

► Plan de Actividades Programadas
en materias de Control Oficial de
Alimentos, Establecimientos con
Incidencia en la Salud Pública y
Salud y Protección Animal 2018

PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS (PAP) 2018

El presente Plan de Actividades Programadas (PAP) recoge las actividades de inspección relacionadas con el Control Oficial de Alimentos, Establecimientos con incidencia en la Salud Pública y actividades concernientes con la Salud y Protección Animal que se llevarán a cabo en la Ciudad de Madrid durante 2018, partiendo de un planteamiento global e integrado que viene a ordenar las actuaciones municipales en dichas materias, y con el objetivo de asegurar que las mismas se realicen con la máxima calidad técnica y funcional.

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

Las inspecciones higiénico-sanitarias serán realizadas por inspectores adscritos a distintas dependencias municipales, en concreto, a los 21 Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas Municipales de Distrito y a los Departamentos de Seguridad Alimentaria, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Inspección de Mercamadrid, y Salud Ambiental del Servicio de Coordinación 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 de Actividades Programadas constituye la base para que los servicios municipales de inspección de las Juntas Municipales de Distrito y del Instituto de Salud Pública "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 PAP 2018 se ha desarrollado dentro de un contexto participativo, entre los Departamentos del Servicio de Coordinación de Madrid Salud y los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos.

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 PAP, la programación se basa en la priorización de los controles oficiales e inspecciones en los sectores, actividades y establecimientos, previa evaluación del riesgo para la salud pública de los mismos, y en consecuencia, el plan tiene un sentido eminentemente preventivo.

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

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

Se presentan en este Plan, los distintos Programas y Campañas a realizar durante el año 2018, así mismo se han elaborado los correspondientes documentos técnicos que contribuirán a homogenizar y coordinar los criterios de actuación de los diferentes agentes implicados en su ejecución.

Madrid, 22 diciembre de 2017

Subdirector General de Salud Pública



José Jover Ibarra

► Plan de actividades programadas
en materia de Control Oficial de
Alimentos 2018

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	7
2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN	12
3.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS	14
BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	16
PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	16
SUBPROGRAMA 1.1: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS.	19
SUBPROGRAMA 1.2: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid).	28
SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2018	31
PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS	35
SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DE LOS SECTORES DE LA RESTAURACIÓN COLECTIVA Y DEL COMERCIO MINORISTA DE LA ALIMENTACIÓN EN LOS DISTRITOS	37
SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS DEL SECTOR DEL COMERCIO MAYORISTA DE LA ALIMENTACIÓN (Unidad Alimentaria de Mercamadrid)	42
BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	45
PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL	45
PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	49
PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	51
PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	54
PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO	56
BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	58
PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	58
PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	61
PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS ⁶⁴	
PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS.	67
PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	69
PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	71
PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	73

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL.....	75
PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO	77
PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO 2018	83
4.- ANÁLISIS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS	85
5.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS	86
6.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL	88

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

ANEXOS

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

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

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

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

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

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

ANEXO IV: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA:

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

ANEXO V: CONTROL DEL TRANSPORTE DE ALIMENTOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

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

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

ANEXO VII: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS. DOCUMENTACIÓN TÉCNICA

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

1.- INTRODUCCIÓN

El Control Oficial de los Alimentos del año 2018 en el municipio de Madrid, parte, igual que en años anteriores, de un planteamiento global que ordena las actuaciones que la Inspección Municipal realizará en el marco del PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS (en adelante PAP) y que afectará a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos y a los Departamentos de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Laboratorio de Salud Pública y de Inspección de Mercamadrid, pertenecientes a Madrid Salud.

Mediante este Plan se pretende dar cumplimiento al mandato Comunitario derivado del Reglamento (CE) 882/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, “sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos así como a las directrices contenidas en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020, en adelante PNCOCA, en todo lo relacionado con la **terminología, criterios, estructura, organización, gestión, numeración y denominación** de los programas de control oficial.

En virtud de lo anterior, el presente PAP para el año 2018, se estructura en 16 Programas específicos de Control Oficial de Productos Alimenticios, dos de los cuales se dividen en Subprogramas, a fin de englobar todas las actividades programadas que llevarán a cabo los Servicios de Inspección Municipal en materia de Control Oficial de Alimentos (inspecciones, controles, auditorías y toma de muestras de alimentos y productos alimentarios). Entre estos, se incluyen dos programas propios denominados Programa 11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas y Programa 19: Control Físico-Químico, no contemplados en el PNCOCA 2016-2020.

En este PAP de 2018 se incluye como novedad el **Programa 10: Control de complementos alimenticios**, incluido por primera vez en el PNCOCA 2016-2020. Este programa, en nuestro caso, se refiere al control del etiquetado, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta de los complementos alimenticios, que se ponen a disposición del consumidor final en el comercio minorista de la alimentación.

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

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

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

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

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

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

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los Distritos, se seguirá lo descrito en el “PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO”, Edición 3, y para las actuaciones desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, lo descrito en el “PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO”, Edición 1.

Así mismo, se incorpora en el PAP un “Procedimiento de Priorización de las Actividades de Inspección desarrolladas en el Transporte de Alimentos”, edición 2, elaborado para sistematizar las actuaciones inspectoras desarrolladas en materia de transporte de alimentos en la ciudad de Madrid.

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

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

En este sentido, la inspección de los establecimientos del sector de la alimentación de la ciudad de Madrid se realiza de forma habitual, periódica y programada así como en los supuestos de denuncias y emergencias alimentarias.

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

Además, en la planificación de los programas de inspección y siguiendo las directrices del Reglamento (CE) 882/2004, “sobre los controles oficiales”, se tienen en cuenta, entre otros, los siguientes aspectos:

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

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

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

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

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

ASPECTOS GENERALES DE LA PLANIFICACIÓN

Planificación de los controles oficiales: categorización y priorización en base al riesgo

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

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

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

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

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

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

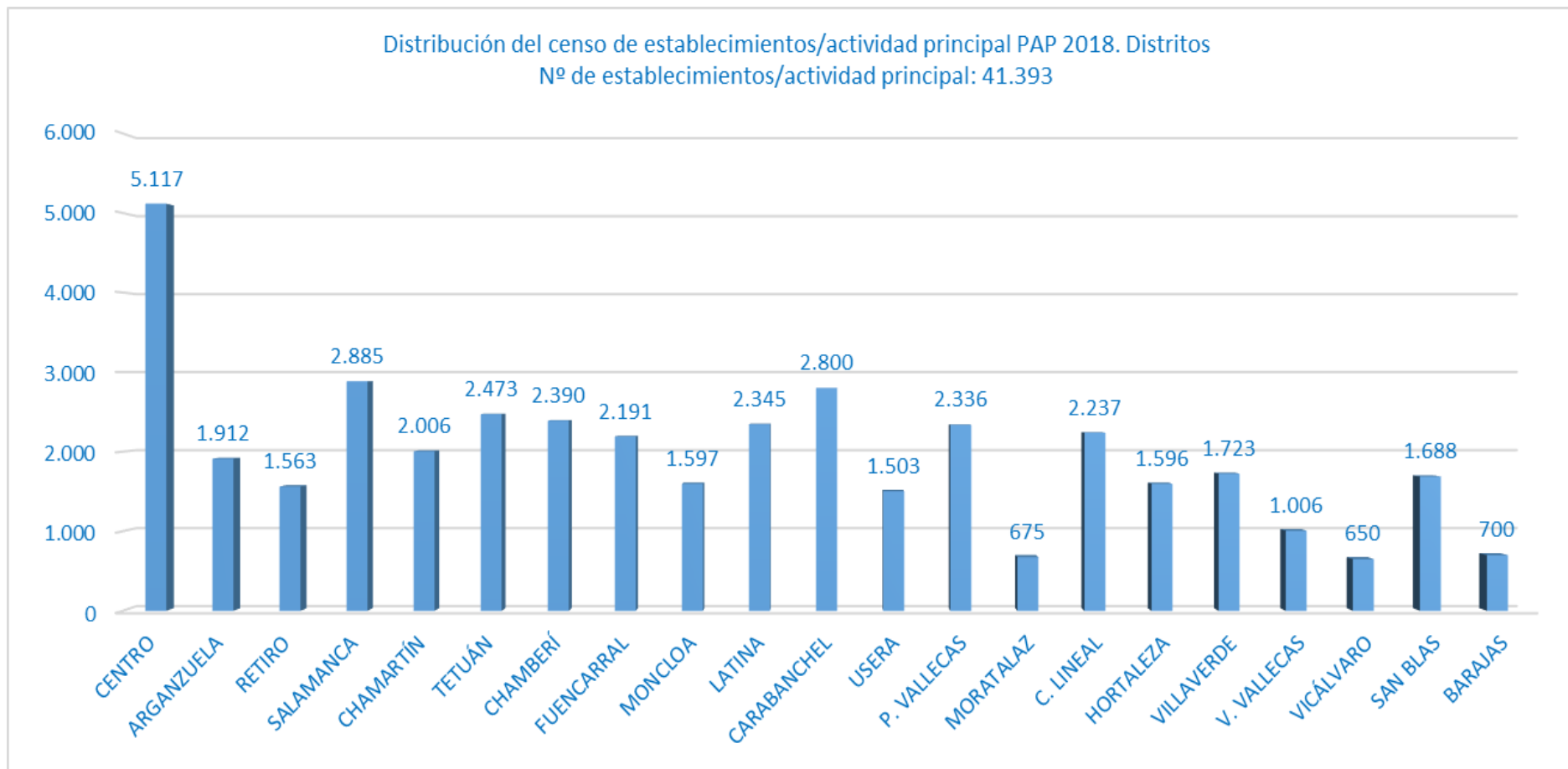
En la ciudad de Madrid existe, de hecho, una gran desproporción entre el número de inspectores y el número de establecimientos a inspeccionar, razón por la cual se ha hecho necesario priorizar los sectores, actividades y tipos de establecimientos entre los que se van a distribuir las inspecciones programadas,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

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

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

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

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



2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Desde el año 2016 se viene utilizando el **protocolo técnico de inspección de establecimientos alimentarios basado en el riesgo**. Este **protocolo** contiene los ítems necesarios para posibilitar, la categorización del riesgo de cada uno de los establecimientos alimentarios objeto de control. En función de las distintas **categorías de riesgo**, se han establecido 4 tipos de **Frecuencias Mínimas de Inspección (FMI)** que se reflejarán en la priorización de los controles.

Por lo tanto, uno de los objetivos perseguidos con este protocolo es que sirva para categorizar o clasificar cada establecimiento según su nivel de riesgo (o prioridad de inspección) en el Censo de Locales y Actividades (CLA) de SANYCO, cuando sea posible su explotación informática en dicha aplicación.

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

De la misma forma que se hizo en el PAP de 2017, para los aspectos relacionados con el control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final, se contará con **cinco Protocolos específicos** de carácter transversal, en consonancia con el **Programa 5: Control sobre la información de alimentos y MECA's entregados al consumidor final**. Estos protocolos específicos, contemplan el control de aspectos relativos a la información obligatoria general específica, nutricional y declaraciones nutricionales y propiedades saludables del etiquetado. Este Programa 5, incluido como novedad en el PNCOCA 2016-2020, tiene como objetivo general reducir la aparición de riesgos derivados de una incorrecta información de alimentos y materiales en contacto con alimentos, entregados al consumidor final, lo que implica mejorar el cumplimiento de la legislación a fin de que los productos contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.

Igualmente, se sigue incluyendo el **protocolo específico**, en consonancia con el **Programa 12: Control de Anisakis**, que contempla el control de aspectos relativos al examen visual, verificación de registros de tratamientos y comprobación de la información proporcionada a los consumidores, incluido también como novedad en el PNCOCA 2016-2020.

En este PAP de 2018 se incluye un **protocolo específico**, en relación con el **Programa 10: Control de complementos alimenticios**, para el control del etiquetado, valorando la información obligatoria general y específica y las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables, descritas en la etiqueta de los complementos alimenticios, que se ponen a disposición del consumidor final en el comercio minorista de la alimentación.

Por el contrario, por razones de tipo técnico y operativo no se ha considerado oportuno mantener, los protocolos específicos para el control de determinadas actividades como es el caso de la “zona auxiliar de elaboración de alimentos en establecimientos del comercio minorista de la alimentación” y las “actividades de degustación desarrolladas en el comercio minorista de la alimentación ubicado en mercados municipales”.

Los referidos Protocolos técnicos de inspección, con las denominaciones con las que aparecerán en el soporte informático y la sistemática para su cumplimentación, se incluyen en los anexos correspondientes del presente PAP. Se encuentran incorporados en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al programa de SIGSA, asociados a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2018 (IN18).

Con carácter general, los protocolos, una vez incorporados en la aplicación informática, tendrán un periodo de vigencia desde el 01/01/2018 al 31/12/2018.

Para un correcto seguimiento del Programa, se considera necesario que los protocolos técnicos se introduzcan en el soporte informático conforme vayan realizándose las inspecciones y en un plazo máximo de 5 días desde su cumplimentación, debiendo estar incluidas en el mencionado soporte informático antes del 18/01/2019.

SOPORTES INFORMÁTICOS

En el ejercicio de los controles oficiales se emplean aplicaciones informáticas y bases de datos que tienen como finalidad simplificar la gestión, ahorrar trámites administrativos, tiempo y, en definitiva, mejorar la calidad de los controles oficiales.

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

Además, cuentan con una intranet donde se encuentra archivada toda la documentación necesaria para el ejercicio del trabajo de los inspectores de control oficial.

A nivel nacional, existe una aplicación informática específica (ALCON) con bases de datos cuya gestión es responsabilidad de la AECOSAN, en las que las CCAA cargan la información correspondiente a su territorio y que permiten disponer de información global sobre el Control Oficial de todo el territorio español, cuyos resultados se recogen en el **Informe Anual de resultados del PNCOCA**.

El Ayuntamiento de Madrid no dispone de esta aplicación informática, aunque anualmente la Comunidad de Madrid solicita los datos correspondientes a la ciudad de Madrid en distintos formatos Excel, para posteriormente volcar los datos globales de la Comunidad de Madrid en la citada aplicación.

Al no disponer de la aplicación específica, resulta necesario realizar las adaptaciones precisas en las aplicaciones informáticas y bases de datos propias del Ayuntamiento, con el fin de poder proporcionar la información solicitada por la Comunidad de Madrid. Estas adaptaciones no siempre son posibles y, en cualquier caso, requieren trámites administrativos y tiempos prolongados de gestión lo que dificulta, en gran medida, la obtención de los datos requeridos con la fiabilidad y la agilidad necesaria.

En este sentido, la interconexión de las aplicaciones municipales de gestión en materia de inspección con **CLA** resulta imprescindible para gestionar adecuadamente las competencias que sobre esta materia tienen los distintos servicios que integran el Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid.

3.- PROGRAMAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS

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

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

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

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA

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

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

- PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
- PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS.
- PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS

- PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS
- PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS
- PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS
- PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL
- PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO

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

PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO

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

BLOQUE I: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

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

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

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

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

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

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

INDICADORES

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

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

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

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

Sector de la restauración colectiva:

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

Sector del comercio minorista de la alimentación:

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

Naturaleza del control

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

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

En relación con las inspecciones programadas que se realizarán desde los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de cada Distrito, y de acuerdo con lo establecido en los Decretos de Delegación de Competencias, se significa que serán los Concejales y los Gerentes 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 Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de cada Distrito. Estas previsiones están calculadas teniendo en cuenta los recursos materiales y humanos disponibles y aplicando, en caso necesario, los factores de corrección que se hayan estimado oportunos para su cálculo, según las particularidades de cada Distrito.

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

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en los Distritos, se seguirá lo descrito en el **“PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE LA CIUDAD DE MADRID BASADO EN EL RIESGO”**, Edición 3, (que figura en el Anexo I) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

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

El Departamento de Inspección Central, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia control oficial de alimentos, con el fin de desarrollar los correspondientes programas incluidos en este Plan de Actividades Programadas en Materia de Control Oficial de Alimentos, para el año 2018, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento para la gestión de la actividad complementaria a la Inspección en los Distritos y relacionada con la Salud Pública”.

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

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

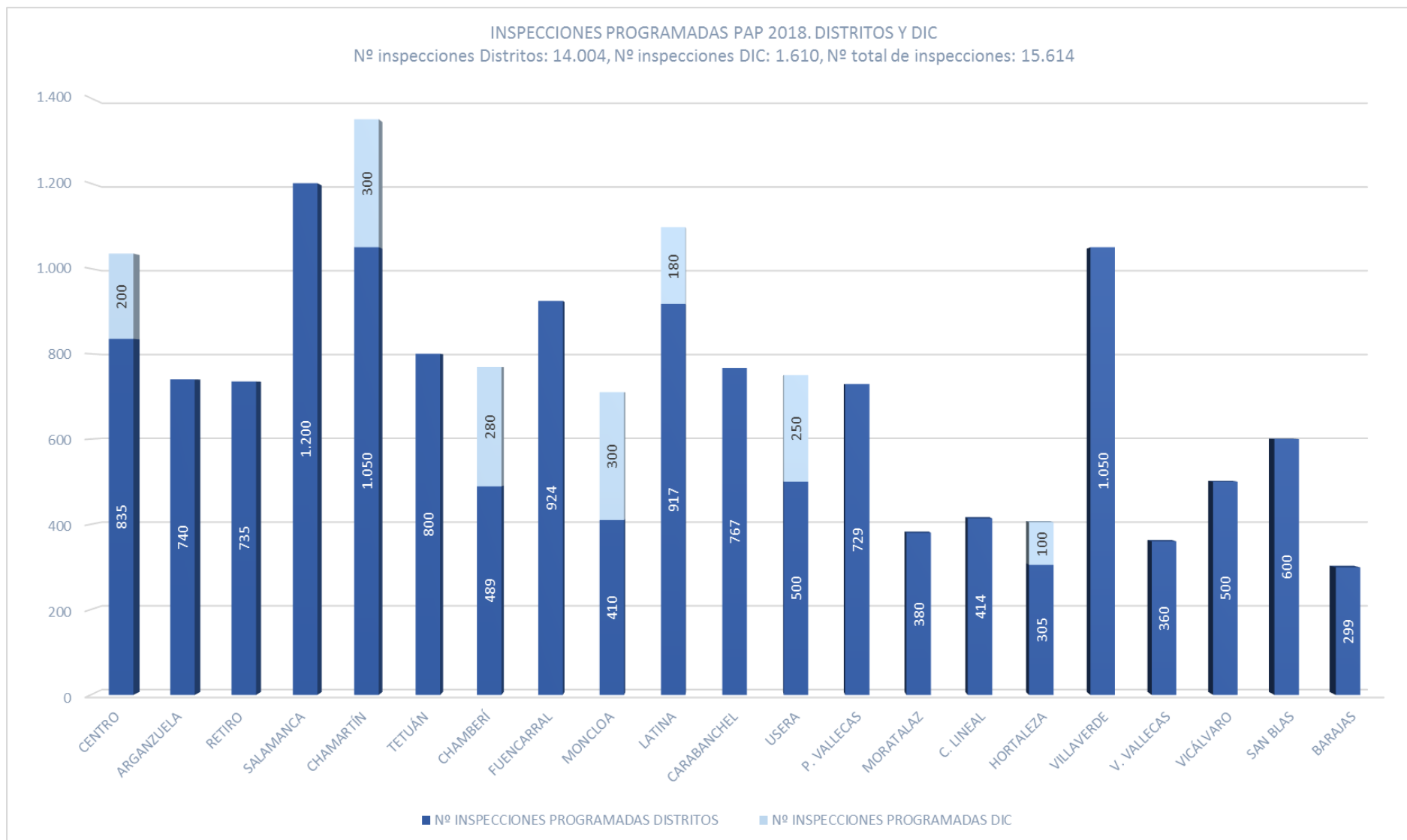
DEPARTAMENTO DE INSPECCION CENTRAL			
INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2018			
DISTRITO	Nº TOTAL INSPECCIONES PROGRAMADAS	TIPO DE ESTABLECIMIENTO DONDE SE PRESTARÁ APOYO	
		BARES, CAFETERÍAS, RESTAURANTES	ALIMENTACIÓN/AUTOSERVICIO
		Nº Inspecciones	Nº Inspecciones
CENTRO	200	190	10
CHAMARTIN	300	230	70
CHAMBERI	280	190	90
MONCLOA	300	10	290
LATINA	180	10	170
USERA	250	150	100
HORTALEZA	100	60	40
TOTAL	1610	840	770

INSPECCIONES PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS QUE SE REALIZARÁN EN LOS DISTRITOS EN 2018
(INCLUYE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS POR LOS DPTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LAS JUNTAS DE DISTRITO Y EL DPTO DE INSPECCIÓN CENTRAL)

Inspecciones programadas en materia de seguridad alimentaria 2018	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANQUEL	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)	33	57	60	33	140	40	74	127	80	94	50	59	75	40	93	108	90	51	24	72	19	1.419
Restauración en centros de mayores	12	7	15	11	50	9	20	21	60	23	19	18	10	16	24	25	25	8	5	29	7	414
Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes (1)	50	5	13	43	30	12	12	13	13	1	2	3	1	0	14	8	3	3	0	25	12	263
Restauración hospitalaria privados	1	0	2	3	6	0	4	3	5	1	0	0	0	0	6	2	0	0	0	1	0	34
Resto de restauración colectiva (2)	506	301	310	510	684	289	370	250	202	361	260	315	178	144	109	117	382	120	190	223	162	5.983
SUBTOTAL	602	370	400	600	910	350	480	414	360	480	331	395	264	200	246	260	500	182	219	350	200	8113
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	20	28	10	40	8	25	6	40	7	12	15	15	12	8	10	2	15	14	12	19	5	323
Carnicerías (con obrador)	16	5	10	40	30	18	16	30	3	10	20	5	25	12	10	2	10	14	16	18	5	315
Carnicerías (sin obrador)	20	22	12	40	7	30	8	30	13	16	30	20	12	10	10	0	25	14	15	28	4	366
Aves, huevos y caza	20	15	10	50	10	20	10	40	6	12	25	15	12	6	5	1	40	14	16	25	5	357
Casquerías	2	1	1	2	4	4	0	2	0	3	0	5	3	0	1	0	5	2	2	2	1	40
Charcuterías	22	2	15	18	20	10	0	45	5	10	10	12	6	22	2	8	40	10	17	5	4	283
Panaderías (con o sin obrador)	20	24	45	30	15	30	10	30	0	35	40	30	17	13	10	15	35	8	0	23	6	436
Pastelerías (con obrador)	30	10	25	20	60	20	40	46	0	33	40	28	25	18	29	12	17	12	0	15	3	483
Pastelerías (sin obrador)	20	15	12	20	5	5	0	2	0	6	15	15	12	2	3	3	10	4	0	8	4	161
Fruterías (con o sin obrador)	30	18	35	90	10	50	0	60	0	20	40	20	90	15	10	10	100	20	33	15	7	673
Heladerías y horchaterías (con obrador)	15	2	1	10	6	3	8	5	2	1	4	1	5	1	1	0	0	2	1	0	0	68
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	10	2	4	20	7	1	0	14	4	0	5	5	3	0	5	2	0	1	5	4	1	93
Alimentación (C. M.A. Polivalente)	118	106	66	140	140	120	120	80	290	399	95	137	80	43	25	50	196	30	80	10	12	2337
Platos preparados (con obrador)	34	15	25	10	50	55	44	31	4	20	20	20	26	16	30	10	6	16	4	27	4	467
Platos preparados (sin obrador)	6	0	8	2	20	10	0	2	2	0	1	1	0	0	2	2	0	0	0	2	0	58
Herbolarios	10	3	6	8	8	10	10	8	4	4	6	10	12	3	5	0	10	2	0	3	0	122
Resto de C.M.A. (3)	40	102	50	60	40	39	17	45	10	36	70	16	125	11	10	28	41	15	80	46	38	919
SUBTOTAL	433	370	335	600	440	450	289	510	350	617	436	355	465	180	168	145	550	178	281	250	99	7501
Nº TOTAL INSPECCIONES	1.035	740	735	1.200	1.350	800	769	924	710	1.097	767	750	729	380	414	405	1.050	360	500	600	299	15.614

- (1) Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes: se incluirán todos aquellos establecimientos que sirvan eventos a una gran colectividad, ya se trate de hoteles, restaurantes, salones de banquetes...etc. Se exceptuarán los hoteles que exclusivamente dispongan de bufet de desayuno.
- (2) "Resto de restauración colectiva": Bares, cafeterías y restaurantes, restauración rápida y comedores de empresa.
- (3) "Resto de C.M.A": Churrerías, bodegas, establecimientos de congelados, frutos secos y variantes, situados en vía pública y venta ambulante, mercadillos.

Las casillas sombreadas en azul se corresponden con los Distritos y actividades donde prestará apoyo el DIC.

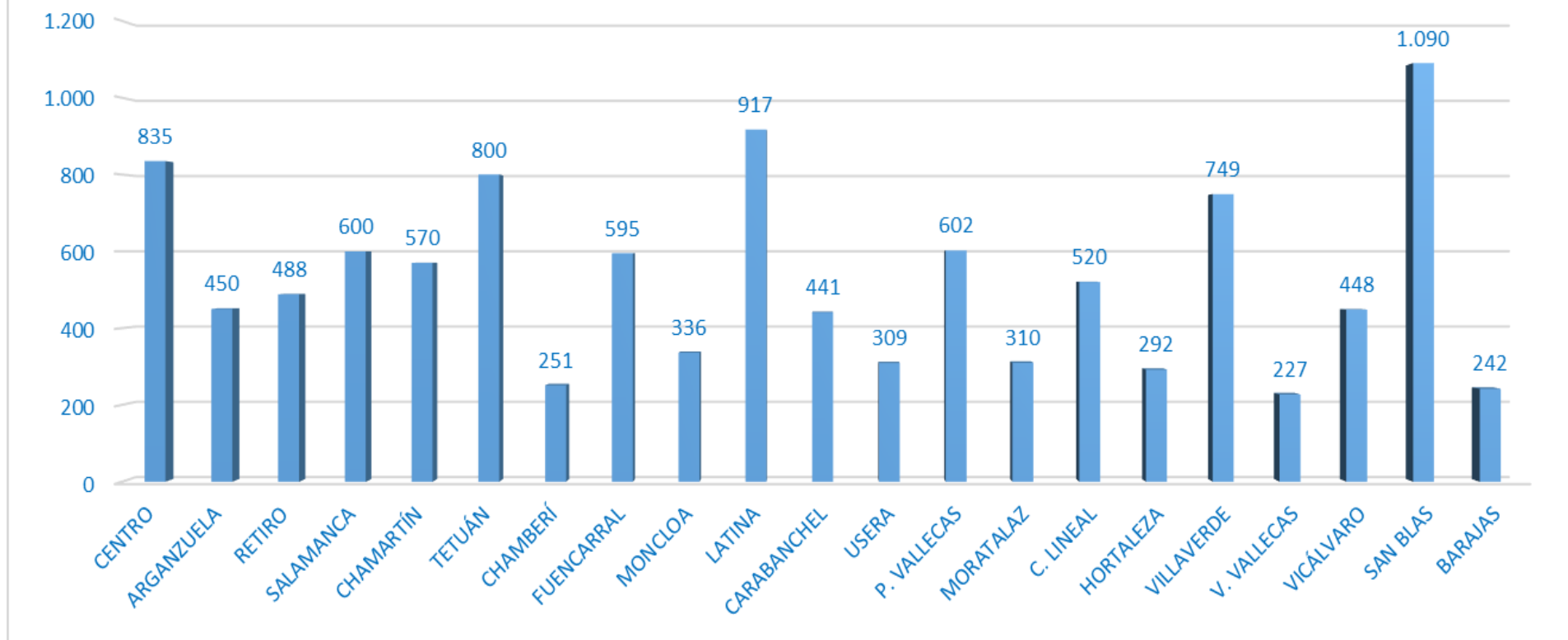


Nº DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDAD PRINCIPAL PREVISTOS INSPECCIONAR POR EL DISTRITO EN 2018

Nº de establecimientos/actividad principal previstos inspeccionar por Distritos en 2018	CENTRO	ARGANZUELA	RETIRO	SALAMANCA	CHAMARTÍN	TETUÁN	CHAMBERÍ	FUENCARRAL	MONCLOA	LATINA	CARABANQUEL	USERA	P. VALLECAS	MORATALAZ	C. LINEAL	HORTALEZA	VILLAVEDE	V. VALLECAS	VICALVARO	SAN BLAS	BARAJAS	TOTAL
Sector Restauración Colectiva																						
Restauración en centros escolares y cuidado infantil (Colegios, escuelas infantiles y de educación especial)	33	57	49	33	88	40	37	127	64	94	50	59	71	38	93	98	64	51	31	61	19	1.257
Restauración en centros de mayores	12	7	12	11	34	9	10	21	39	23	19	18	7	14	24	23	13	8	5	26	5	340
Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes	50	5	11	43	19	12	6	13	11	1	2	3	1	0	14	7	2	3	0	23	10	236
Restauración hospitalares privados	1	0	2	3	4	0	2	3	4	1	0	0	0	0	6	2	0	0	0	1		29
Bares, cafeterías y restaurantes	300	132	150	177	200	282	90	100	150	336	70	0	125	100	200	35	220	50	130	170	100	3.117
Restauración rápida	14	7	6	20	12	5	0	20	6	15	30	9	5	8	5	10	6	8	6	31	10	233
Comedores de empresa	2	2	5	13	3	2	0	2	2	0	0	2	2	0	10	12	0	3	0	22	6	88
SUBTOTAL	412	210	235	300	360	350	145	286	276	470	171	91	211	160	352	187	305	123	172	334	150	5300
Sector Comercio Minorista Alimentación																						
Pescaderías (con o sin obrador)	20	28	8	20	5	25	3	20	7	12	10	15	10	6	10	2	15	7	10	19	4	256
Carnicerías (con obrador)	16	5	7	20	18	18	8	15	3	10	12	5	20	10	10	2	20	7	10	18	3	237
Carnicerías (sin obrador)	20	22	8	20	5	30	4	15	13	16	15	20	10	8	10	0	20	7	15	28	2	288
Aves, huevos y caza	20	15	8	25	5	20	5	20	6	12	13	15	10	5	5	1	35	7	12	25	4	268
Casquerías	2	1	1	1	2	4	0	2	0	3	0	5	2	0	1	0	3	1	2	2	1	33
Charcuterías	22	2	12	9	12	10	0	20	5	10	6	12	5	20	2	8	40	6	12	42	4	259
Panaderías (con o sin obrador)	20	24	30	15	10	30	5	15	0	35	20	30	15	11	10	15	20	5	20	95	6	431
Pastelerías (con obrador)	30	10	18	10	28	20	20	46	0	33	27	28	22	16	29	12	12	9	5	15	2	392
Pastelerías (sin obrador)	20	15	9	10	5	5	0	2	0	6	10	15	10	2	3	3	6	3	7	15	4	150
Fruterías (con o sin obrador)	30	18	25	45	10	50	0	30	0	20	19	20	70	10	10	10	75	10	25	115	7	599
Heladerías y horchaterías (con obrador)	15	2	1	5	3	3	4	5	2	1	2	1	3	1	1	0	0	2	1	0	0	52
Heladerías y horchaterías (sin obrador)	10	2	4	10	5	1	0	7	4	0	3	5	2	0	5	2	0	1	5	4	1	71
Alimentación (C. M. A. Polivalente)	108	44	50	70	35	120	15	45	0	229	50	0	60	35	25	10	150	15	70	294	12	1437
Platos preparados (con obrador)	34	15	19	5	26	55	22	31	4	20	10	20	26	12	30	10	6	12	4	27	4	392
Platos preparados (sin obrador)	6	0	6	1	10	10	0	1	2	0	1	1	0	0	2	2	0	0	0	2	0	44
Herbolarios	10	3	5	4	5	10	5	8	4	4	4	10	10	3	5	0	10	2	9	3	0	114
Churrerías (con o sin obrador)	4	1	3	6	5	4	5	2	1	2	3	4	3	1	2	1	10	2	2	5	0	66
Bodegas	6	0	2	4	3	5	0	1	1	1	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0	0	27
Establecimientos de congelados	10	2	8	5	3	5	4	5	0	5	1	5	2	0	1	4	3	0	2	6	1	72
Frutos secos y variantes	5	3	7	10	5	10	6	4	0	6	0	5	10	10	2	3	8	2	9	3	0	108
Situados en vía pública	5	7	12	4	5	5	0	3	4	2	4	1	1	0	2	0	0	4	5	4	0	68
Venta ambulante, mercadillos	10	21	10	1	5	10	0	12	4	20	60	0	100	0	2	20	10	2	50	34	37	408
SUBTOTAL	423	240	253	300	210	450	106	309	60	447	270	218	391	150	168	105	444	104	276	756	92	5.772
Nº TOTAL ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDAD PRINCIPAL	835	450	488	600	570	800	251	595	336	917	441	309	602	310	520	292	749	227	448	1.090	242	11.072

Nº DE ESTABLECIMIENTOS/ACTIVIDAD PRINCIPAL PREVISTOS INSPECCIONAR POR EL DISTRITO EN 2018

Nº de establecimientos totales: 11.072



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 SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO. Nº inspecciones	DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL (MADRID SALUD). Nº inspecciones	Nº Total de inspecciones
1. CENTRO	835	200	1035
2. ARGANZUELA	740	0	740
3. RETIRO	735	0	735
4. SALAMANCA	1200	0	1200
5. CHAMARTÍN	1050	300	1350
6. TETUÁN	800	0	800
7. CHAMBERÍ	489	280	769
8. FUENCARRAL	924	0	924
9. MONCLOA-ARAVACA	410	300	710
10. LATINA	917	180	1097
11. CARABANCHEL	767	0	767
12. USERA	500	250	750
13. PUENTE DE VALLECAS	729	0	729
14. MORATALAZ	380	0	380
15. CIUDAD LINEAL	414	0	414
16. HORTALEZA	305	100	405
17. VILLAVERDE	1050	0	1050
18. VILLA DE VALLECAS	360	0	360
19. VICÁLVARO	500	0	500
20. SAN BLAS	600	0	600
21. BARAJAS	299	0	299
TOTAL	14004	1610	15614

CAMPAÑAS SINGULARES DE INSPECCIÓN

Durante el año 2018, además de las inspecciones programadas de control oficial de alimentos, contenidas en el ámbito del PROGRAMA 1: CONTROL GENERAL DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS, se podrán realizar en la ciudad de Madrid, por parte de los distintos Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, las campañas singulares de inspección que se estimen oportunas, debiéndolo comunicar a Madrid Salud.

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

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

ORGANIZACIÓN Y CONTROL DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

Naturaleza del control

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

En este sentido, para las actuaciones inspectoras desarrolladas en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid, se seguirá lo descrito en el “**PROCEDIMIENTO DE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS DE MERCAMADRID BASADO EN EL RIESGO**”, Edición 1, (que figura en el Anexo VI) con el que se pretende describir la manera de priorizar las actividades de inspección en materia de seguridad alimentaria, y en su caso, planificar y programar las oportunas actuaciones, teniendo en consideración el riesgo asociado a las distintas actividades del sector de la alimentación.

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

ACTIVIDADES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID.

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

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

INSPECCIONES PROGRAMADAS EN EL DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID AÑO 2018			
SECTOR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	TOTAL INSPECCIONES
Carne	Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	22	27
	Salas de despique	16	17
	Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	19	19
	Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	10	10
Pescado	Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	5	5
	Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	20	20
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	110	22
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	27	3
	Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	7	5
	Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	1	0
Vegetales	Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	148	12
	Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	5	5
	Envasador de frutas y derivados	10	10
	Almacén de frutas, hortalizas y derivados	57	4
Polivalente	Almacén distribución polivalente a tª de refrigeración	10	7
	Almacén distribución polivalente a tª de congelación	8	1
	Almacén distribución polivalente a tª no regulada	1	0
	Comercio al por mayor de envases y embalajes	2	2
	Comercio al por mayor de bebidas	1	1
	Comercio al por mayor polivalente	9	0
	Comercio al por menor en establecimiento no especializado	1	0
	Intermediarios del comercio de productos alimenticios	18	0
Restauración	Bar cafetería	21	21
	Hotel con restaurante	1	0
	Servicio de comedor en empresa	2	0
TOTAL		531	191

CONTROLES PROGRAMADOS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID			
AÑO 2018			
SECTOR	DENOMINACION DEL CONTROL	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº DE CONTROLES
Carne	SALAS AUTORIZADAS EXTRACCION MER	<ul style="list-style-type: none"> Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos con autorización para extraer MER 	12
	CANALES CON MER EXTRAIDO	<ul style="list-style-type: none"> Salas de despiece Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos Almacenes de carnes y derivados cárnicos 	10
	ETIQUETADO DE CARNE Y/O DERIVADOS CARNICOS	<ul style="list-style-type: none"> Salas de despiece Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos Almacenes de carnes y derivados cárnicos Envasadores 	130
	TEMPERATURA DE CARNE Y/O DERIVADOS CÁRNICOS	<ul style="list-style-type: none"> Salas de despiece Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos Almacenes de carnes y derivados cárnicos Envasadores 	130
	TRAZABILIDAD DE CARNE Y/O DERIVADOS CARNICOS	<ul style="list-style-type: none"> Salas de despiece Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos Almacenes de carnes y derivados cárnicos Envasadores 	50
TOTAL EN SECTOR CARNICO			332
Pescado	PRODUCTO DE LA PESCA (TEMPERATURA – ORGANOLÉPTICO)	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros 	150
	ETIQUETADO DE PRODUCTOS DE LA PESCA	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos 	200
	TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS DE LA PESCA	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos 	100
	CONTROL DE ANISAKIS	<ul style="list-style-type: none"> Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros 	150
TOTAL EN SECTOR PRODUCTOS DE LA PESCA			600
Vegetales	ETIQUETADO Y TRAZABILIDAD DE PRODUCTOS VEGETALES	<ul style="list-style-type: none"> Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados Envasador o almacén de frutas y derivados 	250
	TEMPERATURA DE PRODUCTOS VEGATELES (IV GAMA Y/O FRUTA CORTADA Y/O ELABORADOS)	<ul style="list-style-type: none"> Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados Envasador o almacén de frutas y derivados 	50
	COMERCIALIZACION DE SETAS SILVESTRES	<ul style="list-style-type: none"> Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados Envasador o almacén de frutas y derivados 	150
TOTAL EN SECTOR PRODUCTOS VEGETALES			450
TOTAL CONTROLES			1.382

SUBPROGRAMA 1.3: PREVENCIÓN Y CONTROL DE RIESGOS EN EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS 2018

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

Actividades:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

Naturaleza del control

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

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

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

De acuerdo con el **procedimiento de priorización de las actividades de inspección en el transporte de alimentos**, durante el año 2018 se realizarán **640 inspecciones**, cuyo desglose por sectores y nº de inspecciones se resume en la siguiente tabla:

SECTOR	Nº INSPECCIONES
TRANSPORTE DE CATERING	60
TRANSPORTE DE CARNE	185
TRANSPORTE DE PROD PESCA/M.B.V	80
TRANSPORTE DE FRUTAS, VERDURAS Y HORTALIZAS FRESCAS	90
TRANSPORTE DE HUEVOS Y DERIVADOS	25
TRANSPORTE DE MULTIPRODUCTOS, ON LINE, DISTRIBUCIÓN, ETC.	110
OTROS SECTORES	90
TOTAL	640

Las referidas inspecciones se detallan de la siguiente forma:

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

- **110 inspecciones de transporte de vehículo multiproducto.** Lo definimos así porque a lo largo de los últimos años y en particular en este último, se ha observado un incremento de empresas que sirven directamente a consumidor final, y le suministran todo tipo de producto.
- **90 inspecciones en otros medios.** Estas inspecciones se realizan en diversos medios de transporte no incluidos en los apartados anteriores, con el fin de poder cubrir inspecciones a petición de fuerzas del orden o autoridades competentes. No obstante, como históricamente en este apartado se computan las inspecciones de transporte de pan y bollería, se han tomado como referencia estos productos a la hora de hacer el análisis de riesgo. Esto no indica que sólo se hagan inspecciones en dichos vehículos, sino que aquí se computan todos los vehículos inspeccionados no incluidos en los apartados anteriores.

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

Para el año 2018 se ha programado la realización de un total de 17.827 inspecciones y controles en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, el Departamento de Inspección Central y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

ACTUACIONES INSPECTORAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2018	
SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE	Nº DE INSPECCIONES / CONTROLES
DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS (1)	14.004
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL (MADRID SALUD) (2)	2.250
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (3)	1.573
TOTAL	17.827

(1) Las 14.004 actuaciones inspectoras programadas en los Distritos se desglosan en 7.273 inspecciones en el sector de la Restauración Colectiva y 6.731 en el del Comercio Minorista de la Alimentación.

(2) Las 2.250 inspecciones programadas por el Departamento de Inspección Central se desglosan en 1.610 inspecciones de apoyo en los Distritos (en los sectores de restauración colectiva: 840 y comercio minorista de la alimentación: 770) y 640 inspecciones de transporte de alimentos.

(3) Las: 1.573 actuaciones inspectoras programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 191 inspecciones de establecimientos y 1.382 controles, en establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

PROGRAMA 2: CONTROL DE LOS AUTOCONTROLES EN LOS ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

Para cumplir los objetivos establecidos en el Reglamento (CE) 882/2004, los controles oficiales deben realizarse teniendo en cuenta que: el operador económico considere siempre los peligros potenciales (biológicos, químicos, físicos y vinculados a la composición de los alimentos); determine cuáles de ellos son controlables mediante el establecimiento de puntos de control crítico; decida los controles a efectuar y la frecuencia de control.

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

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

AR= Auditorías realizadas
AP= Auditorías programadas

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

Actividades:

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

Sectores priorizados:

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

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

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

Para el año 2018 se han programado 334 auditorías, cuyo desglose por Distrito y sector/actividad, se indica en la siguiente tabla:

AUDITORÍAS DE AUTOCONTROL PROGRAMADAS-DISTRITOS. 2018												
DISTRITO	RESTAURACIÓN COLECTIVA							COMERCIO MINORISTA ALIMENTACIÓN				TOTAL
	Rest. Centros escolares	Rest. Centros mayores	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes(1)	Rest. Hospitales privados	Restauración rápida	Otros	SUBTOTAL	Pasterías con obrador	Alimentación. C.M.A Polivalente (2)	Otros	SUBTOTAL	
1. CENTRO	2	1	1	0	0	2	6	4	0	5	9	15
2. ARGANZUELA	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3. RETIRO	1	1	1	1	0	0	4	0	2	0	2	6
4. SALAMANCA	0	1	0	0	0	2	3	0	0	6	6	9
5. CHAMARTIN	4	0	8	0	6	0	18	0	0	4	4	22
6. TETUÁN	2	2	2	0	0	0	6	0	0	4	4	10
7. CHAMBERI	15	5	0	0	0	0	20	10	0	14	24	44
8. FUENCARRAL	5	1	1	2	0	0	9	0	0	0	0	9
9. MONCLOA-ARAVACA	4	4	0	2	0	0	10	0	0	0	0	10
10. LATINA	2	1	0	0	0	0	3	1	0	6	7	10
11. CARABANCHEL	2	5	0	0	0	1	8	1	0	4	5	13
12. USERA	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	2	4
13. PUENTE DE VALLECAS	25	7	0	0	0	3	35	3	0	20	23	58
14. MORATALAZ	10	1	0	0	0	0	11	0	0	0	0	11
15. CIUDAD LINEAL	6	1	1	5	0	0	13	0	0	1	1	14
16. HORTALEZA	0	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	1
17. VILLAVERDE	5	2	0	0	2	0	9	0	1	0	1	10
18. VILLA DE VALLECAS	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. VICALVARO	18	1	0	0	3	2	24	2	4	23	29	53
20. SAN BLAS	4	5	4	0	0	2	15	1	0	0	1	16
21. BARAJAS	4	1	5	0	0	3	13	1	3	2	6	19
TOTAL	111	39	23	10	12	15	210	25	10	89	124	334

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

(2) Cuya documentación haya resultado favorable.

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

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

Así mismo, la citada Comisión Técnica elaboró, de forma previa, el correspondiente “Procedimiento de actividades complementarias de apoyo en las auditorías de los Sistemas de Autocontrol” para gestionar el apoyo en materia de autocontrol a los Distritos que describe la mecánica de actuación y los sectores en los que se lleva a cabo este apoyo, con el fin de que los Distritos que tengan más dificultades puedan solicitarlo y cumplir los objetivos planteados.

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

La Unidad Técnica de Autocontrol, entre otras actuaciones, colaborará con los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, apoyando las actuaciones que se realicen en los distritos en materia de auditorías de sistemas de autocontrol.

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

DISTRITO	DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO.	U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD.	Nº Total de Auditorías
	Nº Auditorías	Nº Auditorías	
1. CENTRO	15	8	23
2. ARGANZUELA	0	0	0
3. RETIRO	6	0	6
4. SALAMANCA	9	0	9
5. CHAMARTÍN	14	0	14
6. TETUÁN	10	0	10
7. CHAMBERÍ	44	0	44
8. FUENCARRAL	9	0	9
9. MONCLOA-ARAVACA	5	5	10
10. LATINA	10	0	10
11. CARABANCHEL	13	0	13
12. USERA	4	0	4
13. PUENTE DE VALLECAS	58	0	58
14. MORATALAZ	11	0	11
15. CIUDAD LINEAL	13	1	14
16. HORTALEZA	1	0	1
17. VILLAVERDE	10	0	10
18. VILLA DE VALLECAS	0	0	0
19. VICÁLVARO	51	2	53
20. SAN BLAS	16	0	16
21. BARAJAS	19	0	19
TOTAL	318	16	334

U.T. AUTOCONTROL (DPTO. SEGURIDAD ALIMENTARIA) MADRID-SALUD.							
AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, COMO APOYO A LOS DISTRITOS AÑO 2018							
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	Establecimientos que elaboren y sirvan banquetes	Restauración hospitales privados	Restauración rápida	Pastelerías (con obrador)
CHAMARTIN	8	2	0	4	0	2	0
MONCLOA-ARAVACA	5	2	2	0	1	0	0
CIUDAD LINEAL	1	0	0	0	1	0	0
VICÁLVARO	2	0	0	0	0	0	2
TOTAL	16	4	2	4	2	2	2

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

OBJETIVO DEL SUBPROGRAMA

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

Actividades

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

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

AUDITORIAS PROGRAMADAS EN LA UNIDAD ALIMENTARIA DE MERCAMADRID

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

AUDITORÍAS PROGRAMADAS - DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID
AÑO: 2018

SECTOR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS	Nº AUDITORÍAS GPCH	Nº AUDITORÍAS APPCC	TOTAL AUDITORÍAS
Carne	Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	22	0	22	22
	Salas de despiece	16	0	16	16
	Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	19	19	0	19
	Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	10	0	10	10
Pescado	Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	5	0	5	5
	Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	20	0	20	20
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	110	110	0	110
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	27	27	0	27
	Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	7	0	7	7
	Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	1	0	1	1
Vegetales	Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	148	148	0	148
	Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	5	0	5	5
	Envasador de frutas y derivados	10	10	0	10
	Almacén de frutas, hortalizas y derivados	57	57	0	57
Polivalente	Almacén distribución polivalente a tª de refrigeración	10	10	0	10
	Almacén distribución polivalente a tª de congelación	8	8	0	8
	Almacén distribución polivalente a tª no regulada	1	1	0	0
	Comercio al por mayor de envases y embalajes	2	0	0	0
	Comercio al por mayor de bebidas	1	1	0	1
	Comercio al por mayor polivalente	9	9	0	9
	Comercio al por menor en establecimiento no especializado	1	0	0	0
	Intermediarios del comercio de productos alimenticios	18	18	0	18
Restauración	Bar cafetería	21	0	0	0
	Hotel con restaurante	1	0	1	1
	Servicio de comedor en empresa	2	0	0	0
TOTAL		531	418	87	505

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

Para el año 2018 se ha programado la realización de un total de 839 auditorías en materia de control oficial de alimentos, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito y el Departamento de Inspección de Mercamadrid (Madrid Salud).

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

AUDITORÍAS PROGRAMADAS EN MATERIA DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, EN LA CIUDAD DE MADRID PARA EL AÑO 2018	
SERVICIO DE INSPECCION ACTUANTE	Nº DE AUDITORÍAS
DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS (1)	334
DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN DE MERCAMADRID (MADRID SALUD) (2)	505
TOTAL	839

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

(2) Las 505-auditorías programadas por el Departamento de Inspección de Mercamadrid se desglosan en 418 auditorías GPCH y 87 auditorías APPCC en los distintos establecimientos ubicados en la Unidad Alimentaria de Mercamadrid.

BLOQUE II: CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA**PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL****OBJETIVOS DEL PROGRAMA**

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

El control se realizará en los establecimientos del sector de:

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

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

Naturaleza del control

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

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

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

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

IR= Inspecciones realizadas

IP= Inspecciones programadas

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL. AÑO 2018 (INSPECCIONES)	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	3.170

RESUMEN DE INSPECCIONES PROGRAMADAS DESGLOSADAS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2018 se ha programado la realización de un nº mínimo de **3.170** inspecciones sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final, que serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

PROGRAMA 5: CONTROL SOBRE LA INFORMACIÓN DE ALIMENTOS Y MATERIALES EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS ENTREGADOS AL CONSUMIDOR FINAL. AÑO 2018 (INSPECCIONES)			
SECTOR	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
	SERVICIO ACTUANTE		
	DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
1: Carne y derivados	504	150	654
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados	504	200	704
6: Cereales y derivados (Pastelerías)	504	0	504
7: Vegetales y derivados	504	300	804
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	504	0	504
TOTAL	2520	650	3170

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

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

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

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control oficial

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

MT= Muestras tomadas

MP= Muestras programadas

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	250

PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2018									
SECTOR	Fosfatos	Conservadores (Nitritos y Nitritos)	Colorantes hidrosolubles	Polialcoholes	Ácido Bórico/Formaldehído	Ácido ascórbico	Ácido cítrico	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	2	13	5	1	1	1		
1: Carne y derivados	20	42						104	62
2: Pescados	26	61	10		5	20	20	323	142
6. Cereales y derivados			21					273	21
9. Condimentos y especias			5					65	5
12: Alimentación especial y complementos alimenticios				20				100	20
TOTAL	46	103	36	20	5	20	20	865	250

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control oficial

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

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

El control se realizará con el fin de verificar:

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	622

PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS. AÑO 2018

Producto/ Matriz	Gluten	Proteína de leche	Huevo	SO ₂	Soja	Cacahuete	Frutos de cáscara (nuez, avellana)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/ MUESTRA	1	1	1	1	1	1	2		
1: Carne y derivados	10	10		280	10			310	310
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados				80				80	80
6: Cereales y derivados	21	21	21	5	10	10	12	112	100
7: Vegetales y derivados (Frutas desecadas)				30				30	30
9: Condimentos y especias (Vinagre)				10				10	10
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados		15				10	12	49	37
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	10		21	5				36	36
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	4	10						14	14
15: Bebidas no alcohólicas		5						5	5
TOTAL	45	61	42	410	20	20	24	646	622

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza, métodos o técnicas usadas para el control oficial

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG). AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG) EN LOS ALIMENTOS. AÑO 2018			
SECTOR/ Producto	OMG	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	4		
7: Vegetales y derivados	5	20	5
12: Alimentación especial y complementos alimenticios	5	20	5
TOTAL	10	40	10

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Puntos de control

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

- ✓ Comercio Minorista de la Alimentación

Naturaleza del control

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

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

IR= Inspecciones realizadas

IP= Inspecciones programadas

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO AÑO 2018	
Nº DE INSPECCIONES PROGRAMADAS	84

RESUMEN DE LAS INSPECCIONES PROGRAMADAS

Para el año 2018 se ha programado la realización de un nº mínimo de 84 inspecciones en materia de etiquetado de complementos alimenticios, que serán llevados a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito.

PROGRAMA 10: CONTROL DE COMPLEMENTOS ALIMENTICIOS: ETIQUETADO. AÑO 2018 (INSPECCIONES)	
SECTOR	DISTRITOS
	Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES (*)
12: Alimentación especial y complementos alimenticios (Herbolarios)	84
TOTAL	84

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

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

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

BLOQUE III: CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	389

PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	126

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

PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE LOS CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA. AÑO 2018											PROGRAMA 11 (A): OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS AÑO 2018											PROGRAMA 11 + 11 (A) TOTAL MUESTRAS		
Producto/Matriz	Listeria monocytogenes	Listeria monocytogenes (Investigación)	Salmonella spp	Enterotoxinas estafilococicas	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)	Escherichia coli	Histamina	E. Coli (STEC)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS	Brucella	Recuento Estafilococos coagulasa positivos	Bacillus cereus presuntivo	Toxina botulínica	Norovirus	Campylobacter spp	Cl. perfringens	Mohos y levaduras	E. coli O157 H:7	Ooquistes	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES		Nº TOTAL MUESTRAS	
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	5	10	5	5	1	5	9	5			1	1	5	1	1	1	1	1	1	1				
1: Carne y derivados	10		50	1		25			430	86						20	5		10			35	35	121
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados	Pescados y derivados	50		1		40			690	91												0	0	91
	Moluscos bivalvos vivos		20			15			175	35			10									10	10	45
4: Leche y derivados	5			5					50	10	5	5										10	10	20
7: Vegetales y derivados	10		15					15	200	40			5							20		25	25	65
9. Condimentos y especias									0	0							10	10				20	20	20
11: Comidas preparadas y cocinas centrales	21		30	2		42			643	95		21										21	21	116
12: Alimentación especial y complementos alimenticios		2			5				25	7			5									25	5	12
TOTAL	96	2	115	9	5	40	82	15	2138	364	5	26	10	0	10	20	15	10	10	20	146	126	490	

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

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2018	
Nº DE CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS (1)	334
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	50

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

CONTROLES (INSPECCIONES) PROGRAMADOS DESGLOSADOS POR SERVICIO DE INSPECCIÓN ACTUANTE

Para el año 2018 se ha programado la realización de un total de **334** controles (inspecciones) para el control de Anisakis, que serán llevados a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito y el Departamento de Inspección de Mercamadrid.

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

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2018				
SECTOR		Nº MÍNIMO DE INSPECCIONES		
		SERVICIO ACTUANTE		
		DISTRITOS (*)	MERCAMADRID	TOTAL DISTRITOS + MERCAMADRID
2. Pescados, moluscos bivalvos y derivados		0	250	250
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	Pescado utilizado como materia prima para la elaboración de comidas a base de pescado crudo o semicrudo.	84	0	84
	Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo			
TOTAL		84	250	334

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

TOMA DE MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS. AÑO 2018			
TOMA DE MUESTRAS			
Producto / Matriz		ANISAKIS	Nº TOTAL DE MUESTRAS
11. Comidas preparadas y cocinas centrales	Pescado utilizado como materia prima para la elaboración de comidas a base de pescado crudo o semicrudo.	25	25
	Comidas preparadas a base de pescado crudo o semicrudo	25	25
TOTAL		50	50

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

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

- **Micotoxinas**

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

- **Toxina vegetal inherente**

- ✓ Ácido erúxico

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	82

PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS. AÑO 2018								
Producto/ Matriz	Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	Aflatoxinas M1	Ocratoxina A	Patulina	Fumonisin	Ácido erúico	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	5	1	1	1	3	1		
4: Leche y derivados		5					5	5
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla						5	5	5
6: Cereales y derivados			5		5		20	10
7: Vegetales y derivados	21						105	21
9: Condimentos y especias	21		5				110	26
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados			5				5	5
15: Bebidas no alcohólicas				5			5	5
16: Bebidas alcohólicas			5				5	5
TOTAL	42	5	20	5	5	5	260	82

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	25

PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS. AÑO 2018			
Producto/Matriz	Biotoxinas marinas (1)	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº determinaciones/muestra	2		
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	25	50	25
TOTAL	25	50	25

(1) Determinaciones por Bioensayo: Biotoxinas paralizantes (PSP) y Biotoxinas lipofílicas. Determinaciones por Cromatografía de Líquidos: Biotoxinas ASP (Ácido domóico)

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	285

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

PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS. AÑO 2018											
Producto/Matriz	METALES				As	Ni	HAP's	Acrilamida	Nitratos	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
	Hg	Pb	Cd	Sn							
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	1	1	1	1	1	4	1	1		
1: Carnes y derivados							10			40	10
2: Pescados, moluscos bivalvos y derivados	30	30	30		30	30	10			190	160
4: Leche y derivados		5				5				10	10
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla							5			20	5
6: Cereales y derivados		5	5		5	5				20	20
7: Vegetales y derivados		20	20	10	20	20		10	5	105	105
9: Condimentos y especias									5	5	5
10: Alimentos estimulantes, especias vegetales para infusiones y derivados						5		5		10	10
12: Alimentación especial y complementos alimenticios						5			10	15	15
16: Bebidas alcohólicas		5	5		5					15	15
TOTAL	30	65	60	10	60	70	25	15	20	430	355

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	10

PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS. AÑO 2018			
Producto/Matriz	Migración Pb y Cd	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES/MUESTRA	2		
18: Materiales en contacto con los alimentos (cerámica)	10	20	10
TOTAL	10	20	10

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	120

Los productos a muestrear se relacionan en la siguiente tabla:

PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS AÑO 2018				
Producto/Matriz (A)		RESIDUOS DE PLAGUICIDAS Nº determ/muestra	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº determinaciones / muestra		99		
5. Grasas comestibles, excepto mantequilla	Aceite de oliva virgen (1)	10	990	10
6. Cereales y derivados	Harina integral de trigo (1)	10	990	10
7. Vegetales y derivados	Uvas de mesa (1)	10	990	10
	Pomelos (1)	10	990	10
	Plátanos (1)	15	1485	15
	Berenjenas (1)	10	990	10
	Acelgas	10	990	10
	Brécoles (1)	10	990	10
	Setas cultivadas (1)	10	990	10
	Melones (1)	10	990	10
	Pimientos (1)	15	1485	15
TOTAL		120	11880	120

(A): El Programa 17. Control de Residuos de Plaguicidas en Alimentos, ha sido actualizado de acuerdo con lo estipulado en el REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2017/660 DE LA COMISIÓN de 6 de abril de 2017 relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2018, 2019 y 2020 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos

(1) Productos incluidos en el Programa de Vigilancia europeo para 2018 según el Reglamento de Ejecución (UE) 2017/660.

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

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	70

PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL. AÑO 2018					
Producto/Matriz	Cloranfenicol	Residuos de Antibióticos	Sales de Amonio Cuaternario	Nº TOTAL DE DETERMINACIONES	Nº TOTAL DE MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA	1	5	4		
1: Carnes y derivados		10		50	10
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados	10	10	10	100	30
4: Leche y derivados	5	10		55	15
7: Vegetales y derivados			10	40	10
8: Edulcorantes naturales y derivados, miel y productos relacionados con su extracción	Miel	5		5	5
TOTAL	20	30	20	250	70

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO

OBJETIVOS DEL PROGRAMA

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

Los **OBJETIVOS OPERATIVOS** son los siguientes:

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Punto de control

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

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

Naturaleza del control

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

INDICADORES

Los indicadores para evaluar el cumplimiento de este programa son:

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

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO. AÑO 2018	
Nº DE MUESTRAS PROGRAMADAS	501

PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO. AÑO 2018								
Producto/Matriz		Análisis F-Q	Compuestos polares	Peso neto escurrido (Glaseado)	Etiquetado nutricional (1)	Identificación especies	Nº TOTAL DETERMINACIONES	Nº TOTAL MUESTRAS
Nº DETERMINACIONES /MUESTRA		15	1	1	5	1		
1: Carne y derivados	Carnes y derivados	5			5	40	140	50
	Platos preparados				10	10	60	20
2: Pescado, moluscos bivalvos y derivados	Pescados y derivados	5		5	5	21	126	36
4: Leche y derivados	Leches y derivados	5				20	95	25
	Bebidas lácteas w3				5		25	5
5: Grasas comestibles, excepto mantequilla	Aceites vegetales	10					150	10
	Aceites calentados		150				150	150
7: Vegetales y derivados	Conservas vegetales				5		25	5
9: Condimentos y especias	Vinagres	10					150	10
16: Bebidas alcohólicas	Cervezas	10					150	10
	Sidras	5					75	5
	Bebidas espirituosas	150					2250	150
	Vinos	15					225	15
Aguas envasadas		10					150	10
TOTAL		225	150	5	30	91	3771	501

(1) Etiquetado Nutricional según RUE 1169/2011: engloba los programas de Azúcares, Calcio, Sodio y otros, dependiendo de la composición nutricional que conste en etiquetado.

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

El objetivo es establecer los criterios para el desarrollo de las actuaciones de vigilancia y control oficial de los alimentos y productos alimentarios que se llevarán a cabo en la ciudad de Madrid durante el año 2018, de acuerdo con lo estipulado en el PNCOCA 2016-2020.

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

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

METODOLOGÍA

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

Partiendo de lo anterior, se ha realizado una ponderación de los diferentes tipos de riesgos que pueden presentar los productos, siguiendo para ello las directrices contenidas en el Reglamento (CE) 882/2004, así como la sistemática empleada en los Programas de Control Oficial contenidos en el PNCOCA 2016-2020. Los Programas de toma de muestras contenidos en este PAP se han redactado de acuerdo con la estructura, terminología, numeración y denominación contenida en el referido PNCOCA.

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

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

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

PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS

Como antes se ha indicado, las directrices generales para la programación anual de toma de muestras y análisis, son orientativas y tienen que ser necesariamente concretadas y matizadas a lo largo del año 2018, lo que se realizará con una periodicidad trimestral, mediante la elaboración de los correspondientes PROGRAMAS TRIMESTRALES DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS, en los cuales se elaborará una programación más detallada y pormenorizada en colaboración con los citados servicios sanitarios municipales competentes implicados en el desarrollo del Programa.

La elaboración de los Programas Trimestrales de Toma de Muestras y Análisis se realiza de forma conjunta por el Departamento de Seguridad Alimentaria, Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de las Juntas de Distrito, Departamento de Inspección Central, Departamento de Inspección de Mercamadrid y Laboratorio de Salud Pública.

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

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

DISTRIBUCION DE LAS MUESTRAS PROGRAMADAS

PROGRAMAS DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS. 2018 (1)		
BLOQUE	DENOMINACIÓN Y NUMERACIÓN DEL PROGRAMA DE CONTROL	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
II. CONTROL DE LA INFORMACIÓN Y COMPOSICIÓN ALIMENTARIA	PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	250
	PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	
	PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	
III. CONTROL DE RIESGOS BIOLÓGICOS Y QUÍMICOS	PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA (2)	1789
	PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS (3) (Programa no incluido en PNCOCA 2016-2020)	
	PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	
	PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	
	PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	
	PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	
	PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	
	PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO (Programa no incluido en PNCOCA 2016-2020)	501
TOTAL		2540

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

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

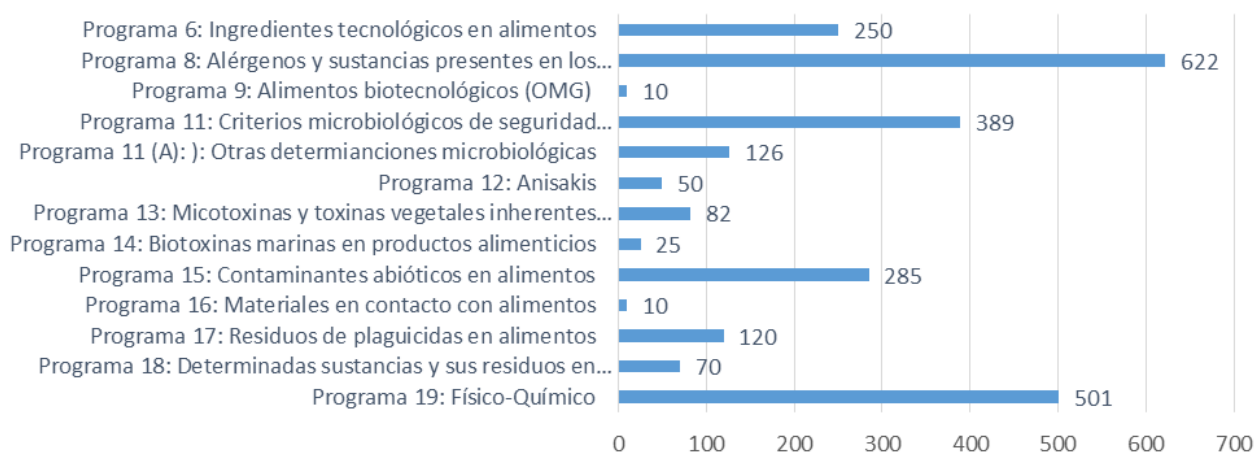
(3) Estas determinaciones se realizarán, de acuerdo con la capacidad analítica del LSP, fundamentalmente en casos de brotes de origen alimentario, denuncias, alertas, etc, así como en todos aquellos casos en que exista sospecha de contaminación por lo referidos microorganismos

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

PROGRAMA	Nº MUESTRAS PROGRAMADAS
PROGRAMA 6: CONTROL DE INGREDIENTES TECNOLÓGICOS EN ALIMENTOS	250
PROGRAMA 8: CONTROL DE ALÉRGENOS Y SUSTANCIAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS	622
PROGRAMA 9: CONTROL DE ALIMENTOS BIOTECNOLÓGICOS (OMG)	10
PROGRAMA 11: CONTROL SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA	389
PROGRAMA 11 (A): CONTROL SOBRE OTRAS DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS	126
PROGRAMA 12: CONTROL DE ANISAKIS	50
PROGRAMA 13: CONTROL DE MICOTOXINAS Y TOXINAS VEGETALES INHERENTES EN ALIMENTOS	82
PROGRAMA 14: CONTROL DE BIOTOXINAS MARINAS EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS	25
PROGRAMA 15: CONTROL DE CONTAMINANTES ABIÓTICOS EN ALIMENTOS	285
PROGRAMA 16: CONTROL DE MATERIALES EN CONTACTO CON ALIMENTOS	10
PROGRAMA 17: CONTROL DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS	120
PROGRAMA 18: CONTROL DE DETERMINADAS SUSTANCIAS Y SUS RESIDUOS EN PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL	70
PROGRAMA 19: CONTROL FÍSICO-QUÍMICO	501
TOTAL	2.540

PROGRAMA DE CONTROL DE RIESGOS EN ALIMENTOS: TOMA Y ANÁLISIS DE MUESTRAS PAP 2018

Nº Muestras: 2.540



PROGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS Y ANÁLISIS DE AGUAS DE CONSUMO 2018

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

Para ello subdividimos las actividades en distintas categorías:

Actividades

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

ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Puntos de control

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

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

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

Las inspecciones de las instalaciones interiores de agua de consumo tanto agua fría como caliente sanitaria y su control se realizarán durante el año 2018 en edificaciones públicas y privadas y centros municipales tales como colegios, escuelas infantiles, centros de mayores o Polideportivos municipales intentando priorizar los edificios de titularidad municipal.

El ámbito de aplicación de éste alcanza a los 21 Distritos del municipio de Madrid.

Previsión: 100 inspecciones/ año.

Naturaleza del control

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

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

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

Los inspectores del Departamento, realizarán la toma de muestras de agua siguiendo el procedimiento normalizado.

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

PROCEDENCIA DE LA MUESTRA	Nº MUESTRAS
Estaciones y depósitos del Canal de Isabel II	80
Intercomparación de cloro libre y combinado	260
Fuentes de beber	200
Con motivo de eventos en Vía Pública (Feria del Libro, Marathones, Fiestas de Distritos, etc)	180
Resto de edificaciones (colegios, hoteles, viviendas, bares, establecimientos públicos, etc.)	1.120
Detección de plomo (edificaciones anteriores a 1980)	80
Detección de Legionella en ACS	65
TOTAL	1.985

4.- ANÁLISIS, SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE RESULTADOS

SISTEMÁTICA

La información que se empleará para análisis, seguimiento y evaluación de los Programas del PAP 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 2018, exponiéndose los resultados en el informe (o informes) de evaluación correspondiente.

Estudio y valoración del grado de consecución de Objetivos

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

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

Estudio y valoración de los Protocolos Técnicos de Inspección

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

Para la valoración de los resultados se aplicarán, entre otras, técnicas estadísticas de tratamiento de datos que permitan estimar la situación de las distintas actuaciones de control oficial realizadas. Los datos obtenidos serán valorados durante 2019, por la Unidad Técnica de Planificación y Supervisión Alimentaria, del Departamento de Seguridad Alimentaria y se elaborarán los correspondientes informes.

5.- PROGRAMA DE AUDITORÍAS INTERNAS

El **Reglamento (CE) 882/2004**, sobre controles oficiales en materia de piensos y alimentos establece, en su artículo 4.6 que *“las autoridades competentes realizarán auditorías internas o podrán ordenar la realización de auditorías externas y, atendiendo al resultado de éstas, tomarán las medidas oportunas para asegurarse de que están alcanzando los objetivos del presente Reglamento. Dichas auditorías serán objeto de un examen independiente y se realizarán de manera transparente.”*

Por otra parte, la **Decisión de la Comisión 2006/677/CE**, establece las directrices que fijan criterios para la realización de auditorías con arreglo al Reglamento (CE) nº 882/2004. Esta Decisión también indica que *“además de las orientaciones específicas indicadas en el presente documento, conviene remitirse a la norma ISO 19011:2002 como orientación general.”*

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

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

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

OBJETIVO DEL PROGRAMA

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

ALCANCE

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

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

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

PROGRAMACIÓN ANUAL DE AUDITORÍAS INTERNAS

Durante el año 2018, 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 2018		
DEPENDENCIA / SERVICIO DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS OBJETO DE AUDITORÍA	ACTIVIDAD A AUDITAR	FECHA PREVISTA AUDITORIA
Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la J.D ARGANZUELA	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2018
Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la J.D CHAMBERÍ	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2018
Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la J.D LATINA	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2018
Departamento de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de la J.D CIUDAD LINEAL	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.1)	2º Semestre 2018
Departamento de Inspección Central (Madrid Salud)	Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos	2º Semestre 2018
Departamento de Inspección de Mercamadrid (Madrid Salud)	Control general de establecimientos alimentarios (Programa 1. Subprograma 1.2)	2º Semestre 2018

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

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

6.- PROGRAMA DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

Según la Decisión 363/2007/CE, la verificación de la eficacia de los controles oficiales debe garantizar la calidad, imparcialidad, coherencia y eficacia de éstos a todos los niveles, en las autoridades competentes y entre ellas, con inclusión de las regionales y locales, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 4, apartado 4, del Reglamento (CE) nº 882/2004.

Así mismo, y estrechamente relacionado con lo anterior, la Decisión de la Comisión de 24 de julio de 2008, (2008/654/CE) sobre directrices destinadas a ayudar a los Estados miembros a elaborar el informe anual relativo al plan nacional de control único, integrado y plurianual previsto en el citado Reglamento, establece la verificación de la eficacia de los controles oficiales como uno de los elementos clave para garantizar que los planes de control consiguen los objetivos deseados.

En este sentido, indica que deberá incluirse en el informe anual, una breve descripción sobre los métodos o los indicadores de funcionamiento utilizados para medir el cumplimiento, la eficacia y la conveniencia de los controles oficiales, incluyendo las medidas adoptadas para garantizar el funcionamiento efectivo de los servicios de control oficial conforme a lo dispuesto en el artículo 4, apartado 2, y el artículo 8, apartado 3, del Reglamento (CE) nº 882/2004.

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 todas las actividades de Control Oficial, con el objeto de verificar el buen funcionamiento interno del mismo.

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

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

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

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

OBJETIVO DEL PROGRAMA

Establecer las líneas directrices para desarrollar el proceso de verificación de la eficacia de los controles oficiales del Sistema de Control Oficial de Alimentos de la ciudad de Madrid, con el fin de verificar el cumplimiento de los objetivos de la legislación alimentaria de aplicación en el marco del PAP.

ALCANCE

El proceso de supervisión alcanza a todas las áreas y dependencias municipales con competencias en el Control Oficial de Alimentos, conforme se recoge en el Programa Anual de Supervisión, 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 y supervisión específico.

Las supervisiones se desarrollarán a lo largo del año 2018, conforme a lo estipulado en el “Procedimiento General de Supervisión de los Inspectores de Control Oficial de Alimentos”, Edición 2. Este Procedimiento ha sido elaborado con el fin de definir y documentar la sistemática para llevar a cabo las Supervisiones del Sistema de Control Oficial de Alimentos en la ciudad de Madrid. Tiene por objeto la supervisión de la actividad de control oficial mediante la comprobación sistemática, examen y estudio realizada por un responsable, de pruebas objetivas y del trabajo realizado por el personal a su cargo, con el fin de verificar el cumplimiento de los procedimientos y criterios establecidos.

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

RESUMEN ANUAL DE LA ACTIVIDAD DE SUPERVISIÓN DEL CONTROL OFICIAL

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

► **Plan de Actividades Programadas
en Establecimientos con Incidencia
en la Salud Pública 2018**

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	92
2.- PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA	93
3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	94
4.- INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA SALUD PÚBLICA	99
PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	106
• SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PIERCING Y MICROPIGMENTACIÓN	106
• SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO	108
• SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	110
• SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS	111
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES	113
• SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES	114
• SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL	115
PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS	117
• SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS	118
• SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS	119
• SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DE AGUA EN INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS	120
• SUBPROGRAMA 3.4: CONTROL DE LA CALIDAD DE AIRE EN INSTALACIONES CLIMATIZADAS	123
PROGRAMA 4: CONTROL DE LEGIONELOSIS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN DE TERRAZAS Y VELADORES	124
ANEXO I EPÍGRAFES DE REFERENCIA	125
ANEXO II CRITERIOS PROGRAMACIÓN	127
ANEXO III ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EN FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	¡Error! Marcador no definido.
ANEXO IV ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR DISTRITOS Y MADRID SALUD	132
ANEXO V TOMA DE MUESTRAS DE AGUA	141
ANEXO VI PROGRAMA DE VIGILANCIA DE LA CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN INSTALACIONES CUBIERTAS DE PISCINAS USO PÚBLICO Y BALNEARIOS URBANOS	143

1.- INTRODUCCIÓN

El Plan de Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en la Salud Pública 2018, y al igual que el resto de los planes que integran la planificación de actividades para el próximo año, parte de un planteamiento global cuyo objetivo es el ordenar las actuaciones que la inspección municipal realizará durante el año 2018 y que afecta a los 21 Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos y a los Departamentos de Salud Ambiental, Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario, Laboratorio de Salud Pública del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

Para 2018 se va a continuar con el Plan de Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud como en años anteriores, de acuerdo con el desarrollo de las competencias otorgadas en materia de sanidad a las Corporaciones Locales, en el artículo 42 de la **Ley General de Sanidad (Ley 14/1986)** y en el artículo 137 de la **Ley de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid (Ley 12/2001)**, y conforme con lo establecido en la **Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid** publicada en junio de 2014.

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

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

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

- *Estética y Gimnasios.*
- *Cuidado y Recreo Infantil.*
- *Aguas Recreativas.*

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

Asimismo se incluye dentro de este Plan, el Programa de control de la legionelosis en sistemas de nebulización de terrazas y veladores.

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

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

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

Se presenta en este documento la información más relevante sobre este Plan de Actuaciones Programadas para 2018, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación establecidos para realizar una correcta evaluación y seguimiento de las actividades de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.

2.- PROGRAMAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA

- PROGRAMA 1: CONTROL DE CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS:
 - SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PIERCING Y MICROPIGMENTACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO.
 - SUBPROGRAMA 1.3: CONTROL DE PELUQUERÍAS, DE INSTITUTOS DE BELLEZA, CENTROS DE ESTÉTICA Y CENTROS DE FOTODEPILACIÓN.
 - SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS.
- PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES:
 - SUBPROGRAMA 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO.
 - SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES.
 - SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL.
- PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS DE AGUAS RECREATIVAS:
 - SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS.
 - SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS/SPA.
 - SUBPROGRAMA 3.3: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA EN PISCINAS Y BALNEARIOS URBANOS.
 - SUBPROGRAMA 3.4: CONTROL DE LA CALIDAD DEL AIRE DE INSTALACIONES CLIMATIZADAS.

- PROGRAMA 4: CONTROL DE LA LEGIONELOSIS EN SISTEMAS DE NEBULIZACIÓN DE TERRAZAS Y VELADORES.

3.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

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

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

Por otro lado se incluye el programa de control de legionelosis en sistemas de nebulización de terrazas y veladores.

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

Cada Programa consta de:

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

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

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

No obstante, las aplicaciones informáticas actuales no incluyen herramientas para clasificar los establecimientos en función del riesgo de cara a la planificación de los controles. Este año, y mientras se desarrolla la aplicación, se cambiarán los protocolos de inspección enfocándolos a la investigación y los factores de riesgo y se categorizarán los establecimientos con incidencia en la salud pública en función del perfil de la actividad dentro de la aplicación informática Censo de Locales y Actividades (CLA).

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

La programación y evaluación de la inspección se ha establecido atendiendo a criterios de cobertura y rotación, además del nuevo criterio señalado de investigación de los factores de riesgo. En concreto, para la planificación de las actividades se han considerado censos internos proporcionados por el sistema de información Censo de Locales y Actividades (CLA) a 31 de octubre de 2017.

Además, se ha establecido para la evaluación, la utilización de censos externos, existentes en otros ámbitos administrativos (Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Comunidad de Madrid) y de los censos internos que se obtengan a 31 de diciembre del año 2018, debido a que en el último trimestre del año se producirá la actualización del censo de los establecimientos inspeccionados durante el mismo.

Se presentan a continuación los criterios de programación establecidos para cada uno de los Programas y Campañas que configuran el Plan de Actividades Programadas en Establecimientos con Incidencia en Salud Pública para el año 2018:

A.- CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMA 1: CENTROS DE ESTÉTICA:

Subprograma 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PIERCING Y MICROPIGMENTACIÓN:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100% de los establecimientos.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO:

CENSO: Se considerarán a efectos de censo de establecimientos:

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100% del censo.
- Rotación de 1.

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

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 20% para Institutos de Belleza y Centros de estética, del 20% para Centros de Fotodepilación y del 10% para Peluquerías, dando prioridad a los no inspeccionados durante los últimos 5 años y los clasificados con mayor riesgo en el año anterior.
- Rotación de 1.

Subprograma 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 25%. Dando prioridad a los no inspeccionados en los últimos tres años y los clasificados con mayor riesgo en el año anterior al realizar la inspección.
- Rotación de 1.

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES**Subprograma 2.1: CONTROL DE CENTROS DE RECREO:**

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100%.
- Rotación de 1.

Subprograma 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100%.
- Rotación de 1.

Subprograma 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100%.
- Rotación de 1.

PROGRAMA 3: AGUAS RECREATIVAS**Subprograma 3.1: CONTROL DE PISCINAS:**

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100% para piscinas prioritarias, 10% para piscinas no prioritarias y 50% para piscinas de Comunidades de propietarios de más de 200 viviendas o de tres vasos.
- Rotación de 1.

Subprograma 3.2: BALNEARIOS URBANOS/SPA:

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

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

CRITERIO TÉCNICO DE INSPECCIÓN PROGRAMADA:

- Cobertura del 100%.
- Rotación de 1.

B.- ESTIMACIÓN DE COBERTURAS PARA 2018:

En función de los criterios expuestos anteriormente y tomando como referencia los establecimientos censados en CLA a 31 de octubre de 2017, se ha determinado el número de establecimientos a inspeccionar para cada uno de los Programas anteriormente citados por cada Distrito, lo que se indica en el **Anexo** de este Plan. El censo utilizado para estos cálculos asciende a un total de **11.997 establecimientos**. Según los criterios de planificación aplicados, las coberturas programadas para cada una de las actividades y las indicadas por cada uno de los Distritos y considerando una rotación mínima de uno, el total de establecimientos a inspeccionar será de **3.257**.

C.- NÚMERO DE INSPECCIONES:

Atendiendo a la planificación realizada, durante 2018 se han programado un mínimo de **3.257 inspecciones, correspondientes a los 3.257 establecimientos a inspeccionar** sujetos al presente Plan.

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

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2018, se realizarán las inspecciones correspondientes al control de los **3.257 establecimientos que realizan actividades con incidencia en Salud Pública**. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, y los Departamentos de Salud Ambiental y de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

INSPECCIÓN PROGRAMADA EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA 2018	
	Número de ESTABLECIMIENTOS mínimo a inspeccionar según coberturas propuesta
Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos	2.353
Departamento de Salud Ambiental	837
Departamento de Inspección Central	67
TOTAL	3.257

NÚMERO de ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD PÚBLICA A INSPECCIONAR - 2018	DISTRITOS	MADRID SALUD	TOTAL
PROGRAMA CENTROS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS			
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal	130	25	155
Subprograma de control de centros de bronceado	158	125	283
Subprograma de control de peluquerías	421	143	564
Subprograma de control de Centros de Estética e Institutos de Belleza	266	180	446
Subprograma de control de Centros de Fotodepilación	45	29	74
Subprograma de control de Gimnasios	104	58	162
TOTAL	1124	560	1684
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS			
Subprograma de control Piscinas (Prioritarias)	191	90	281
Subprograma de control Piscinas (No Prioritarias)	204	106	310
Subprograma de control Balnearios urbanos	48	25	73
TOTAL	443	221	664
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES			
Subprograma de control centros de recreo	108	52	160
Subprograma de control de escuelas infantiles	605	65	670
Subprograma de control de cuidado infantil	73	6	79
TOTAL	786	123	909
TOTAL ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR	2353	904	3257

1.- ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR DESDE LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS MUNICIPALES.

Los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos Municipales, entre otras actividades, realizarán durante el año 2018 las inspecciones correspondientes al control de **2.353 establecimientos** según el acuerdo alcanzado con el Departamento de Salud Ambiental y el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario de Madrid Salud.

A este respecto indicar que para 2018 se ha visto incrementado de manera importante la solicitud de apoyo a Madrid Salud por problemas de personal en varios Distritos de la Ciudad, por lo que en función de la dotación de recursos humanos en los Distritos, estos datos serán modificados asignando una mayor carga de inspección a los Distritos.

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

El Departamento de Salud Ambiental y el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario de Madrid Salud, según el **“Procedimiento para la gestión de actividad complementaria a la inspección en los Distritos y relacionada con la salud pública”**. Edición 4, y de acuerdo con los 21 Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, realizarán durante el año 2018 las inspecciones correspondientes al control de **904 establecimientos**.

El reparto entre los Departamentos actuantes de Madrid Salud se realizará de la siguiente manera:

DEPARTAMENTO DE SALUD AMBIENTAL	Número de ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2018
PROGRAMA DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	
Subprograma de control de establecimientos de adorno corporal	25
Subprograma de control de centros de bronceado	125
Subprograma de control de peluquerías	143
Subprograma de control de centros de Estética e Institutos de Belleza	180
Subprograma de control de centros de Fotodepilación	29
Subprograma de control de gimnasios	58
TOTAL	560
PROGRAMA DE AGUAS RECREATIVAS	
Subprograma de control piscinas prioritarias	45
Subprograma de control piscinas no prioritarias	87
Subprograma de control balnearios urbanos	22
TOTAL	154
PROGRAMA DE CENTROS INFANTILES	
Subprograma de control de centros de recreo infantil	51
Subprograma de control de escuelas infantiles	65
Subprograma de control de centros de cuidado infantil	6
TOTAL	123
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2018	837

DEPARTAMENTO DE INSPECCIÓN CENTRAL, AGUAS DE CONSUMO Y TRANSPORTE ALIMENTARIO	Número ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2018
PROGRAMA AGUAS RECREATIVAS	
Subprograma de control Piscinas (Prioritarias)	45
Subprograma de control Piscinas (No Prioritarias)	19
Subprograma de control Balnearios urbanos	3
TOTAL	67
TOTAL DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR 2018	67

En virtud a dicho acuerdo de apoyo a la inspección en los Distritos Municipales durante el año 2018 por parte de los servicios de inspección del **Departamento de Salud Ambiental** se controlarán **837 establecimientos** y por parte de los servicios de inspección del **Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte** se controlarán **67 establecimientos**.

Con independencia de la actividad de inspección complementaria prestada durante el año 2018, desde ambos Departamentos se continuará con el seguimiento de las actuaciones pendientes del año 2017 en aquellos Distritos a los que ya no se presta actividad complementaria durante este año.

Los **cronogramas de actuación** serán establecidos por los Departamentos de Madrid Salud junto con los correspondientes Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos.

5.- EVALUACIÓN, SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

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

La evaluación de los indicadores de cada Programa y Campaña y la valoración de los protocolos de inspección utilizados en cada caso, será presentada una vez finalizado el año 2018, si bien se irán realizando valoraciones parciales de seguimiento del Plan en el año de su desarrollo.

Indicadores de evolución y cumplimiento de la programación:

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

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

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

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

En las siguientes tablas se indica el nombre del protocolo a cumplimentar en cada programa de control incorporado en la aplicación informática “Gestión de Inspección de Sanidad y Consumo” vinculada al programa de SIGSA, asociado a la Campaña: INSPECCIONES AÑO 2018 (IN18) y los epígrafes del censo considerados en cada programa.

ESTÉTICA

<i>PROGRAMAS</i>	<i>PROTOCOLO</i>	<i>EPÍGRAFES CENSO</i>
CENTROS DE ADORNO CORPORAL: TATUAJE, PIERCING y MICROPIGMENTACIÓN.	TATTOO18 BRONCEADO18 PELUQUERIA18 ESTETICA18 FOTODEP18 GIMNASIO18	960901 Centros de Tatuaje y/o Piercing
CENTROS DE BRONCEADO		960205 Centros de Bronceado.
PELUQUERÍAS		960201 Servicio de Peluquería.
INSTITUTOS DE BELLEZA CENTROS DE ESTÉTICA		960202 Instituto de Belleza.
CENTROS DE FOTODEPILACIÓN		960203 Centro de Estética.
GIMNASIOS		960206 Centros de Fotodepilación.
		931008 Actividades de los gimnasios.

CENTROS INFANTILES

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
CENTROS DE RECREO INFANTIL	C.INFANTIL18	932001 Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles con Cocina.
ESCUELAS INFANTILES		932002 Centros de Juegos o Celebraciones Infantiles sin Cocina.
CENTROS DE CUIDADO INFANTIL		851001 Escuela Infantil de primer ciclo 851003 Centros de Cuidado Infantil

AGUAS RECREATIVAS

PROGRAMAS	PROTOCOLO	EPÍGRAFES CENSO
PISCINAS PRIORITARIAS PISCINAS NO PRIORITARIAS SPAS / BALNEARIOS URBANOS	AGUASRECRE18	931002 - Piscinas de uso público de temporada. 931003 - Piscinas de uso público climatizadas. 931010 – Piscinas de comunidades de vecinos de temporada. 931011 – Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas. 960401 Balnearios y Spas urbanos.

PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS

INTRODUCCIÓN

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

El Programa de Control de Centros de Estética y Gimnasios para el año 2018 está compuesto por cuatro subprogramas:

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

SUBPROGRAMA 1.1: CONTROL DE CENTROS DE TATUAJE, PIERCING Y MICROPIGMENTACIÓN

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los establecimientos donde se realizan prácticas de adorno corporal (tatuaje, piercing y micropigmentación) y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid va a seguir desarrollando este programa de vigilancia y control de los establecimientos en los que se realiza esta actividad, durante el año 2018.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

A la vista de los resultados de las últimas evaluaciones del programa, durante 2018 se tendrá especial vigilancia sobre ciertos incumplimientos detectados: el posible uso de tintas no autorizadas por la AEMPS y la vacunación de los aplicadores.

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA) y frente a censo externo (Registro de Establecimientos de Adorno Corporal del Servicio de Registros Oficiales):
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito (solo en el caso de censo interno).
Desagregado por tipo de censo (censo interno* y censo externo**).
Valor de Referencia: 100%.

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

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

Indicador 3. Rotación.

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

Objetivo 2:

Sensibilización de la población general ante los riesgos de las prácticas de tatuaje, micropigmentación y piercing.

Actividad 1:

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

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

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

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

SUBPROGRAMA 1.2: CONTROL DE CENTROS DE BRONCEADO

Al objeto de minimizar el riesgo para la salud de los usuarios de los servicios prestados en estos centros y conocer el grado de cumplimiento de las normativas de aplicación, el Ayuntamiento de Madrid inició en 2008 un programa de vigilancia y control de estos establecimientos que se continuará durante el año 2018.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de centros de bronceado.

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

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

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

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

Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2018

Indicador 2. Cobertura.

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

Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100

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

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

Valor de Referencia: 100%.

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

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

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número establecimientos inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 1.

Objetivo 2:

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

Actividad:

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

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

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

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

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

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

Subprograma 1.3.1: de Peluquerías.

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

Subprograma 1.3.3: de Centros de Fotodepilación.

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de los establecimientos que se relacionan a continuación:

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

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA):
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 20% Institutos Belleza/Centros Estética, 10 % Peluquerías, 20% Centros de Fotodepilación.

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

Indicador 3. Rotación.

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

SUBPROGRAMA 1.4: CONTROL DE GIMNASIOS

Desde el mes de junio del 2014, el Ayuntamiento de Madrid cuenta con una normativa, la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid, que regula las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad de los gimnasios. Durante el año 2018 se va a continuar con el control e inspección en los gimnasios de la ciudad de Madrid iniciado en 2015.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVO ESPECÍFICO

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

Actividad 1:

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo de locales y actividades (CLA):
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 25%.

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

Indicador 3. Rotación.

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

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS INFANTILES

El Programa consta de tres subprogramas:

Subprograma 2.1: Centros de recreo y celebración de fiestas.

Subprograma 2.2: Escuelas infantiles.

Subprograma 2.3: Centros de cuidado infantil.

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

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

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de Centros de Recreo.

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA).
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 100%.

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

932001 - centros de juegos o celebraciones infantiles con cocina.

932002 - centros de juegos o celebraciones infantiles sin cocina.

Indicador 3. Rotación.

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

SUBPROGRAMA 2.2: CONTROL DE ESCUELAS INFANTILES

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones.
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA).
Número centros inspeccionados/Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 100%.

* A efectos de censo se consideraran los establecimientos inscritos en el CLA en los siguientes epígrafes:

851001 - escuela infantil de primer ciclo.

Indicador 3. Rotación.

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

SUBPROGRAMA 2.3: CONTROL DE CENTROS DE CUIDADO INFANTIL

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

Inspección de las instalaciones de centros de cuidado infantil.

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

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

Para la evaluación del programa se utilizarán los siguientes indicadores.

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas:
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA).
Número centros inspeccionados / Número centros censados a 31 de Diciembre de 2018 X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 100%.

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

851003 - centros de cuidado infantil.

Indicador 3. Rotación.

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

PROGRAMA 3: CONTROL DE INSTALACIONES DE AGUAS RECREATIVAS

Con el objeto de proteger la salud y seguridad de los usuarios de las instalaciones de aguas recreativas, el Ayuntamiento de Madrid viene desarrollando desde hace años el *Programa de Control de las Piscinas ubicadas en la Ciudad* y desde el 2012 el de *Control de Balnearios Urbanos*, tras la publicación de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid.

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

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

Las coberturas de inspección de establecimientos expresadas en los criterios de Programación se realizarán respecto al censo actualizado y disponible en el Censo de Locales y Actividades (CLA) a 31 de octubre 2017.

La inspección a estos establecimientos será realizada por los Inspectores adscritos a los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de Distritos y por los inspectores adscritos al Departamento de Salud Ambiental y el Departamento de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario de Madrid Salud, en aquellos Distritos en los que se realice la actividad de inspección complementaria acordada para este año y para esta actividad.

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

Subprograma 3.1: Control de Piscinas.

Subprograma 3.2: Control de Balnearios Urbanos.

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

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

SUBPROGRAMA 3.1: CONTROL DE PISCINAS**OBJETIVO GENERAL**

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS**Objetivo 1:**

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

Actividad 1:

Inspección de las piscinas ubicadas en la Ciudad, en función de los criterios de prioridad y cobertura.

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

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

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas

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

Desagregado por Distrito y Departamento actuante.

Desagregado por Climatizada y de Temporada.

Desagregada por Prioridad de inspección

Valor de referencia: 95%

Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo de locales y actividades (CLA).

$\text{Número piscinas inspeccionadas} / \text{Número piscinas censadas a 31 de Diciembre de 2018} \times 100^*$

Desagregado por Distrito.

Desagregado por Climatizada y de Temporada.

Desagregada por Prioridad de Inspección.

Valor de Referencia: *100% para Piscinas Prioritarias y 10% para Piscinas no Prioritarias, a excepción de las Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas, con más de 200 viviendas y/o tres vasos que tendrán una cobertura del 50%*

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

931002 - Piscinas de uso público de temporada.

931003 - Piscinas de uso público climatizadas.

931011 - Piscinas de comunidades de vecinos climatizadas.

Se considerarán **piscinas no prioritarias** las piscinas de titularidad privada destinadas al uso privativo. A efectos de censo, son las piscinas que están inscritas en el CLA con el siguiente epígrafe:

931010 Piscinas de comunidades de vecinos no climatizadas.

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

Indicador 3. Rotación.

Número inspecciones realizadas/Número piscinas inspeccionados.

Desagregado por Distrito.

Desagregada por Prioridad de inspección.

Valor de Referencia: 1

SUBPROGRAMA 3.2: CONTROL DE BALNEARIOS URBANOS

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

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

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

960401 Balnearios y Spas Urbanos.

OBJETIVO GENERAL

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

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

Para la evaluación de la actividad se establecen 4 indicadores:

Indicador 1. Grado de cumplimiento de inspecciones

Porcentaje de inspecciones realizadas frente al total de las inspecciones previstas
Número inspecciones realizadas / Número inspecciones programadas X 100
Desagregado por Distrito y Departamento actuante.
Valor de referencia: 95%
Plazo: 31 diciembre de 2018.

Indicador 2. Cobertura.

La cobertura se determina frente al censo interno (CLA).
Número balnearios inspeccionados/Número balnearios censados a 31 de Diciembre de 2018
X 100*
Desagregado por Distrito.
Valor de Referencia: 100%.

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

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

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

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

1. Subprograma de control de calidad del agua.

Objetivo 1:

Control de la calidad sanitaria de las aguas recreativas.

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

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

Actividad 1:

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

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

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

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

Las tomas de muestras serán realizadas por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos y por el Departamento de Salud Ambiental y Departamento de Inspección Central y Transporte Alimentario de Madrid Salud.

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

Durante 2018 se continuará el estudio aleatorio para determinar la calidad higiénico-sanitaria de las aguas de recreo de la ciudad, para lo cual se procederá a realizar un diseño del muestreo que contemple el número de instalaciones en los distintos Distritos. En dicho muestreo de carácter informativo se procederán a realizar las determinaciones de los parámetros de calidad higiénica de piscinas según la normativa de aplicación.

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

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

Indicadores del control de la calidad del agua en piscinas

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

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

Desagregado por Distrito y tipo de Piscina según uso.

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

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

Desagregado por Distrito y tipo de piscina según uso.

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

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

Desagregado por Distrito y tipo de muestreo según uso.

Actividad 2:

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

Con el objeto de vigilar la calidad del agua de los balnearios durante 2018, 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 realizara también la toma de muestra para análisis de Legionella.

Indicadores de la calidad de agua en balnearios urbanos:

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

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

Desagregado por Distrito.

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

Valoración porcentual de la conformidad:

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

Desagregado por Distrito.

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

Valoración porcentual de la conformidad:

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

Desagregado por Distrito.

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

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

Objetivo 1:

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

Actividad 1:

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

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

Para la evaluación de la Campaña se establecen los siguientes Indicadores:

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

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

Desagregado por Distrito y tipo de instalación.

Valor de Referencia: 100 %.

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

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

Desagregado por determinación analítica, tipo de instalación y Distrito.

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

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

Durante la primavera y verano de 2018, y como en años anteriores, se realizará la Campaña de control de sistemas de nebulización en terrazas y veladores de la Ciudad de Madrid, conforme al acuerdo establecido con la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Será realizada por personal inspector de los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, así como el Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud en aquellos Distritos en los que se solicite apoyo.

La planificación de este Programa será informada en su momento para lo que se coordinaran las actuaciones con carácter previo con los Distritos, de acuerdo con el censo existente en CLA a 31 de marzo de 2018.

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

Indicador 1. Número de instalaciones inspeccionadas

Número de sistemas de nebulización inspeccionados en 2018.

Desagregado por Distrito.

Valor de Referencia: 100 % de los censados.

Indicador 2: Rotación de inspección

Número de inspecciones realizadas / Número sistemas de nebulización inspeccionados

Desagregado por Distritos.

Valor de Referencia: 1.

ANEXO I

EPIGRAFES DE REFERENCIA

**PLAN DE ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA
EN SALUD 2018**

EPÍGRAFES DE REFERENCIA

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

ANEXO II
CRITERIOS PROGRAMACIÓN

PLAN ACTIVIDADES PROGRAMADAS EN ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN SALUD 2018.

CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

SUBPROGRAMAS	COBERTURA MÍNIMA %	ROTACIÓN MÍNIMA
CENTROS DE ADORNO CORPORAL	100	1
CENTROS DE BRONCEADO	100	1
PELUQUERÍAS	10	1
CENTROS DE ESTÉTICA INSTITUTOS DE BELLEZA	20	1
CENTROS DE FOTODEPILACIÓN	20	1
GIMNASIOS	25	1
PISCINAS PRIORITARIAS	100	1
PISCINAS NO PRIORITARIAS	10	1
BALNEARIOS URBANOS	100	1
ESCUELAS INFANTILES	100	1
CENTROS RECREO INFANTIL	100	1
CENTROS CUIDADO INFANTIL	100	1

ANEXO III

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR EM FUNCIÓN DE CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

Censo de actividades de epígrafes de establecimientos con incidencia en Salud Pública a 31 de octubre de 2017

PROGRAMA	Establecimientos de estética							Centros infantiles				Aguas recreativas				TOTAL
	Centros adorno corporal	Centros de Bronceado	Peluquerías	Institutos de Belleza y Centros de Estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	SUBTOTAL ESTABLECIMIENTOS DE ESTÉTICA	Centros de recreo y celebración de fiestas infantiles	Escuelas infantiles	Centros de cuidado infantil	SUBTOTAL CENTROS INFANTILES	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias (Comunidades propietarias)	Bañeros urbanos	SUBTOTAL AGUAS RECREATIVAS	
01-CENTRO	37	12	299	122	4	40	548	1	15	2	18	11	11	12	35	601
02-ARGANZUELA	8	16	240	87	20	35	406	12	41	11	64	5	142	2	149	619
03-RETIRO	4	10	182	82	11	29	318	4	19	3	26	8	93	4	105	449
04-SALAMANCA	9	11	346	234	14	40	654	5	11	13	29	18	42	8	68	751
05-CHAMARTIN	5	13	257	161	16	45	497	12	47	1	60	15	269	7	291	848
06-TETUAN	2	15	298	130	10	43	498	5	18	4	27	9	55	4	68	593
07-CHAMBERI	12	17	300	208	37	36	610	6	33	6	45	9	29	5	43	698
08-FUENCARRAL-EL PARDO	6	21	319	166	40	48	600	18	70	4	92	31	101	8	140	832
09-MONCLOA-ARAVACA	2	12	134	66	10	24	248	3	33	1	37	41	123	3	167	452
10-LATINA	6	19	331	74	4	32	466	15	42	6	63	11	68	2	81	610
11-CARABANCHEL	13	17	376	98	14	41	559	9	40	4	53	12	137	5	154	768
12-USERA	6	11	196	54	6	9	282	6	17	4	27	10	44	1	55	364
13-PUENTE VALLECAS	14	20	333	62	7	31	467	8	53	3	64	8	30	-	38	569
14-MORATALAZ	1	5	129	37	23	10	205	4	22	-	26	5	38	-	43	274
15-CIUDAD LINEAL	5	17	405	124	9	50	610	11	42	3	56	13	403	2	418	1084
16-HORTALEZA	3	16	175	100	13	33	340	12	62	5	79	26	242	4	272	691
17-VILLAVERDE	4	19	214	72	26	18	353	3	24	2	29	6	66	1	73	455
18-VILLA VALLECAS	6	13	104	67	11	19	220	9	27	2	38	7	120	-	127	385
19-VICALVARO	6	11	78	24	14	9	142	6	12	2	20	4	51	-	55	217
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	4	5	171	59	7	19	265	11	28	2	41	16	177	2	195	501
21-BARAJAS	2	3	52	25	3	8	93	-	14	1	15	16	109	3	128	236
TOTAL GENERAL	155	283	4939	2052	299	619	8381	160	670	79	909	281	2350	73	2705	11997

Plan de Actividades Programadas: número de establecimientos a inspeccionar por Distrito según censo a 31/10/2017 y criterios de planificación 2018

DISTRITOS	Centros de adorno corporal.	Centros de bronceado	Peluquerías	Institutos de belleza y Centros de Estética	Centros de Fotodepilación	Gimnasios	Centros de recreo infantil	Escuelas infantiles	Centros de cuidado infantil	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Bañeros urbanos	TOTAL
Cobertura	100%	100%	10%	20%	20%	25%	100%	100%	100%	100%	10%	100%	
01-CENTRO	37	12	30	25	1	10	1	15	2	11	2	12	158
02-ARGANZUELA	8	16	24	18	4	9	12	41	11	5	15	2	165
03-RETIRO	4	10	19	17	3	8	4	19	3	8	10	4	109
04-SALAMANCA	9	11	35	47	3	10	5	11	13	18	5	8	175
05-CHAMARTIN	5	13	26	33	4	12	12	47	1	15	27	7	202
06-TETUAN	2	15	30	26	2	11	5	18	4	9	6	4	132
07-CHAMBERI	12	17	30	42	8	9	6	33	6	9	3	5	180
08-FUENCARRAL-EL PARDO	6	21	32	34	8	12	18	70	4	31	11	8	255
09-MONCLOA-ARAVACA	2	12	14	14	2	6	3	33	1	41	13	3	144
10-LATINA	6	19	34	15	1	8	15	42	6	11	7	2	166
11-CARABANCHEL	13	17	38	20	3	11	9	40	4	12	14	5	186
12-USERA	6	11	20	11	2	3	6	17	4	10	5	1	96
13-PUENTE VALLECAS	14	20	34	13	2	8	8	53	3	8	3	-	166
14-MORATALAZ	1	5	13	8	5	3	4	22	-	5	10*	-	76*
15-CIUDAD LINEAL	5	17	41	25	2	13	11	42	3	13	41	2	215
16-HORTALEZA	3	16	18	20	3	9	12	62	5	26	25	4	203
17-VILLAVERDE	4	19	83*	42*	12*	5	3	24	2	6	66*	1	267*
18-VILLA VALLECAS	6	13	11	14	3	5	9	27	2	7	12	-	109
19-VICALVARO	6	11	8	5	3	3	6	12	2	4	6	-	66
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	4	5	18	12	2	5	11	28	2	16	18	2	123
21-BARAJAS	2	3	6	5	1	2	-	14	1	16	11	3	64
TOTAL	155	283	564	446	74	162	160	670	79	281	310	73	3257

*.A criterio del Distrito se incrementa el número de establecimientos a inspeccionar.

ANEXO IV

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR DISTRITOS Y MADRID SALUD

NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS 2018.

<i>DISTRITO</i>	Estética y Gimnasios	Centros Infantiles	Aguas Recreativas	TOTAL
CENTRO	115	18	25	158
ARGANZUELA	33	64	22	119
RETIRO	48	26	22	96
SALAMANCA	72	29	23	124
CHAMARTÍN	-	-	-	-
TETUÁN	86	27	19	132
CHAMBERÍ	9	18	16	43
FUENCARRAL-EL PARDO	113	92	40	245
MONCLOA-ARAVACA	-	37	-	37
LATINA	42	63	-	105
CARABANCHEL	102	53	31	186
USERA	53	21	16	90
PUENTE DE VALLECAS	56	64	11	131
MORATALAZ	35	26	15	76
CIUDAD LINEAL	10	45	45	100
HORTALEZA	34	68	30	132
VILLAVERDE	165	29	73	267
VILLA DE VALLECAS	52	38	19	109
VICÁLVARO	36	12	-	48
SAN BLAS-CANILLEJAS	46	41	36	123
BARAJAS	17	15	-	32
TOTAL	1124	786	443	2353

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR LOS DEPARTAMENTOS DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS
ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2018.

DISTRITO	Tatuaje, piercing y micropigmentación	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto belleza, centros estética	Centros de fotodepilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO	37	12	30	25	1	10	115
ARGANZUELA	8	16	-	-	-	9	33
RETIRO	4	-	19	17	-	8	48
SALAMANCA	-	-	35	37	-	-	72
CHAMARTÍN	-	-	-	-	-	-	-
TETUÁN	2	15	30	26	2	11	86
CHAMBERÍ	9	-	-	-	-	-	9
FUENCARRAL-EL PARDO	6	21	32	34	8	12	113
MONCLOA-ARAVACA	-	-	-	-	-	-	-
LATINA	-	-	34	-	-	8	42
CARABANCHEL	13	17	38	20	3	11	102
USERA	6	11	20	11	2	3	53
PUENTE DE VALLECAS	14	-	34	-	-	8	56
MORATALAZ	1	5	13	8	5	3	35
CIUDAD LINEAL	5	-	5	-	-	-	10
HORTALEZA	3	10	5	10	3	3	34
VILLAVERDE	4	19	83	42	12	5	165
VILLA DE VALLECAS	6	13	11	14	3	5	52
VICÁLVARO	6	11	8	5	3	3	36
SAN BLAS-CANILLEJAS	4	5	18	12	2	5	46
BARAJAS	2	3	6	5	1	-	17
TOTAL	130	158	421	266	45	104	1124

**ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR LOS DEPARTAMENTOS
DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS**

AGUAS RECREATIVAS 2018

<i>DISTRITO</i>	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios	TOTAL
CENTRO	11	2	12	25
ARGANZUELA	5	15	2	22
RETIRO	8	10	4	22
SALAMANCA	18	5	-	23
CHAMARTÍN	-	-	-	-
TETUÁN	9	6	4	19
CHAMBERÍ	8	3	5	16
FUENCARRAL- EL PARDO	29	5	6	40
MONCLOA-ARAVACA	-	-	-	-
LATINA	-	-	-	-
CARABANCHEL	12	14	5	31
USERA	10	5	1	16
PUENTE DE VALLECAS	8	3	-	11
MORATALAZ	5	10	-	15
CIUDAD LINEAL	13	30	2	45
HORTALEZA	26	-	4	30
VILLAVERDE	6	66	1	73
VILLA DE VALLECAS	7	12	-	19
VICÁLVARO	-	-	-	-
SAN BLAS-CANILLEJAS	16	18	2	36
BARAJAS	-	-	-	-
TOTAL	191	204	48	443

**ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR LOS DEPARTAMENTOS
DE SERVICIOS SANITARIOS, CALIDAD Y CONSUMO DE LOS DISTRITOS**

CENTROS INFANTILES 2018.

<i>DISTRITO</i>	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
CENTRO	1	15	2	18
ARGANZUELA	12	41	11	64
RETIRO	4	19	3	26
SALAMANCA	5	11	13	29
CHAMARTÍN	-	-	-	-
TETUÁN	5	18	4	27
CHAMBERÍ	-	15	3	18
FUENCARRAL-EL PARDO	18	70	4	92
MONCLOA-ARAVACA	3	33	1	37
LATINA	15	42	6	63
CARABANCHEL	9	40	4	53
USERA	-	17	4	21
PUENTE DE VALLECAS	8	53	3	64
MORATALAZ	4	22	-	26
CIUDAD LINEAL	-	42	3	45
HORTALEZA	1	62	5	68
VILLAVERDE	3	24	2	29
VILLA DE VALLECAS	9	27	2	38
VICÁLVARO	-	12	-	12
SAN BLAS-CANILLEJAS	11	28	2	41
BARAJAS	-	14	1	15
TOTAL	108	605	73	786

**ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR MADRID SALUD
2018**

DISTRITO	Estética y Gimnasios	Centros Infantiles	Aguas Recreativas	TOTAL
CENTRO	-	-	-	-
ARGANZUELA	46	-	-	46
RETIRO	13	-	-	13
SALAMANCA	43	-	8	51
CHAMARTÍN	93	60	49	202
TETUÁN	-	-	-	-
CHAMBERÍ	109	27	1	137
FUENCARRAL-EL PARDO	-	-	10	10
MONCLOA-ARAVACA	50	-	57	107
LATINA	41	-	20	61
CARABANCHEL	-	-	-	-
USERA	-	6	-	6
PUENTE DE VALLECAS	35	-	-	35
MORATALAZ	-	-	-	-
CIUDAD LINEAL	93	11	11	115
HORTALEZA	35	11	25	71
VILLAVERDE	-	-	-	-
VILLA DE VALLECAS	-	-	-	-
VICÁLVARO	-	8	10	18
SAN BLAS-CANILLEJAS	-	-	-	-
BARAJAS	2	-	30	32
TOTAL	560	123	221	904

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR MADRID SALUD
ESTÉTICA Y GIMNASIOS 2018

DISTRITO	Centros de adorno corporal	Centros de bronceado	Peluquerías	Instituto de belleza y centros de estética	Centros de foto-depilación	Gimnasios	TOTAL
CENTRO	-	-	-	-	-	-	-
ARGANZUELA	-	-	24	18	4	-	46
RETIRO	-	10	-	-	3	-	13
SALAMANCA	9	11	-	10	3	10	43
CHAMARTÍN	5	13	26	33	4	12	93
TETUÁN	-	-	-	-	-	-	-
CHAMBERÍ	3	17	30	42	8	9	109
FUENCARRAL	-	-	-	-	-	-	-
MONCLOA	2	12	14	14	2	6	50
LATINA	6	19	-	15	1	-	41
CARABANCHEL	-	-	-	-	-	-	-
USERA	-	-	-	-	-	-	-
PUENTE VALLECAS	-	20	-	13	2	-	35
MORATALAZ	-	-	-	-	-	-	-
CIUDAD LINEAL	-	17	36	25	2	13	93
HORTALEZA	-	6	13	10	-	6	35
VILLAVERDE	-	-	-	-	-	-	-
VILLA VALLECAS	-	-	-	-	-	-	-
VICÁLVARO	-	-	-	-	-	-	-
SAN BLAS	-	-	-	-	-	-	-
BARAJAS	-	-	-	-	-	2	2
TOTAL	25	125	143	180	29	58	560

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR MADRID SALUD
AGUAS RECREATIVAS 2018

DISTRITO	Piscinas prioritarias	Piscinas no prioritarias	Balnearios y Spas	Calidad aire	TOTAL
CENTRO	-	-	-	-	-
ARGANZUELA	-	-	-	-	-
RETIRO	-	-	-	SI	-
SALAMANCA	-	-	8	SI	8
CHAMARTÍN	15	27	7	SI	49
TETUÁN	-	-	-	-	-
CHAMBERÍ	1	-	-	-	1
FUENCARRAL-EL PARDO	2	6	2	SI	10
MONCLOA-ARAVACA	41	13	3	SI	57
LATINA	11	7	2	SI	20
CARABANCHEL	-	-	-	SI	-
USERA	-	-	-	SI	-
PUENTE DE VALLECAS	-	-	-	SI	-
MORATALAZ	-	-	-	SI	-
CIUDAD LINEAL	-	11	-	SI	11
HORTALEZA	-	25	-	SI	25
VILLAVERDE	-	-	-	SI	-
VILLA DE VALLECAS	-	-	-	-	-
VICÁLVARO	4	6	-	SI	10
SAN BLAS-CANILLEJAS	-	-	-	-	-
BARAJAS	16	11	3	SI	30
TOTAL	90	106	25		221

ESTABLECIMIENTOS A INSPECCIONAR POR MADRID SALUD
CENTROS INFANTILES 2018

DISTRITO	Centros de recreo y celebración fiestas infantiles	Escuelas Infantiles	Centros de cuidado infantil	TOTAL
CENTRO	-	-	-	-
ARGANZUELA	-	-	-	-
RETIRO	-	-	-	-
SALAMANCA	-	-	-	-
CHAMARTÍN	12	47	1	60
TETUÁN	-	-	-	-
CHAMBERÍ	6	18	3	27
FUENCARRAL-EL PARDO	-	-	-	-
MONCLOA-ARAVACA	-	-	-	-
LATINA	-	-	-	-
CARABANCHEL	-	-	-	-
USERA	6	-	-	6
PUENTE DE VALLECAS	-	-	-	-
MORATALAZ	-	-	-	-
CIUDAD LINEAL	11	-	-	11
HORTALEZA	11	-	-	11
VILLAVERDE	-	-	-	-
VILLA DE VALLECAS	-	-	-	-
VICÁLVARO	6	-	2	8
SAN BLAS-CANILLEJAS	-	-	-	-
BARAJAS	-	-	-	-
TOTAL	52	65	6	123

ANEXO V

TOMA DE MUESTRAS DE AGUA

PLANIFICACIÓN TOMA DE MUESTRAS

SALUD AMBIENTAL 2018

PISCINAS: MUESTREO PROGRAMADO	<p>115 instalaciones de piscinas prioritarias (aproximadamente 287 vasos/muestras) para el total de los Distritos, correspondiente al 40% piscinas prioritarias</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Instalaciones seleccionadas según muestreo aleatorio. ✓ Piscinas de especial control.
PISCINAS: MUESTREO DIRIGIDO	<p>A demanda*</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cuando se detecte una deficiencia in situ. ✓ Cuando sea un seguimiento de una no conformidad. <p>*Aproximadamente (datos años anteriores) unas 40 muestras.</p> <p>El número de tomas del muestreo dirigido no puede ser fijado con antelación siendo los valores indicados los máximos que pudieran ser aceptados y analizados por el Laboratorio de Salud Pública</p>
BALNEARIOS Y SPAS URBANOS	<p style="text-align: center;">73 muestras</p> <p style="text-align: center;">(repartidas preferentemente a lo largo del primer y cuarto trimestre del año, mínimo una muestra por balneario censado)</p>

NOTA: Las actuaciones de apoyo al Procedimiento de Autocontrol en Centros Deportivos Municipales en caso en que este se dé por parte de los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos, no están contempladas en este Plan de Actuaciones Programadas, ni están consideradas en la planificación de muestras de Salud Ambiental para 2018.

ANEXO VI

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

CALIDAD DEL AIRE INTERIOR EN INSTALACIONES DE PISCINAS CLIMATIZADAS DE USO PÚBLICO Y BALNEARIOS URBANOS
2018

DISTRITOS	TOTAL INSTALACIONES CLIMATIZADAS	Nº total de instalaciones climatizadas		A realizar por Madrid Salud	
		Número de Piscinas	Número de Balnearios	Número de Piscinas	Número de Balnearios
CENTRO	16	4	12	-	-
ARGANZUELA	5	3	2	-	-
RETIRO	8	4	4	4	4
SALAMANCA	18	10	8	10	8
CHAMARTÍN	18	11	7	11	7
TETUÁN	10	6	4	-	-
CHAMBERÍ	9	4	5	-	-
FUENCARRAL - EL PARDO	24	16	8	16	8
MONCLOA – ARAVACA	17	14	3	14	3
LATINA	10	8	2	8	2
CARABANCHEL	13	8	5	8	5
USERA	7	6	1	6	1
PUENTE DE VALLECAS	5	5	-	5	-
MORATALAZ	3	3	-	3	-
CIUDAD LINEAL	11	9	2	9	2
HORTALEZA	18	14	4	14	4
VILLAVERDE	6	5	1	5	1
VILLA DE VALLECAS	5	5	-	-	-
VICÁLVARO	4	4	-	4	-
SAN BLAS – CANILLEJAS	9	7	2	-	-
BARAJAS	12	9	3	9	3
TOTAL	228	155	73	126	48

Por parte del Departamento de Salud Ambiental de Madrid Salud se realizarán las comprobaciones de calidad del aire de 174 instalaciones climatizadas.

► Plan de Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2018

ÍNDICE

1.- INTRODUCCIÓN	147
2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN.....	147
3.- PROGRAMAS Y EPÍGRAFES ASOCIADOS. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN	148
PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.....	148
PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS	148
✓ Subprograma 2.1: Hospital veterinario.	149
✓ Subprograma 2.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	149
✓ Subprograma 2.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico.	149
✓ Subprograma 2.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.	149
✓ Subprograma 2.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.	149
4.- ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO	153

1.- INTRODUCCIÓN

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

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

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

Por otra parte, con motivo de su entrada en vigor se adaptaron los protocolos de inspección a los nuevos requisitos para los centros de animales de compañía. La adecuación de los protocolos de actuación se refiere al cuidado y bienestar animal, a los requisitos para su venta y exposición al público, a los animales cuya tenencia está prohibida fuera de los recintos expresamente autorizados, a la identificación de los animales y a la información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

El Plan de Actividades Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2018, tiene como objetivo ordenar y coordinar las actuaciones de la inspección municipal y afectará a los 21 Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos y al Departamento de Servicios Veterinarios del Servicio de Coordinación de Madrid Salud.

El Plan se estructura en tres programas específicos referidos al control de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios y control de centros de tratamiento higiénico de animales.

Se presenta en este documento la información más relevante sobre este Plan de Actuaciones Programadas en materia de Salud y Protección Animal 2018, con referencia concreta a los objetivos e indicadores de evaluación de cada uno de los Programas y Campañas que lo integran.

2.- PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Con el objeto de armonizar los criterios de inspección de los servicios implicados en la ejecución del plan, se elaboran para cada programa protocolos de inspección con sus guías técnicas de cumplimentación, donde se indican los criterios de verificación y actuación en cada caso.

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

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

3.- PROGRAMAS Y EPÍGRAFES ASOCIADOS. CRITERIOS DE PROGRAMACIÓN

PROGRAMA 1: CONTROL DE ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

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

En consecuencia, quedan incluidos los establecimientos recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecuarías de la Comunidad de Madrid: “Centros de Venta”, que próximamente pasarán a incorporarse en el Registro de Centros de Animales de Compañía, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

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

En relación con el censo de establecimientos, el epígrafe afectado es el 477603 - Comercio al por menor de animales de compañía.

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

La programación de inspecciones para el año 2018, en aquellos distritos que así lo justifican, se realizará sobre los establecimientos en los que se comercializa con animales de compañía.

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

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

PROGRAMA 2: CONTROL DE CENTROS VETERINARIOS

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

Quedan incluidos los establecimientos recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecuarias de la Comunidad de Madrid: “Centros de Tratamiento – Tratamiento Sanitario”, que próximamente pasarán a incorporarse en el Registro de Centros de Animales de Compañía, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

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

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

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

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

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

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

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

PROGRAMA 3: CONTROL DE CENTROS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA

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

Quedan incluidos los establecimientos que realicen exclusivamente dicha actividad, y estén recogidos en la Sección 4 del anexo del vigente Decreto 176/1997, por el que se regula el Registro de Actividades Económico-Pecuarias de la Comunidad de Madrid: “Centros de Tratamiento – Tratamiento Higiénico”, que próximamente pasarán a incorporarse en el Registro de Centros de Animales de Compañía, aún pendiente de desarrollo reglamentario.

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

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

- Cobertura: 100 %
- Rotación: 1 anual.

4.-INSPECCIONES PROGRAMADAS

Con el objetivo de poder satisfacer la cobertura de inspección programada para el año 2018, se realizarán las inspecciones correspondientes al control en 561 establecimientos que realizan actividades para cuidado de los animales de compañía. Estas inspecciones serán llevadas a cabo por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos.

	Número de establecimientos a inspeccionar *	Número de inspecciones programadas **
Comercio al por menor de animales de compañía	67	68
Centros veterinarios	342	327
Centros de tratamiento higiénico de animales	152	155
TOTAL	561	550

* Según programaciones realizadas por los Departamentos de Servicios Sanitarios, Calidad y Consumo de los Distritos.

** En los distritos de Arganzuela, Chamberí y Hortaleza la programación de inspecciones está condicionada por la falta de inspector veterinario en el momento la elaboración del PAP.

El Distrito de Salamanca planifica una rotación de 2 inspecciones a la totalidad de los establecimientos sujetos a control.

A efectos de conocer el alcance de las inspecciones, debe tenerse en cuenta que hay establecimientos en los que se ejercen más de una de las actividades de cuidado o tratamiento de los animales de compañía. En el siguiente cuadro se indica el número de establecimientos con actividad a inspeccionar en año 2018, que corresponde al censo a fecha 31 de octubre de 2017 en el Censo de Locales y Actividades. **Cuando en un establecimiento se realiza más de una de las actividades sujetas a inspección, se considera como establecimiento único.**

	Número de establecimientos únicos a inspeccionar *
1-Centro	32
2-Arganzuela	30
3-Retiro	25
4-Salamanca	28
5-Chamartin	29
6-Tetuan	28
7-Chamberi	37
8-Fuencarral-El Pardo	43
9-Moncloa-Aravaca	27
10-Latina	37
11-Carabanchel	38
12-Usera	13
13-Puente De Vallecas	31
14-Moratalaz	15
15-Ciudad Lineal	35
16-Hortaleza	36
17-Villaverde	17
18-Villa De Vallecas	17
19-Vicalvaro	9
20-San Blas-Canillejas	19
21-Barajas	12
TOTAL	558

* Según datos del censo en CLA a fecha 31 de octubre de 2017.

SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

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

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

ESTUDIO Y VALORACIÓN DE LOS PROTOCOLOS TÉCNICOS DE INSPECCIÓN

Para el año 2018 se han revisado los distintos protocolos técnicos y las guías de cumplimentación de los diferentes Programas los cuales se graban en la aplicación de gestión de Inspección de Sanidad y Consumo de SIGSA.

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

Una vez finalizado el año, los programas serán evaluados de acuerdo a los siguientes indicadores de actividad.

INDICADORES DE ACTIVIDAD

Para la evaluación de las actuaciones inspectoras se utilizarán dos indicadores de actividad:

Indicador 1: Grado de cumplimiento de inspecciones	
Descripción	Porcentaje de inspecciones realizadas durante 2018 frente al total de las inspecciones previstas en cada uno de los programas
Cálculo	N° inspecciones realizadas / N° inspecciones programadas X 100 Desagregado por programa y Distrito
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2018

Indicador 2: Cobertura sobre establecimientos censados	
Descripción	Porcentaje de establecimientos inspeccionados durante 2018 frente al total de establecimientos censados a 31 de diciembre de 2017 en cada uno de los programas
Cálculo	N° establecimientos inspeccionados / N° establecimientos censados X 100 Desagregado por programa y Distrito
Valor de referencia	100%
Plazo	31.12.2018

ANEXO: INSPECCIONES PROGRAMADAS POR DISTRITO

	PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS					PELUQUERÍAS	
	ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS	Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
	Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%
1 Centro	CENSO	9		7	4	4	1	16	8
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018	9		7	4	4	1	16	8
2 Arganzuela	CENSO		1	16	4	2		23	10
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018		1	4				5	3
3 Retiro	CENSO	3		9	4	1		14	8
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018	3		9	4	1		14	8
4 Salamanca	CENSO	1	2	12	3	3	3	23	8
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018	2	4	24	6	6	6	46	16
5 Chamartín	CENSO	4	3	10	3	5		21	20
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018	4	3	10	3	5		21	20
6 Tetuán	CENSO	6	2	9	4	1	1	17	7
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018	6	2	9	4	1	1	17	7
7 Chamberí	CENSO							-	
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados								
	Nº de inspecciones programadas 2018							-	

En los distritos de Arganzuela y Chamberí la programación de inspecciones está condicionada por la falta de inspector veterinario en el momento de la elaboración del PAP.

El Distrito de Salamanca planifica una rotación de 2 inspecciones a la totalidad de los establecimientos sujetos a control.

	PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS					PELUQUERÍAS	TOTAL	
	ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS		Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
	Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%		100%
8 Fuencarral el Pardo	CENSO	4	2	9	8	9	2	30	13	47
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	4	2	9	8	9	2	30	13	47
9 Moncloa Aravaca	CENSO	1	1	10	7	1		19	8	28
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	1	1	10	7	1		19	8	28
10 Latina	CENSO	4	3	12	4	3	2	24	14	42
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	4	3	12	4	3	2	24	14	42
11 Carabanchel	CENSO	9		16	2	4	1	23	10	42
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	9		16	2	4	1	23	10	42
12 Usera	CENSO	2		4	1	3		8	3	13
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	2		4	1	3		8	3	13
13 Puente de Vallecas	CENSO	5		8	3	4		15	11	31
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	6		10	3	5		18	16	40
14 Moratalaz	CENSO	1		6	1		1	8	6	15
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018			6	1		1	8	6	14

	PROGRAMA	VENTA DE ANIMALES	CENTROS VETERINARIOS					PELUQUERÍAS	TOTAL	
	ACTIVIDAD	Comercio menor de animales de compañía	Hospital veterinario	Clínica veterinaria con tratamiento higiénico	Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico	Consultorio veterinario con tratamiento higiénico	Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico	SUBTOTAL VETERINARIOS		Tratamiento higiénico de animales (peluquerías)
	Porcentaje de establecimientos a inspeccionar (Cobertura)	100%	100%	100%	100%	100%	100%	100%		100%
15 Ciudad Lineal	CENSO	4	1	8	10	4	1	24	9	37
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	5	1	8	10	4	1	24	9	38
16 Hortaleza	CENSO	3		16	6	4		26	3	32
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	2		2	1			3		5
17 Villaverde	CENSO	4	1	5	3			9	3	16
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	4	1	5	3			9	3	16
18 Villa de Vallecas	CENSO	1		4	6	2		12	5	18
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	1		4	6	2		12	5	18
19 Vicálvaro	CENSO	2		7				7	2	11
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	2		7				7	2	11
20 San Blas	CENSO	3		9	2	2		13	3	19
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	3		9	2	2		13	3	19
21 Barajas	CENSO	1		5	3	2		10	1	12
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	1		5	3	2		10	1	12
TOTAL	CENSO	67	16	182	78	54	12	342	152	561
	Datos de 31 de octubre de 2017 revisados									
	Nº de inspecciones programadas 2018	68	18	170	72	52	15	327	155	550

En el distrito de Hortaleza la programación de inspecciones está condicionada por la falta de inspector veterinario en el momento de la elaboración del PAP.