco de este programa se encuentra detallada en el documento: “Normativa aplicable al PIAP 2026”, que se publicará en la intranet del Ayuntamiento de Madrid (AYRE Distritos) a disposición del personal inspector.

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

OBJETIVO GENERAL: Reducir la aparición de riesgos para la salud pública y proteger la salud y bienestar de los animales de compañía.

Se considerarán afectados a este programa los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

- **Objetivo operativo 1:** Realizar controles oficiales programados en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
- **Objetivo operativo 2:** Comprobar el cumplimiento de la normativa por parte de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.
 - **Objetivo operativo 2.1:** Comprobar el cumplimiento de la normativa en materia documental y de registros.
 - **Objetivo operativo 2.2:** Comprobar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la normativa sobre condiciones higiénico-sanitarias y técnicas de materiales, instalaciones y dependencias.
 - **Objetivo operativo 2.3** Comprobar las condiciones de los animales (con internamiento).
- **Objetivo operativo 3:** Adoptar medidas por parte de la Autoridad competente ante las deficiencias e incumplimientos detectados en el ámbito de este programa con vistas a que el operador las corrija tratando de evitar su reaparición.

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

El Real Decreto 804/2011, de 10 de junio, por el que se regula la ordenación zootécnica, sanitaria y de bienestar animal de las explotaciones equinas y se establece el plan sanitario equino, es de aplicación a todas las explotaciones equinas radicadas en España, entendiéndose como explotación equina cualquier instalación, construcción o, en el caso de la cría al aire libre, cualquier lugar en los que se tengan, críen o manejen équidos o se expongan al público, con o sin fines lucrativos, incluidas las explotaciones con animales domésticos de compañía, estando obligadas a su inclusión en el REGA (Registro general de explotaciones ganaderas).

Los équidos utilizados con fines de ocio son considerados como animales de compañía por la Ley 4/2016, de 22 de julio y esta ley señala que los Ayuntamientos llevarán a cabo las labores de inspección y control necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contempladas en la misma.

En base a esto, se pueden diferenciar los siguientes tipos de visitas de control:

❖ **Visitas de control programadas** conforme al número de inspecciones programadas por los departamentos de Salud de los distritos.

❖ **Visitas de control no programadas** de acuerdo con:

- Sospecha, por indicios de alguna irregularidad: derivados de la gestión de una denuncia o detectados por otra Autoridad competente.
- Visitas de seguimiento de comprobación de subsanación de incumplimientos y/o tras requerimiento, ya sea una vez finalizado el plazo otorgado o cuando la persona interesada comunique su corrección. El control se dirigirá a comprobar la corrección o no de los incumplimientos que se detectaron en el control anterior y se constataron en acta de inspección, a la que se hará referencia, o en su caso fueron objeto del requerimiento.

Puntos de control. Establecimientos objeto de inspección

El control se realizará en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos.

En relación con el Sistema de Gestión de Censo de Locales y Actividades (GECLA), el epígrafe afectado es el 931012 - Establecimientos de equitación.

El criterio de programación será el establecido por el departamento de Salud de cada distrito.

Métodos y procedimientos de control

Los controles que se realizan en los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivos, consisten en visitas realizadas por el personal inspector a los establecimientos para verificar, mediante técnicas de inspección, el cumplimiento de la normativa sanitaria y de protección y bienestar animal por parte de los responsables de los centros ecuestres que albergan équidos utilizados con fines de ocio o deportivo.

En las visitas de control se revisarán todos los requisitos desarrollados en este programa, en función de lo cual pueden diferenciarse los siguientes tipos:

- Si las visitas de control forman parte de la programación, el **alcance de la inspección será completa**, verificando el cumplimiento de todos los aspectos exigidos por la normativa de aplicación.
- Si la visita de control responde a uno de los motivos para los controles no programados, el **alcance no tiene por qué ser total**, ajustándose a los condicionantes del motivo de la inspección y al criterio del personal inspector que la lleve a cabo.

Para garantizar que los controles oficiales se llevan a cabo de manera uniforme, éstos se realizan de acuerdo con **procedimientos documentados**, en este caso será de aplicación el “**Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública**” vigente en el momento.

La inspección se realiza mediante:

- **Revisión de la actividad de la empresa.** Se tendrá en cuenta la actividad de la empresa en relación con su inscripción en el REGA (Registro general de explotaciones ganaderas).
- **Inspección visual** de los locales e instalaciones y equipos.
- **Inspección** de las condiciones de los animales (con internamiento).

- **Examen documental** de la inscripción en el registro, albaranes o facturas que acrediten la procedencia de alimentos y productos, actividades de desratización y desinsectación, etc.

Se dejará constancia de la inspección realizada y los detalles de la naturaleza de la inspección mediante acta, donde se describirá el motivo de la visita, el alcance y el resultado de los controles y, en su caso, las medidas adoptadas por las autoridades competentes y aquellas que deberá tomar el/la titular de la actividad.

Se facilitará oficialmente una copia al titular o representante del establecimiento y cuando haya deficiencias o incumplimientos se realizará seguimiento de los mismos en posteriores visitas.

Descripción de deficiencias e incumplimientos

Las definiciones del presente apartado corresponden a las incluidas en el “Procedimiento General de Inspección en materia de salud pública”.

Las no conformidades detectadas en el curso de las inspecciones se clasifican según su gravedad en:

- Deficiencia: es aquella no conformidad con la normativa que no influye, o no es probable que influya, sobre salud pública, y/o la protección, bienestar o sanidad animal.
- Incumplimiento: es aquella no conformidad con la normativa que es probable que influya o 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 2026 se ha programado la realización de un total de 3 inspecciones y controles que serán llevadas a cabo por los departamentos de Salud de los distritos.

El desglose de dichas actuaciones se detalla en la siguiente tabla:

	Centros ecuestres con fines de ocio o deportivo
01-Centro	-
02-Arganzuela	-
03-Retiro	-
04-Salamanca	-
05-Chamartín	-
06-Tetuán	-
07-Chamberí	-
08-Fuencarral-El Pardo	-
09-Moncloa Aravaca	3
10-Latina	-
11-Carabanchel	-
12-Usera	-
13-Puente de Vallecas	-
14-Moratalaz	-
15-Ciudad Lineal	-
16-Hortaleza	-
17-Villaverde	-
18-Villa de Vallecas	-
19-Vicálvaro	-
20-San Blas - Canillejas	-
21-Barajas	-
TOTAL	3



[Volver al índice](#)

4.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 19.379.193,84 euros correspondiente a la prórroga del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, de apoyo a la gestión de los canales de atención a la ciudadanía de Línea Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto plurianual de 19.379.193,84 euros IVA incluido, correspondiente a la prórroga del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía denominado "Apoyo a la gestión de los canales de atención a la ciudadanía de Línea Madrid", adjudicado a NTT DATA SPAIN BPO SLU y NTT DATA SPAIN SLU, UNION TEMPORAL DE EMPRESAS, con CIF U09807553, con vigencia desde el 01 de junio de 2022 hasta 31 de marzo de 2026 (46,00 mes/meses), mediante tramitación anticipada del expediente.

Debido a la naturaleza del contrato y de los servicios que se prestan, de forma directa a la ciudadanía, es importante no interrumpir su prestación garantizándose en todo momento su continuidad. Para ello se requiere prorrogar el contrato en vigor por un periodo de 9 meses, desde el 1 de abril hasta el 31 de diciembre de 2026, sin agotar el plazo máximo previsto para la prórroga.

Consta en el expediente documento de conformidad de la empresa adjudicataria de fecha 11 de noviembre de 2025.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio de Capitalidad y Régimen Especial de la Ciudad de Madrid y 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, 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

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 19.379.193,84 IVA incluido, correspondiente a la prórroga prevista, del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía denominado "Apoyo a la gestión de los canales de atención a la ciudadanía de Línea Madrid", adjudicado a NTT DATA SPAIN BPO SLU y NTT DATA SPAIN SLU UNION TEMPORAL DE EMPRESAS, con CIF U09807553, mediante tramitación anticipada del expediente, desde el 1 de abril hasta el 31 de diciembre de 2026, y que se imputará a la aplicación presupuestaria 001/120/925.01/227.99 o equivalente del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid, con el siguiente desglose por anualidades:



2026	17.483.737,03 euros
2027	1.895.456,81 euros

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

5.- Autorizar el contrato de suministro de prendas de vestuario diverso para voluntarios de protección civil y complementos para voluntarios y funcionarios de SAMUR-Protección-Civil del Ayuntamiento de Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto correspondiente de 512.180,90 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de suministro de prendas de vestuario diverso para voluntarios de protección civil y complementos para voluntarios y funcionarios de SAMUR-PROTECCIÓN-CIVIL del Ayuntamiento de Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto correspondiente de 512.180,90 euros, IVA incluido.

El plazo de ejecución del contrato será de cuatro meses, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026 o desde su formalización, siempre que ésta se produzca en fecha posterior.

El contrato tiene naturaleza de contrato administrativo de suministro, adjudicándose mediante procedimiento abierto conforme a los artículos 16, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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, 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

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de suministro de prendas de vestuario diverso para voluntarios de protección civil y complementos para voluntarios y funcionarios de SAMUR-PROTECCIÓN-CIVIL del Ayuntamiento de Madrid, mediante tramitación anticipada del expediente. El plazo de ejecución del contrato será de cuatro meses, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026 o desde su formalización, siempre que ésta se produzca en fecha posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto de 512.180,90 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/120/135.10/221.04 o equivalente del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2026.

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

6.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento preventivo, correctivo y evolutivo de la aplicación Gemma Sigem de la Dirección General de Bomberos, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.230.543,50 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de mantenimiento preventivo, correctivo y evolutivo de la aplicación Gemma Sigem de la Dirección General de Bomberos, mediante tramitación anticipada del expediente, para un periodo de veinticuatro meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio del contrato el 4 de junio de 2026, o desde el día siguiente al de la fecha de su formalización, si fuera posterior, y el gasto plurianual correspondiente de 1.230.543,50 euros, IVA incluido.

El contrato tiene naturaleza de contrato administrativo de servicios, adjudicándose mediante procedimiento negociado sin publicidad conforme a los artículos 17, 131 y 168 a) 2 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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, 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

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento preventivo, correctivo y evolutivo de la aplicación Gemma Sigem de la Dirección General de Bomberos, mediante tramitación anticipada del expediente, para un periodo de veinticuatro meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio del contrato el 4 de junio de 2026, o desde el día siguiente al de la fecha de su formalización, si fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.230.543,50 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/120/136.10/216.00 o equivalente del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid y con la siguiente distribución por anualidades:

Anualidad	Importe (IVA incluido)
2026	302.508,61 euros
2027	615.271,75 euros
2028	312.763,14 euros



TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

7.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento de sistemas de videovigilancia en la vía pública de la Policía Municipal de Madrid y de prestación del servicio de gestión de video, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.124.086,02 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de mantenimiento de sistemas de videovigilancia en la vía pública de la Policía Municipal de Madrid y de prestación del servicio de gestión de video, mediante tramitación anticipada del expediente, para un periodo de 3 años, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio del contrato el 1 de mayo de 2026 o desde su formalización si fuera posterior y el gasto plurianual correspondiente de 1.124.086,02 euros, IVA incluido.

El contrato tiene naturaleza de contrato administrativo de servicios, adjudicándose mediante procedimiento abierto conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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, 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

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de mantenimiento de sistemas de videovigilancia en la vía pública de la Policía Municipal de Madrid y de prestación del servicio de gestión de video, mediante tramitación anticipada del expediente, para un periodo de 3 años, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio del contrato el 1 de mayo de 2026 o desde su formalización si fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.124.086,02 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/120/132.01/216.00 o equivalente del Presupuesto del Ayuntamiento de Madrid, con la siguiente distribución por anualidades:

Anualidad	Importe (IVA incluido)
2026	218.572,28 euros
2027	374.695,34 euros
2028	374.695,34 euros
2029	156.123,06 euros



TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

8.- Convalidar el gasto de 72.240,99 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto convalidar el gasto total de 72.240,99 euros, IVA incluido, por el arrendamiento de los vehículos para la Jefatura del Cuerpo de Bomberos del Ayuntamiento de Madrid que se indican:

- 4 vehículos del lote 1 del contrato con número de expediente 195/2014/00001:
 - 1 Electroventilador del 1 de septiembre al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.
 - 3 Autobombas urbanas ligeras, coches U de salida del 2 al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.
- 4 vehículos del lote 2 del contrato con número de expediente 195/2014/00001:
 - 2 Enjambres del 25 de mayo al 21 de septiembre de 2025 ambos inclusive.
 - 1 Avituallamiento del 1 de junio al 21 de septiembre de 2025 ambos inclusive.
 - 1 Centro de mando móvil [ALMA]) del 15 de octubre al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1. g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, 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

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto total de 72.240,99 euros, IVA incluido, a favor de CAIXABANK EQUIPMENT FINANCE, S.A.U., con NIF A58662081, con cargo a la aplicación presupuestaria 2025/G/001/120/136.10/204.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, por el arrendamiento de los vehículos para la Jefatura del Cuerpo de Bomberos del Ayuntamiento de Madrid que se indican:

- 4 vehículos del lote 1 del contrato con número de expediente 195/2014/00001:



- 1 Electroventilador del 1 de septiembre al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.
- 3 Autobombas urbanas ligeras, coches U de salida del 2 al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.
- 4 vehículos del lote 2 del contrato con número de expediente 195/2014/00001:
 - 2 Enjambres del 25 de mayo al 21 de septiembre de 2025 ambos inclusive.
 - 1 Avituallamiento del 1 de junio al 21 de septiembre de 2025 ambos inclusive.
 - 1 Centro de mando móvil [ALMA]) del 15 de octubre al 30 de noviembre de 2025 ambos inclusive.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

A PROPUESTA DE LAS CONCEJALÍAS PRESIDENCIAS DE LOS DISTRITOS

9.- Autorizar el contrato de servicios para la vigilancia y seguridad de los equipamientos dependientes del distrito, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.109.425,02 euros. Distrito de Centro.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios para la vigilancia y seguridad de los equipamientos dependientes del distrito de Centro, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026, o desde el día siguiente a la fecha de su formalización si esta fuera posterior, y el gasto plurianual correspondiente de 1.109.425,02 euros, IVA incluido.

El contrato se califica como como administrativo de servicios y se adjudica por procedimiento abierto, conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 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, vista la propuesta del Concejäl Presidente del Distrito de Centro que eleva 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

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios para la vigilancia y seguridad de los equipamientos dependientes del distrito de Centro, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026, o desde el día siguiente a la fecha de su formalización si ésta se produjera con posterioridad.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.109.425,02 euros, IVA incluido, con cargo a las aplicaciones presupuestarias o equivalentes del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, con la siguiente distribución por anualidades:

001/201/933.02/227.01 "Edificios. Seguridad"



AnualidadImporte (€)

2026	285.797,11
2027	489.937,92
2028	204.140,79

001/201/342.01/227.01 "Instalaciones deportivas. Seguridad"

AnualidadImporte (€)

2026	12.989,02
2027	22.266,90
2028	9.277,88

001/201/171.02/227.01 "Zonas Verdes. Seguridad"

AnualidadImporte (€)

2026	24.796,15
2027	42.507,70
2028	17.711,55

TERCERO.- El acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

10.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Fuente del Berro, en la Instalación Deportiva Básica Torrespaña y en la Instalación Deportiva Básica Eva Duarte, adscritos al distrito, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 6.325.848,17 euros. Distrito de Salamanca.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Fuente del Berro, en la Instalación Deportiva Básica Torrespaña y en la Instalación Deportiva Básica Eva Duarte, adscritos al Distrito de Salamanca, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 36 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de septiembre de 2026 o desde el día siguiente a su formalización si el inicio fuera posterior y el gasto plurianual correspondiente de 6.325.848,17 euros, IVA incluido.

El contrato se califica como administrativo de servicios y se adjudica por procedimiento abierto, conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 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, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Salamanca que eleva la titular del Área de Gobierno de la Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para la prestación de servicios deportivos y complementarios en el Centro Deportivo Municipal Fuente del Berro, en la Instalación Deportiva Básica Torrespaña y en la Instalación Deportiva Básica Eva Duarte, adscritos al Distrito de Salamanca, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 36 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de septiembre de 2026 o desde el día siguiente a su formalización si el inicio fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 6.325.848,17 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/204/342.01/227.99 o



equivalente del presupuesto municipal vigente, con la siguiente distribución por anualidades:

Anualidad	Importe (€)
2026	502.574,24
2027	2.063.410,06
2028	2.122.945,00
2029	1.636.918,87

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

11.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de instalación de líneas de vida en las cubiertas de distintos centros educativos adscritos al distrito, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al distrito. Distrito de Fuencarral – El Pardo.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de instalación de líneas de vida en las cubiertas de distintos centros educativos adscritos al Distrito de Fuencarral – El Pardo, celebrado al amparo del lote 1, centros educativos, del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Fuencarral-El Pardo.

La obra se adjudicó por un importe de 297.074,86 euros, IVA incluido. El importe de obra realmente ejecutada asciende a 290.414,08 euros, IVA incluido, y es el resultado de sumar al proyecto inicial las unidades de obra que han experimentado un aumento de medición y las unidades de obra nuevas que no estaban comprendidas en el proyecto original (precios nuevos), así como de restar las unidades de obra que han quedado sin ejecutar y las unidades de obra cuya medición se ha minorado respecto al proyecto inicial.

Por tanto, el objeto de la convalidación es únicamente la introducción de nuevas unidades de obra que se verificaron con ocasión de la comprobación material de la inversión del día 3 de octubre de 2025, lo cual dio lugar a un acta de disconformidad por suponer un incremento de más del 3% del presupuesto inicialmente previsto.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 36.1 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Fuencarral – El Pardo que eleva 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

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de fiscalización preceptiva previa de la modificación del proyecto y del contrato basado de



obras de instalación de líneas de vida en las cubiertas de distintos centros educativos adscritos al Distrito de Fuencarral – El Pardo, celebrado al amparo del lote 1, centros educativos, del Acuerdo Marco de las obras de reforma, reparación y conservación del conjunto de edificios y espacios públicos cuya competencia corresponde al Distrito de Fuencarral-El Pardo y adjudicado a COARSA S.A., ejecutado entre el 5 de septiembre de 2024 y el 18 de junio de 2025 por un importe de 55.200,36 IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

12.- Convalidar el gasto de 88.064,22 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente. Distrito de Carabanchel.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 88.064,22 euros, IVA incluido, correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad de los edificios dependientes del Distrito de Carabanchel durante el periodo comprendido entre el 1 de agosto y el 30 de septiembre de 2025.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 36.1 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Carabanchel que eleva 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

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 88.064,22 euros, IVA incluido, a favor de Grupo Control Empresa de Seguridad S.A., con NIF A04038014, correspondiente al servicio de vigilancia y seguridad de los edificios dependientes del Distrito de Carabanchel durante el periodo comprendido entre el 1 de agosto y el 30 de septiembre de 2025, con cargo a las aplicaciones presupuestarias del presupuesto municipal vigente que se detallan a continuación:

Centro	Sección	Programa	Económica	Importe (IVA incluido)
001	211	933.02	227.01	68.700,34 euros
001	211	342.01	227.01	19.363,88 euros

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

13.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, del reajuste de anualidades y de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de adecuación de espacios interiores en el CSS Vista Alegre, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito. Distrito de Carabanchel.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, del reajuste de anualidades y de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de adecuación de espacios interiores en el CSS Vista Alegre, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito de Carabanchel, por haber ejecutado partidas nuevas no previstas en el proyecto original.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 36.1 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Carabanchel que eleva 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

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, del reajuste de anualidades y de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de adecuación de espacios interiores en el CSS Vista Alegre, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito de Carabanchel, adjudicado a ORTIZ CONSTRUCCIONES Y PROYECTOS, S.A., y ejecutado entre el 5 de diciembre de 2024 y el 28 de febrero de 2025, por haberse incorporado unidades de obra nuevas no previstas en el proyecto original por importe de 8.329,01 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

14.- Convalidar la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de conservación y mejora en el CDM Blanca Fernández Ochoa, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito. Distrito de Carabanchel.

El acuerdo tiene por objeto la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de conservación y mejora en el CDM Blanca Fernández Ochoa, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito de Carabanchel, por haberse incorporado unidades de obra nuevas no previstas en el proyecto original.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y el artículo 36.1 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Carabanchel que eleva 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

ACUERDA

Aprobar la convalidación de la omisión del trámite de la fiscalización preceptiva previa, con efectos presupuestarios, de la modificación del proyecto y del contrato basado de obras de conservación y mejora en el CDM Blanca Fernández Ochoa, celebrado al amparo del lote 1 del acuerdo marco de obras y actuaciones a ejecutar en el conjunto de los inmuebles, zonas verdes, vías y espacios públicos competencia del distrito de Carabanchel, adjudicado a ORTIZ CONSTRUCCIONES Y PROYECTOS, S.A., y ejecutado entre el 4 de noviembre de 2024 y el 28 de febrero de 2025, por haberse incorporado unidades de obra nuevas no previstas en el proyecto original por importe de 16.496,42 euros, IVA incluido.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

15.- Autorizar el contrato de servicios para el desarrollo del programa municipal de actividades extraescolares en centros públicos 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 915.147,62 euros. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios para el desarrollo del programa municipal de actividades extraescolares en centros públicos del Distrito de Usera 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de septiembre de 2026, o la fecha de formalización del contrato si esta fuera posterior, y el gasto plurianual correspondiente de 915.147,62 euros, IVA incluido.

El contrato se califica como administrativo de servicios y se adjudica por procedimiento abierto, conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 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, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de la Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios para el desarrollo del programa municipal de actividades extraescolares en centros públicos del Distrito de Usera 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de septiembre de 2026, o la fecha de formalización del contrato si esta fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 915.147,62 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/212/326.01/227.99 o equivalente del presupuesto municipal vigente, con la siguiente distribución por anualidades:

Anualidad	Importe (€)
2026	145.093,57
2027	457.573,81
2028	312.480,24



TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

16.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para el desarrollo de un programa de intervención social comunitaria en el distrito, en el marco de planes integrales de barrio, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 1.398.835,11 euros. Distrito de Usera.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para el desarrollo de un programa de intervención social comunitaria en el distrito de Usera, en el marco de planes integrales de barrio, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, siendo la fecha prevista de inicio el 7 de junio de 2026, o desde la fecha de formalización en caso de ser posterior, y el gasto plurianual correspondiente de 1.398.835,11 euros, IVA incluido.

El contrato se califica de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía y se adjudica por procedimiento abierto conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 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, vista la propuesta de la Concejala Presidenta del Distrito de Usera que eleva la titular del Área de Gobierno de la Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía para el desarrollo de un programa de intervención social comunitaria en el distrito de Usera, en el marco de planes integrales de barrio, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, siendo la fecha prevista de inicio el 7 de junio de 2026, o desde la fecha de formalización en caso de ser posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.398.835,11 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/212/231.06/227.99 o equivalente del presupuesto municipal vigente, con la siguiente distribución por anualidades:



Anualidad	Importe (€)
2026	338.051,82
2027	699.417,55
2028	361.365,74

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

17.- Autorizar el contrato de servicios de limpieza e instalación y reposición de contenedores higiénico-sanitarios en los equipamientos adscritos al distrito de Vicálvaro 2026-2028, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 5.821.502,71 euros. Distrito de Vicálvaro.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de limpieza e instalación y reposición de contenedores higiénico-sanitarios en los equipamientos adscritos al distrito de Vicálvaro 2026-2028 (2 lotes), mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio, para ambos lotes, el 21 de mayo de 2026, o bien desde la fecha de formalización del contrato si esta se produce con posterioridad, y el gasto plurianual correspondiente de 5.821.502,71 euros, IVA incluido.

El contrato se califica como administrativo de servicios y se adjudica por procedimiento abierto, conforme a los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, y 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, vista la propuesta del Concejal Presidente del Distrito de Vicálvaro que eleva la titular del Área de Gobierno de la Vicealcaldía, Portavoz, Seguridad y Emergencias, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de limpieza e instalación y reposición de contenedores higiénico-sanitarios en los equipamientos adscritos al distrito de Vicálvaro 2026-2028 (2 lotes), mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio, para ambos lotes, el 21 de mayo de 2026, o bien desde la fecha de formalización del contrato si esta se produce con posterioridad.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 5.821.502,71€, IVA incluido, con cargo a las aplicaciones presupuestarias o equivalentes del presupuesto municipal vigente que se indican, con la siguiente distribución por anualidades:



Lote		Centro y Sección	Programa	Económica	Anualidad	Importe (IVA incluido)
1		001219	32301	22700	2026	881.486,99€
					2027	1.670.185,86€
					2028	788.698,89€
2	CDM	001219	34201	22700	2026	1.932,18€
					2027	3.660,99€
					2028	1.728,80€
2	EDIFICIOS	001219	93302	22700	2026	652.810,71€
					2027	1.236.904,51€
					2028	584.093,78€
						5.821.502,71€

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE URBANISMO, MEDIO AMBIENTE Y MOVILIDAD

18.- Inadmitir a trámite el Plan Especial para la parcela situada en la calle de San Andrés número 6, promovido por Eurocyma Gestión S.L. Distrito de Centro.

El ámbito del Plan Especial es el edificio situado en la parcela de la calle de San Andrés número 6, ubicada dentro de una manzana con edificaciones entre medianerías.

La parcela en la que se encuentra el edificio figura inscrita en el Catastro con número de referencia 0454527VK4705C0001TH, una superficie de solar de 53 m² y una superficie construida de 243 m².

El inmueble construido ocupa la totalidad de la parcela y está compuesto por 2 plantas bajo rasante, dos plantas sobre rasante y una cámara bajo cubierta no utilizable (según licencia 711/1993/03325). La obra ejecutada y existente en la actualidad en la planta bajo cubierta, accesible desde la planta primera, no se corresponde con la autorizada en la mencionada licencia, no disponiendo del correspondiente título habilitante.

El Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997 (en adelante, Plan General) clasifica la parcela como suelo urbano, asignándole para su regulación las condiciones particulares de la Norma Zonal 1, grado 1º, nivel de usos A, figurando en el plano de ordenación O-66/5. Su uso cualificado es residencial.

El edificio está incluido en el Catálogo General de Edificios Protegidos, con el número de catálogo 00688 y nivel 2 de protección, grado estructural, teniendo como elementos de restauración obligatoria las fachadas.

Asimismo, la parcela se sitúa dentro del ámbito del Área de Planeamiento Específico 00.01 "Centro Histórico" definido en el artículo 4.3.17 del Plan General, y se encuentra afectada por la regulación de la implantación del uso terciario hospedaje recogida en el apartado 8.a del artículo 7.6.3.bis del Plan General, referida a los edificios catalogados con niveles 1 y 2 de protección.

Además, la parcela se encuentra en el Catálogo de Protecciones Especiales del Plan General, dentro del Área de Protección Arqueológica y Paleontológica del Centro Histórico, donde se incluye como Área de interés "B", y en el Catálogo Geográfico de Bienes Inmuebles de la Comunidad de Madrid está calificada como Bien de Interés Cultural con categoría de Conjunto Histórico "Recinto de la Villa de Madrid".



Por último, la edificación se encuentra en la Zona de Amortiguamiento Paisaje de la Luz, del Paisaje Cultural del Patrimonio Mundial de la UNESCO, y en la Zona de Protección Acústica Especial.

El Plan Especial es de iniciativa privada, promovido por Eurocyma Gestión S.L. propietario de la totalidad del edificio.

El objeto del Plan Especial es la implantación del uso terciario hospedaje, la realización de obras de ampliación con un incremento del 10% en la edificabilidad a materializar en la planta bajocubierta y la realización de obras, en un edificio con grado de catalogación estructural.

Consta en el expediente informe técnico-jurídico de la Dirección General de Planeamiento de 15 de diciembre de 2025 que propone la inadmisión a trámite del Plan Especial por razones de legalidad, dado que la ampliación de la edificabilidad propuesta pretende materializarse sobre un espacio bajo cubierta no autorizado en su construcción mediante título habilitante siendo la legalización de dicho espacio y su incremento en el 10%, incompatibles con el mantenimiento de la volumetría del edificio, superando los valores permitidos y la edificabilidad asignada a la parcela por el Plan General no pudiendo ser autorizado mediante un Plan Especial conforme a lo previsto por los artículos 4.3.13 apartado 3 a) y b) ii) y 4.3.4, apartado 2 a) de las Normas Urbanísticas del Plan General.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con 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 Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Inadmitir a trámite, por razones de legalidad, el Plan Especial para la parcela situada en la calle de San Andrés número 6, distrito de Centro, promovido por Eurocyma Gestión S.L., por los motivos indicados en el informe de la Dirección General de Planeamiento de 15 de diciembre de 2025, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4. a) 3º de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Notificar el acuerdo al interesado, indicándole los recursos pertinentes.

TERCERO.- De este acuerdo se dará cuenta al Pleno del Ayuntamiento en la primera sesión que se celebre a partir de su adopción.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

19.- Admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial de desarrollo de las condiciones del uso dotacional del transporte, clase de logística del transporte, en las parcelas de la calle de San Dalmacio número 10 y avenida Laboral número 13 A, promovido por Prunus Properties S.L. Distrito de Villaverde.

El ámbito del Plan Especial está conformado por los terrenos de las parcelas de la calle de San Dalmacio número 10 y avenida Laboral número 13 A, con una superficie aproximada de 14.160 m². Actualmente, se encuentran sin edificar.

El promotor del expediente es Prunus Properties, S.L. propietaria de las parcelas.

El Plan General de Ordenación Urbana de Madrid de 1997 (en adelante, Plan General) clasifica las parcelas objeto del Plan Especial como Suelo Urbano, con la calificación de dotacional de servicios infraestructurales, y ordena la parcela mediante la norma zonal 9, grado 5º, según el plano de ordenación O-95/6.

Tal y como establece el artículo 7.13.2 de las Normas Urbanísticas del Plan General (en adelante, NNUU), las parcelas calificadas de uso dotacional de servicios infraestructurales podrán destinarse en su totalidad a distintos usos alternativos, entre los que se encuentra el uso dotacional para el transporte, siendo una de las clases de este uso, el de logística del transporte.

Las parcelas no se encuentran incluidas en ningún catálogo de elementos protegidos, ni consta protección alguna sobre ellas.

El Plan Especial tiene por objeto regular las condiciones para la implantación, como uso alternativo, del uso dotacional para el transporte, en la clase logística del transporte, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 7.15.31 de las NNUU.

El fundamento se encuentra en la necesidad de disponer de espacios para el depósito temporal de los vehículos que realizan labores logísticas en el Polígono Empresarial Villaverde, tanto de gran tonelaje para abastecer a las naves logísticas cercanas, como de pequeño tamaño para la distribución de mercancías a los usuarios finales. La ausencia de este espacio conlleva a que dichos vehículos aparcuen en la vía pública, limitando el aparcamiento en superficie a otros usuarios y careciendo de los servicios mínimos de atención a los trabajadores de dicha actividad.

El Plan Especial es el instrumento adecuado para establecer esta definición normativa, en virtud de las funciones atribuidas por la Ley 9/2001,



de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid, a este tipo de instrumentos de planeamiento, cuyo artículo 50, apartado 1.e) les habilita para desarrollar funciones determinadas reglamentariamente como ocurre en este caso, al prescribirlo así el Plan General, dada la naturaleza reglamentaria de este por su condición de disposición administrativa de carácter general.

El Plan Especial se ajusta en cuanto a su contenido y documentación a lo previsto en los artículos 51, 52 y 56 bis del citado texto legal.

Constan en el expediente informes técnico y jurídico de la Dirección General de Planeamiento de 19 de diciembre de 2025, en los que se propone la admisión a trámite y aprobación inicial del Plan Especial, con sometimiento de la documentación del Plan Especial al trámite de información pública por el plazo de un mes, solicitud de informes, notificación a las personas propietarias afectadas y suspensión de la tramitación de licencias y de los efectos de las declaraciones responsables con el alcance en el mismo expresado.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 d) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid, en relación con 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 Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Admitir a trámite y aprobar inicialmente el Plan Especial para las parcelas situadas en la calle de San Dalmacio número 10 y avenida Laboral número 13 A, distrito de Villaverde, promovido por Prunus Properties, S.L., de conformidad con lo establecido en el artículo 59.4, en relación con el artículo 57, de la Ley 9/2001, de 17 de julio, del Suelo de la Comunidad de Madrid.

SEGUNDO.- Someter el expediente al trámite de información pública por el plazo de un mes, mediante la inserción de anuncio en el "Boletín Oficial de la Comunidad de Madrid" y en un periódico de los de mayor difusión, para que puedan presentarse en el referido plazo las alegaciones que se estimen oportunas, y solicitar los informes de los órganos y entidades públicas previstos legalmente como preceptivos, de conformidad con lo previsto en el artículo 57.b) de la Ley 9/2001, de 17 de julio y preceptos concordantes.

TERCERO.- Notificar individualmente a todas las personas propietarias afectadas, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59.4 b) 1º de la citada Ley 9/2001, de 17 de julio.



CUARTO.- Suspenden en el ámbito del Plan Especial, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 70.4 de la citada Ley 9/2001, de 17 de julio, y 120 del Reglamento de Planeamiento, aprobado por Real Decreto 2159/1978, de 23 de junio, la tramitación de licencias y los efectos de las declaraciones responsables presentadas con posterioridad a la publicación del presente acuerdo que pudieran resultar afectadas por sus determinaciones, con excepción de la primera ocupación y funcionamiento.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

20.- Desestimar el recurso de reposición interpuesto por La Vascongada S.A. contra el Acuerdo de 9 de octubre de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid por el que se aprobó la segunda modificación del proyecto de expropiación de los bienes y derechos de propietarios no adheridos a la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros".

Por Acuerdo de 9 de octubre de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid se aprobó la segunda modificación del Proyecto de Expropiación de los bienes y derechos de propietarios no adheridos a la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros", promovida por la Junta de Compensación del ámbito, tramitado por el sistema de tasación conjunta.

El 15 de noviembre de 2025, doña, actuando en representación de La Vascongada, S.A. interpuso recurso de reposición frente al citado acuerdo.

Consta informe de la Dirección General de Régimen Jurídico Urbanístico de 12 de diciembre de 2025 en el que, una vez analizadas las alegaciones formuladas, se propone la desestimación del recurso de reposición remitiéndose a las consideraciones realizadas en el informe de la Dirección General de Gestión Urbanística de 4 de diciembre de 2025.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 123 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Desestimar el recurso de reposición interpuesto por doña , en representación de La Vascongada, S.A, contra el Acuerdo de 9 de octubre de 2025 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, por el que se aprobó la segunda modificación del Proyecto de Expropiación de los bienes y derechos de propietarios no adheridos a la Junta de Compensación del Suelo Urbanizable Programado Pormenorizado 3.01 "Desarrollo del Este-Valdecarros", promovida por la Junta de Compensación del ámbito, con fundamento en los argumentos recogidos en el informe de la Dirección General de Régimen Jurídico Urbanístico de 12 de diciembre de 2025 obrante en el expediente.



SEGUNDO.- Este acuerdo pone fin a la vía administrativa, pudiéndose interponer contra el mismo recurso contencioso-administrativo ante los Juzgados de lo Contencioso Administrativo de la Comunidad de Madrid, en el plazo de dos meses, contados desde el día siguiente a la recepción de su notificación, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 8 y 46.1 de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa, sin perjuicio de cualquier otro que se estime procedente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

21.- Aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo en el ejercicio 2025, a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid S.A. por un importe total máximo de 15.180.000,00 euros, para la adquisición de 10 autobuses ByD 12m eléctricos y 18 autobuses Irizar eléctricos.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo en el ejercicio 2025, a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid, S.A. por un importe total máximo de 15.180.000,00 euros, para la adquisición de 10 autobuses ByD 12m eléctricos y 18 autobuses Irizar eléctricos.

El endeudamiento se formalizará durante el año 2025.

En su virtud, de conformidad con lo previsto en el artículo 17.1.g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 56.2 de las Bases de Ejecución del Presupuesto para el ejercicio 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la concertación de operaciones de endeudamiento a largo plazo en el ejercicio 2025, a favor de la Empresa Municipal de Transportes de Madrid, S.A. por un importe total máximo de 15.180.000,00 euros, para la adquisición de 10 autobuses ByD 12m eléctricos y 18 autobuses Irizar eléctricos.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

22.- Convalidar el gasto de 3.092.229,44 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 3.092.229,44 euros, IVA incluido, a favor de FCC MEDIO AMBIENTE S.A.U., (NIF A28541639), correspondiente al servicio de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 1, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio de 2025 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 3.092.229,44 euros, IVA incluido, a favor de FCC MEDIO AMBIENTE S.A.U., (NIF A28541639), correspondiente al servicio de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 1, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio de 2025 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/162.10/227.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

23.- Convalidar el gasto de 1.739.601,05 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 1.739.601,05 euros, IVA incluido, a favor de la UTE RECOGIDA MADRID VAO, (NIF U72456379) formada por Valoriza Servicios Medioambientales S.A., Acciona Servicios Urbanos S.L. y OHL Servicios Ingesan S.A, correspondiente al servicio público de contenerización, recogida y transporte de residuos por variación de las frecuencias de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 2, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 1.739.601,05 euros, IVA incluido, a favor de la UTE RECOGIDA MADRID VAO, (NIF U72456379) formada por Valoriza Servicios Medioambientales S.A., Acciona Servicios Urbanos S.L. y OHL Servicios Ingesan S.A, correspondiente al servicio público de contenerización, recogida y transporte de residuos por variación de las frecuencias de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 2, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/162.10/227.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

24.- Convalidar el gasto de 3.223.083,42 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 3.223.083,42 euros, IVA incluido, a favor de la UTE 2022 RECOGIDA MADRID SUR, (NIF U72483266) formada por Prezero España S.A.U. y Urbaser S.A.U., correspondiente al servicio público de contenerización, recogida y transporte de residuos por variación de las frecuencias de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 3, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 3.223.083,42 euros, IVA incluido, a favor de la UTE 2022 RECOGIDA MADRID SUR, (NIF U72483266), formada por Prezero España S.A.U. y Urbaser S.A.U., correspondiente al servicio público de contenerización, recogida y transporte de residuos por variación de las frecuencias de recogida de la fracción resto no reciclable, lote 3, durante el periodo comprendido desde el 1 de julio al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/162.10/227.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

25.- Convalidar el gasto de 548.041,53 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 548.041,53 euros, IVA incluido, a favor de SULO IBÉRICA S.A., (NIF A46480547), correspondiente al servicio de mantenimiento y limpieza de las papeleras instaladas en la ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 548.041,53 euros, IVA incluido, a favor de SULO IBÉRICA S.A. (NIF A46480547), correspondiente al servicio de mantenimiento y limpieza de las papeleras instaladas en la ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/163.01/210.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

26.- Convalidar el gasto de 70.683,36 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 70.683,36 euros, IVA incluido, a favor de PW ADVISORY & CAPITAL SERVICES S.L. y TECNIGRAL S.L., UTE PW ADVISORY & CAPITAL SERVICES - TECNIGRAL (NIF U72436926), correspondiente al servicio de asistencia técnica para el apoyo en el análisis y gestión de información y control de calidad de los nuevos contratos de los servicios de limpieza urbana, recogida de residuos y equipamientos urbanos en la ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 70.683,36 euros, IVA incluido, a favor PW ADVISORY & CAPITAL SERVICES S.L. y TECNIGRAL S.L., UTE PW ADVISORY & CAPITAL SERVICES - TECNIGRAL (NIF U72436926), correspondiente al servicio de asistencia técnica para el apoyo en el análisis y gestión de información y control de calidad de los nuevos contratos de los servicios de limpieza urbana, recogida de residuos y equipamientos urbanos en la ciudad de Madrid, durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/151/163.01/227.06 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

27.- Convalidar el gasto de 14.452,77 euros, a favor de la empresa que figura en el expediente.

El acuerdo tiene por objeto aprobar la convalidación del gasto de 14.452,77 euros, IVA incluido, a favor de BALYMA SERVICIOS INTEGRALES S.L., (NIF B86752110), correspondiente al servicio de limpieza del edificio de la calle Albarracín número 33, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en el artículo 36 de las Bases de Ejecución del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid para 2025, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Urbanismo, Medio Ambiente y Movilidad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

Aprobar la convalidación del gasto de 14.452,77 euros, IVA incluido, a favor de BALYMA SERVICIOS INTEGRALES S.L., (NIF B86752110), correspondiente al servicio de limpieza del edificio de la calle Albarracín número 33, durante el periodo comprendido desde el 1 al 30 de noviembre de 2025, ambos incluidos, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/150/133.01/227.00 del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid vigente.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE CULTURA, TURISMO Y DEPORTE

28.- Autorizar el contrato de servicios de manipulación y transporte de bienes de patrimonio cultural para los museos y exposiciones municipales, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 530.167,07 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de manipulación y transporte de bienes de patrimonio cultural para los museos y exposiciones municipales, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 530.167,07 euros.

El plazo de ejecución del contrato es de 24 meses prorrogable, con fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026 o desde el día siguiente a su formalización, si ésta fuera posterior.

El contrato se califica de servicios y se adjudica mediante procedimiento abierto, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 17, 131 y 156 de la Ley 9/2017, de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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 Cultura, Turismo y Deporte, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Cultura, Turismo y Deporte y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de manipulación y transporte de bienes de patrimonio cultural para los museos y exposiciones municipales, mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de mayo de 2026 o desde el día siguiente a su formalización, si ésta fuera posterior.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 530.167,07 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/130/333.01/223.00 o aplicación presupuestaria equivalente del Presupuesto General del Ayuntamiento de Madrid con la siguiente distribución de anualidades:



ANUALIDAD	TOTAL (euros)
2026	221.387,71
2027	213.771,35
2028	95.008,01
TOTAL	530.167,07

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

ÁREA DE GOBIERNO DE OBRAS Y EQUIPAMIENTOS

29.- Autorizar el contrato de servicios de coordinación en materia de seguridad y salud en las obras a ejecutar por la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio, mediante tramitación anticipada del expediente, y el gasto plurianual correspondiente de 1.016.500,56 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios de coordinación en materia de seguridad y salud en las obras a ejecutar por la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio (4 lotes), mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 4 de julio de 2026, así como autorizar el gasto plurianual correspondiente de 1.016.500,56 euros, IVA incluido.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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 Obras y Equipamientos, a propuesta de la titular del Área de Gobierno de Obras y Equipamientos, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios de coordinación en materia de seguridad y salud en las obras a ejecutar por la Dirección General de Arquitectura y Conservación del Patrimonio (4 lotes), mediante tramitación anticipada del expediente, con un plazo de ejecución de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 4 de julio de 2026.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.016.500,56 euros, IVA incluido, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/190/933.01/227.06 o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

2026	211.770,96 euros.
2027	508.250,28 euros.
2028	296.479,32 euros.

TERCERO.- El acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

**ÁREA DE GOBIERNO DE POLÍTICAS SOCIALES,
FAMILIA E IGUALDAD**

30.- Autorizar el contrato de servicios para la gestión de las oficinas municipales de información, orientación y capacitación digital para la tramitación de prestaciones y ayudas sociales no municipales, mediante tramitación anticipada del expediente y el gasto plurianual correspondiente de 1.307.668,98 euros.

El acuerdo tiene por objeto autorizar el contrato de servicios para la gestión de las oficinas municipales de información, orientación y capacitación digital para la tramitación de prestaciones y ayudas sociales no municipales, mediante tramitación anticipada del expediente, con una vigencia de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de noviembre de 2026, y el gasto plurianual correspondiente de 1.307.668,98 euros, IVA incluido.

El contrato se califica como administrativo de servicios, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17 de la Ley 9/2017 de 8 de noviembre, de Contratos del Sector Público y se adjudicará por procedimiento abierto, atendiendo a una pluralidad de criterios.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 e) y g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el contrato de servicios para la gestión de las oficinas municipales de información, orientación y capacitación digital para la tramitación de prestaciones y ayudas sociales no municipales, mediante tramitación anticipada del expediente, con una vigencia de 24 meses, prorrogable, siendo la fecha prevista de inicio el 1 de noviembre de 2026.

SEGUNDO.- Autorizar el gasto plurianual de 1.307.668,98 euros, IVA incluido, que se imputará a la aplicación presupuestaria 001/180/231.06/227.99 "Otros trabajos realizados por otras empresas y profesionales" o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

54.486,21 euros con cargo al ejercicio de 2026



653.834,49 euros con cargo al ejercicio de 2027

599.348,28 euros con cargo al ejercicio de 2028

TERCERO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

31.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.023.172,21 euros, correspondiente a la prórroga del lote 1 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.023.172,21 euros, IVA exento, correspondiente a la prórroga del lote 1 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, adjudicado a la Asociación de Servicio Integral Sectorial para Ancianos (ASISPA), NIF: G28702504, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive.

Dado que el plazo de ejecución del contrato finaliza el 28 de febrero de 2026, y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en su cláusula 11, permite prorrogarlo, se propone hacer uso de dicha cláusula.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.023.172,21 euros, IVA exento, a favor de la Asociación de Servicio Integral Sectorial para Ancianos (ASISPA), NIF: G28702504, correspondiente a la prórroga del lote 1 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive, con cargo a



la aplicación presupuestaria 001/180/231.03/227.99 "Otros trabajos realizados por otras empresas y profesionales" o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

383.689,58 euros con cargo al ejercicio de 2026

511.586,10 euros con cargo al ejercicio de 2027

127.896,53 euros con cargo al ejercicio de 2028

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

32.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, correspondiente a la prórroga del lote 2 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, IVA incluido, correspondiente a la prórroga del lote 2 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, adjudicado a la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive.

Dado que el plazo de ejecución del contrato finaliza el 28 de febrero de 2026, y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en su cláusula 11, permite prorrogarlo, se propone hacer uso de dicha cláusula.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, IVA incluido, a favor de la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, correspondiente a la prórroga del lote 2 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.03/227.99 "Otros trabajos realizados por otras empresas y



profesionales” o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

265.359,05 euros con cargo al ejercicio de 2026

353.812,06 euros con cargo al ejercicio de 2027

88.453,02 euros con cargo al ejercicio de 2028

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

33.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, correspondiente a la prórroga del lote 3 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, IVA incluido, correspondiente a la prórroga del lote 3 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, adjudicado a la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive.

Dado que el plazo de ejecución del contrato finaliza el 28 de febrero de 2026, y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en su cláusula 11, permite prorrogarlo, se propone hacer uso de dicha cláusula.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 707.624,13 euros, IVA incluido, a favor de la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, correspondiente a la prórroga del lote 3 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.03/227.99 "Otros trabajos realizados por otras empresas y



profesionales” o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

265.359,05 euros con cargo al ejercicio de 2026

353.812,06 euros con cargo al ejercicio de 2027

88.453,02 euros con cargo al ejercicio de 2028

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

34.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.059.128,32 euros, correspondiente a la prórroga del lote 5 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzheimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente.

El acuerdo tiene por objeto autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.059.128,32 euros, IVA incluido, correspondiente a la prórroga del lote 5 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, adjudicado a la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive.

Dado que el plazo de ejecución del contrato finaliza el 28 de febrero de 2026, y el Pliego de Cláusulas Administrativas Particulares, en su cláusula 11, permite prorrogarlo, se propone hacer uso de dicha cláusula.

En su virtud, de conformidad con el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar y disponer el gasto plurianual de 1.059.128,32 euros, IVA incluido, a favor de la entidad Sanivida, S.L., NIF: B83649632, correspondiente a la prórroga del lote 5 del contrato de servicios que conlleva prestaciones directas a favor de la ciudadanía, para la provisión de 220 plazas en centros de día privados para la atención sociosanitaria de personas mayores con deterioro físico, relacional, cognitivo, alzhéimer y otras demencias que incorporen productos de comercio justo, distritos: Ciudad Lineal, Hortaleza, Villaverde y Barajas, mediante tramitación anticipada del expediente, con vigencia desde el 1 de marzo de 2026 hasta el 29 de febrero de 2028, ambos inclusive, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.03/227.99 "Otros trabajos realizados por otras empresas y



profesionales” o equivalente del presupuesto municipal, con la siguiente distribución por anualidades:

397.173,12 euros con cargo al ejercicio de 2026

529.564,16 euros con cargo al ejercicio de 2027

132.391,04 euros con cargo al ejercicio de 2028

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de su ejecución.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

35.- Autorizar el gasto plurianual de 700.000,00 euros destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026-2027 a entidades e instituciones de carácter social sin ánimo de lucro que desarrollen proyectos de prevención del sinhogarismo y atención a personas sin hogar que complementen las actuaciones de la Dirección General de Inclusión Social y Cooperación al Desarrollo mediante tramitación anticipada del expediente.

La Dirección General de Inclusión Social y Cooperación al Desarrollo promueve la convocatoria pública de subvenciones a favor de entidades e instituciones de carácter social sin ánimo de lucro que desarrollen proyectos de prevención del sinhogarismo y atención a personas sin hogar, mediante tramitación anticipada del expediente.

El objeto de la Convocatoria es impulsar y fomentar los proyectos de la iniciativa social complementarios a los programas municipales, promovidos por entidades sin ánimo de lucro, que trabajen a favor de la integración de personas sin hogar, introduciendo como criterio valorable para la concesión de la subvención la incorporación de medidas con perspectiva de género en los proyectos, favoreciéndose, con ello, su complementariedad con las actuaciones municipales que tienen como finalidad la consecución de la igualdad de género.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1.g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y en 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid

ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el gasto plurianual total de 700.000,00 euros, destinado a la convocatoria pública de subvenciones a favor de entidades e instituciones de carácter social sin ánimo de lucro que desarrollen proyectos de prevención del sinhogarismo y atención a personas sin hogar, mediante tramitación anticipada del expediente, que se imputarán a las aplicaciones presupuestarias o equivalentes del presupuesto municipal que se relacionan a continuación y con el siguiente desglose de anualidades:

a) 125.000,00 euros con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.07/480.99, " A otras fundaciones", para la anualidad 2026.



b) 225.000,00 euros, con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.07/489.01, "Otras transferencias a instituciones sin fines de lucro", para la anualidad 2026.

c) 125.000,00 euros con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.07/480.99, " A otras fundaciones", para la anualidad 2027.

d) 225.000,00 euros con cargo a la aplicación presupuestaria 001/180/231.07/489.01, "Otras transferencias a instituciones sin fines de lucro", para la anualidad 2027.

SEGUNDO.– El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de la resolución de la convocatoria, al tratarse de una convocatoria anticipada.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

36.- Autorizar el gasto de 650.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026 para la realización de proyectos de educación para el desarrollo sostenible y una ciudadanía global, mediante tramitación anticipada del expediente.

El presente acuerdo tiene por objeto autorizar el gasto de 650.000,00 euros, destinado a la financiación de las subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, para la realización de proyectos de educación para el desarrollo sostenible y una ciudadanía global.

El actual Marco estratégico de Ciudadanía Global y Cooperación Internacional para el Desarrollo de la Ciudad de Madrid 2022-2025 finaliza su vigencia el próximo 31 de diciembre. A efectos de dar continuidad a la política de cooperación al desarrollo del Ayuntamiento de Madrid iniciada en 1995, se está tramitando la elaboración y aprobación de un nuevo Marco estratégico de cooperación para el periodo 2026-2029, con unas características propias y reconocibles que configuran al Ayuntamiento de Madrid como uno de los principales actores de España en cooperación descentralizada.

Esta convocatoria se enmarca en el Plan Estratégico de Subvenciones del Ayuntamiento de Madrid y sus organismos públicos para el periodo 2024-2027 (en adelante, PES), aprobado por el acuerdo de 18 de julio de 2024 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid, establece:

- Objetivo Estratégico 3: Garantizar el bienestar social de la ciudadanía.
- Línea de subvención 5. Apoyar programas que promuevan el desarrollo y el bienestar social de los colectivos más desfavorecidos
- Objetivo específico 19: Promover acciones de cooperación internacional, ayuda humanitaria y sensibilización para fomentar el desarrollo sostenible, económico y social.
- Actuaciones: Ayudas a la cooperación internacional para el desarrollo y/o a la educación por un desarrollo sostenible
- Convocatoria pública de subvenciones para proyectos de educación para un desarrollo sostenible y una ciudadanía global

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y el Acuerdo de 29 de junio de 2023, de la Junta de Gobierno de la Ciudad, de organización y competencias del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid



ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el gasto de 650.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones para la realización de proyectos de educación para el desarrollo sostenible y una ciudadanía global, mediante la tramitación anticipada del expediente, con cargo a las siguientes aplicaciones presupuestarias o equivalentes del presupuesto municipal:

001/180/232.90/480.99 "A otras Fundaciones" 475.000,00 euros

001/180/232.90/489.01 "Otras transferencias a instituciones sin fines de lucro" 175.000,00 euros.

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de la resolución de la concesión.

[Volver al índice](#)



[Volver al índice](#)

37.- Autorizar el gasto de 6.000.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026 para la realización de proyectos de cooperación internacional para el desarrollo, mediante tramitación anticipada del expediente.

El presente acuerdo tiene por objeto autorizar el gasto de 6.000.000,00 euros, destinado a la financiación de las subvenciones, en régimen de concurrencia competitiva, para la realización de proyectos de cooperación internacional para el desarrollo.

El actual Marco estratégico de Ciudadanía Global y Cooperación Internacional para el Desarrollo de la Ciudad de Madrid 2022-2025 finaliza su vigencia el próximo 31 de diciembre. A efectos de dar continuidad a la política de cooperación al desarrollo del Ayuntamiento de Madrid iniciada en 1995, se está tramitando la elaboración y aprobación de un nuevo Marco estratégico de cooperación para el periodo 2026-2029, con unas características propias y reconocibles que configuran al Ayuntamiento de Madrid como uno de los principales actores de España en cooperación descentralizada.

Esta convocatoria se enmarca en el Plan Estratégico de Subvenciones del Ayuntamiento de Madrid y sus organismos públicos para el periodo 2024-2027, aprobado por el acuerdo de 18 de julio de 2024 de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid:

- Objetivo Estratégico 3: Garantizar el bienestar social de la ciudadanía.
- Línea de subvención 5. Apoyar programas que promuevan el desarrollo y el bienestar social de los colectivos más desfavorecidos.
- Objetivo específico 19: Promover acciones de cooperación internacional, ayuda humanitaria y sensibilización para fomentar el desarrollo sostenible, económico y social.
- Actuaciones: Ayudas a la cooperación internacional para el desarrollo y/o a la educación por un desarrollo sostenible
- Convocatoria pública de subvenciones para proyectos de cooperación internacional para el desarrollo.

En su virtud, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 17.1 g) de la Ley 22/2006, de 4 de julio, de Capitalidad y de Régimen Especial de Madrid y 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 Políticas Sociales, Familia e Igualdad, a propuesta del titular del Área de Gobierno de Políticas Sociales, Familia e Igualdad, y previa deliberación de la Junta de Gobierno de la Ciudad de Madrid



ACUERDA

PRIMERO.- Autorizar el gasto de 6.000.000,00 euros, destinado a la financiación de la convocatoria pública de subvenciones 2026 para la realización de proyectos de cooperación internacional para el desarrollo, mediante la tramitación anticipada del expediente, con cargo a las siguientes aplicaciones presupuestarias o equivalentes del presupuesto municipal:

001/180/232.90/480.99 "A otras Fundaciones" 4.500.000,00 euros

001/180/232.90/489.01 "Otras transferencias a instituciones sin fines de lucro" 1.500.000,00 euros

SEGUNDO.- El presente acuerdo queda condicionado a la existencia de crédito adecuado y suficiente en el momento de la resolución de la concesión.

[Volver al índice](#)