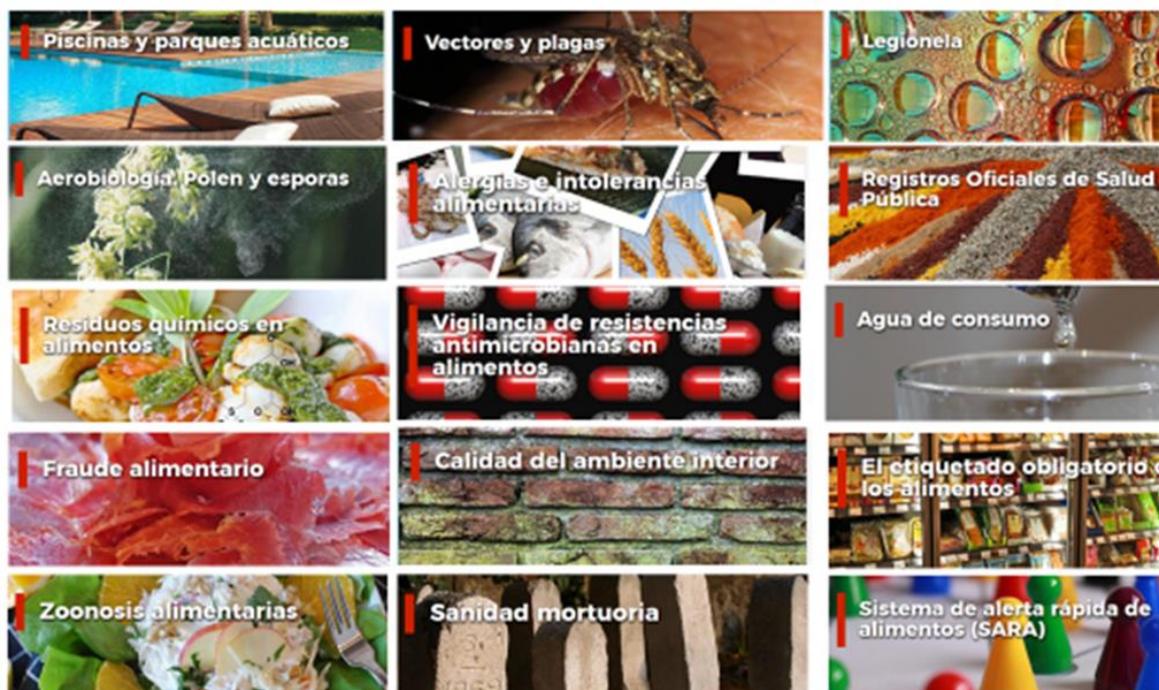


MEMORIA DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL -2019-



ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	1
1.1	Objetivos	1
1.2	Principales cifras	2
2.	ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN	3
3.	ORGANIZACIÓN DEL CONTROL	4
3.1	Estructura	4
3.2	Organigrama	5
4.	SERVICIOS Y RECURSOS HUMANOS EN MATERIA DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	6
4.1	Unidades implicadas en el control	6
4.2	Recursos humanos	6
5.	PROGRAMAS COORDINADOS POR LA SUBDIRECCIÓN	7
5.1	Plan inspección en Sanidad Ambiental	7
5.2	Plan de Inspección de Sanidad Mortuoria	7
5.3	Plan de Inspección Calidad Alimentaria	7
5.4	Plan de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria	7
5.5	Plan de autorizaciones y registros en el ámbito de la Salud Pública	7
6.	COLABORADORES Y ALIANZAS	8
7.	INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS PROGRAMAS	9
7.1	Vigilancia del polen atmosférico en la Comunidad de Madrid	9
7.2	Vigilancia de la contaminación atmosférica	11
7.3	Vigilancia de extremos térmicos	13
7.4	Vigilancia de campos electromagnéticos y salud pública	16
7.5	Prevención y vigilancia de zoonosis en fauna silvestre y animales domésticos	18
7.6	Prevención y vigilancia de leishmaniasis	20
7.7	Vigilancia y control de vectores y otros agentes biológicos con interés en salud pública	22
7.8	Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS)	24
7.9	Prevención y control de la Legionelosis	25
7.10	Prevención del riesgo químico: industria química	27
7.11	Prevención del riesgo químico: auditorías de empresas de servicios biocidas	29

ÍNDICE

7.12	Prevención del riesgo químico: materiales en contacto con alimentos _____	31
7.13	Vigilancia y control del agua de consumo humano _____	33
7.14	Vigilancia y control de aguas y actividades recreativas _____	35
7.15	Evaluación de impacto ambiental en salud _____	37
7.16	Calidad del ambiente interior _____	39
7.17	Sanidad mortuoria _____	41
7.18	Control de la calidad alimentaria de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid _____	43
7.19	Control de la publicidad engañosa de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid _____	45
7.20	Programa de inspección y apoyo al control oficial _____	47
7.21	Implantación de sistemas de autocontrol _____	49
7.22	Programa de control oficial de mataderos _____	51
7.23	Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia _____	53
7.24	Programa de Control de la información y composición alimentaria _____	55
7.24.1	Subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final. 55	
7.24.2	Subprograma de control de complementos alimenticios _____	57
7.24.3	Subprograma de control de alimentos destinados a grupos específicos de población _	58
7.25	Gestión del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos (SARA) en la Comunidad de Madrid ____	59
7.26	Vigilancia y control de alimentos _____	61
7.26.1	Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos ____	63
7.26.2	Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios ____	65
7.26.3	Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios _____	66
7.26.4	Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto _	68
7.26.5	Control de contaminantes en productos alimenticios _____	69
7.26.6	Control de residuos de plaguicidas en alimentos _____	70
7.26.7	Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR) 71	
7.27	Programa de control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos ____	72
7.28	Evaluación de la seguridad alimentaria en hospitales _____	73
7.29	Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social _____	75

ÍNDICE

7.30	Programa de auditoría de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria	77
7.31	Programa de supervisión de inspectores oficiales.	79
7.32	Autorización y registro de empresas y establecimientos en el ámbito de la salud pública	81
8.	FORMACIÓN	83
9.	PUBLICACIONES	86
10.	DIFUSIÓN WEB, REDES SOCIALES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN	88
11.	COLABORACIONES Y CONVENIOS CON SOCIEDADES CIENTÍFICAS Y OTRAS INSTITUCIONES	90
12.	NUEVAS ACTUACIONES PARA LA LEGISLATURA	92
12.1	Elaboración del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2021-2025	92
12.2	Elaboración de un Plan de Salud Ambiental 2021-2025	92
12.3	Elaboración de un procedimiento para la Evaluación del Riesgo en Salud ante Casos de Emergencia Ambiental	93
12.4	Mejora o implantación de nuevos sistemas de información	93
12.5	Red de Vigilancia de Vectores y otros Agentes Biológicos con Interés en Salud Pública	93
12.6	Adaptación a obligaciones legislativas europeas o nacionales	94
12.7	Clarificación de las competencias y mejora de la coordinación entre diversas unidades de la Administración	94
13.	ANEXOS	95
13.1	Cursos, jornadas, congresos, artículos e intervenciones en medios de comunicación.	95
13.2	Trámites disponibles	113

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Objetivos

La Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental (SGHSAA) se enmarca dentro de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, según se indica en el Decreto 307/2019, de 26 de noviembre, del Consejo de Gobierno que establece la estructura orgánica de dicha Consejería.

La SGHSAA se encarga de coordinar y ejecutar las competencias de la Dirección General de Salud Pública referentes al control oficial de las industrias y establecimientos alimentarios, a las medidas para fomentar la seguridad alimentaria y prevenir los riesgos asociados al consumo de alimentos, a la vigilancia y control de la calidad alimentaria, a la vigilancia, control y prevención del impacto que el medio ambiente tiene en la salud de la población, así como del ejercicio de las funciones de sanidad mortuoria.

Su principal objetivo es minimizar los riesgos derivados de las zoonosis, tanto alimentarias como no alimentarias, de la comercialización y consumo de alimentos y aguas de abastecimiento, del uso de aguas recreativas, de la calidad del ambiente interior, las instalaciones de riesgo de legionela y del uso de los productos químicos.

Para garantizar el cumplimiento de este objetivo y salvaguardar los derechos de los usuarios en las materias en la que es competente la Consejería de Sanidad, se cuenta con distintos planes y programas.

En materia de seguridad alimentaria, se dispone del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Consejería de Sanidad 2016-2020, que es la base para establecer las líneas estratégicas, la estructura y organización del control oficial, los programas, objetivos, recursos, los resultados y las medidas en esta materia. Este Plan se complementa con los programas y actuaciones dirigidas a la de prevención de prácticas fraudulentas o engañosas en relación con la naturaleza, composición, origen o cualidades de los alimentos, garantizando, por tanto, no sólo la salud de los consumidores, sino su derecho a una información adecuada y veraz.

Por otro lado, en los programas de sanidad ambiental se recogen todas aquellas actuaciones y medidas dirigidas a garantizar y a preservar la salud de la población ante los agentes físicos, químicos y biológicos presentes en el medio ambiente, con el objeto de disminuir o eliminar los efectos perjudiciales para la salud. Estas actuaciones van dirigidas a vigilar, prevenir y controlar el impacto que el medio ambiente tiene en la salud de la población, minimizando por tanto los riesgos medioambientales.

Destacar que, como herramienta y apoyo fundamental para poder desarrollar los distintos programas y actuaciones encomendadas a la Subdirección, es necesario garantizar el mantenimiento actualizado de la información sobre las empresas y establecimientos inscritos en los registros de salud pública, lo que se realiza a través de los programas correspondientes.

Por último, en la SGHSAA se dispone de una unidad de información geográfica que se encarga del diseño, elaboración y mantenimiento de un visor cartográfico. Se trata de una aplicación cuya finalidad es dar servicio a los profesionales de salud pública en el campo de georreferenciación, la representación cartográfica y el análisis espacial de variables relacionadas con la salud y sus determinantes

Conviene aclarar que todas aquellas actividades de los programas coordinados por esta Subdirección, son recogidas en el Plan Integral de Inspección de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid que se publica en el BOCM. Este plan vela por el cumplimiento de la normativa vigente que resulta de aplicación en todas estas materias, garantizando una actuación coordinada en todas las áreas de inspección. También especifica los criterios de actuación en el ámbito de la inspección sanitaria de la Comunidad de Madrid para cada año.

Además del desarrollo de estos planes y programas, la SGSHAA realiza otra serie de actividades paralelas. Entre ellas destaca la labor de fomentar la difusión de la seguridad alimentaria y la sanidad ambiental. Así, elabora distintos materiales divulgativos (folletos, dípticos y carteles) y participa en las redes sociales con el fin de aumentar el conocimiento de estos temas en las empresas del sector y en la población general. También se mantiene activas, dentro de la Web de la Comunidad de Madrid, las páginas de [Salud y Medio Ambiente](#) y de [Alimentación](#), esta última en colaboración con la S.G. de Prevención, Promoción, y Educación para la Salud, con contenidos tanto para población general como para profesionales de los diferentes sectores. Se sostiene una estrecha colaboración con principales asociaciones sectoriales, ayuntamientos, universidades, colegios profesionales y otros centros de investigación para la coordinación de actuaciones, la puesta en común de conocimientos y la difusión de información a la población.

En cuanto a la formación de los profesionales que constituyen la SGHSA, esta coordina anualmente cursos y talleres que abarcan las áreas temáticas recogidas en las líneas estratégicas de la Subdirección, además de fomentar la participación de su personal en congresos y jornadas. Su fin es dotar de nuevos conocimientos y estrategias a los profesionales de salud pública para que puedan enfrentar los constantes cambios que se producen en los sectores que les competen.

Otro de los objetivos de la SGHSA es garantizar que sus actuaciones tienen lugar en un marco de calidad y de uniformidad de criterios. Para ello, se procedimentan las principales actividades desarrolladas, elaborando procedimientos, manuales y documentos técnicos, y se mantienen actualizadas en la intranet corporativa. Además, por requisito de la normativa europea, los programas de Higiene y Seguridad Alimentaria cuentan con un sistema de supervisión de inspectores y de auditoría interna que permiten revisar los programas y procesos.

1.2 Principales cifras

- 20 programas
- Durante 2019, se llevaron a cabo más de 15.000 inspecciones (10.941 a establecimientos alimentarios y 4.794 en materia de sanidad ambiental) y se analizaron casi 4.000 muestras (2.567 en materia de seguridad alimentaria, 223 en materia de calidad alimentaria y 1.030 en materia de sanidad ambiental) y se tramitaron 5.501 expedientes de diversos registros de salud pública. La mayoría de las inspecciones y las tomas de muestras se realizan de forma descentralizada desde las Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y los Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos.

2. ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN

- Garantizar el cumplimiento de la normativa de higiene alimentaria y bienestar animal en los mataderos, industrias y establecimientos alimentarios.
- Garantizar que los productos alimenticios destinados a ser puestos a disposición del consumidor contengan la información de seguridad alimentaria establecida en las disposiciones legales.
- La coordinación regional de alertas alimentarias a través del Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI).
- Evaluar la exposición de los consumidores a los riesgos biológicos y químicos presentes en los alimentos.
- Asegurar el cumplimiento de los requisitos de salud pública de los alimentos exportados a terceros países.
- Reforzar los sistemas de seguridad alimentaria de centros y establecimientos dependientes de otras Unidades y Consejerías.
- Asegurar que el sistema de control oficial de la Comunidad de Madrid es adecuado, eficaz y ajustado a las disposiciones comunitarias.
- La implantación de un sistema de auditoría interna del control oficial.
- Facilitar a las empresas la información necesaria para cumplir con sus obligaciones.
- Informar a los consumidores ante los posibles riesgos para su salud y las medidas para prevenirlo.
- Protección de la salud a través del control oficial mediante la inspección, auditoría, toma de muestras y análisis de aguas de consumo humano, aguas recreativas, instalaciones de riesgo frente a legionela, seguridad química, actividades recreativas, etc.
- Vigilancia y control de las zoonosis no alimentarias, vectores y otros riesgos biológicos.
- Vigilancia de otros factores ambientales: polen, calidad del aire, temperaturas extremas.
- El Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS), que permite conocer cómo se distribuyen en el tiempo y en el espacio las exposiciones.
- El control y seguimiento de la actividad de las empresas funerarias para garantizar que se desarrolle con las debidas garantías sanitarias y que se cumpla la legislación vigente.
- Mantener actualizados los Registros de Empresas y Establecimientos de Salud Pública para ejercer las actividades de vigilancia y control.

3. ORGANIZACIÓN DEL CONTROL

3.1 Estructura

Los profesionales encargados de coordinar y aplicar todos estos programas pertenecen a diferentes ámbitos profesionales, siendo fundamentalmente veterinarios, farmacéuticos y médicos.

Igualmente, dependen orgánicamente de esta Subdirección y de otras unidades de la Dirección General de Salud Pública:

- La Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental (SGHSSA), de la que dependen diversas unidades de los Servicios Centrales, así como todos los Directores Técnico-Sanitarios de los mataderos (veterinarios). En el apartado 4 se detalla la estructura de la SGHSSA.
- El Área de Salud Pública, que depende orgánicamente de la DGSP, cuenta con 9 Unidades Técnicas que conforman la parte descentralizada de la estructura. Los técnicos ubicados en estas Unidades llevan a cabo la ejecución de las actividades de inspección y control en el territorio de la Comunidad de Madrid y están constituidos por un equipo que cuenta con una Jefatura de Unidad Técnica de Área y, en lo que afecta a estos planes, sendas secciones, de Sanidad Ambiental y de Higiene Alimentaria. A su vez, realizan funciones de vigilancia epidemiológica y de prevención y promoción de la salud. Actividades estas que dependen, tanto orgánica como funcionalmente, de la Subdirección General de Epidemiología y la Subdirección General de Promoción, Prevención y Educación para la Salud.
- El Laboratorio Regional de Salud Pública, que depende de la D.G. S. P. ofrece el apoyo en el muestreo y análisis para las actividades de control y vigilancia en los diversos Planes y Programas de Salud Pública elaborados por la Subdirección.

3.2 Organigrama



4. SERVICIOS Y RECURSOS HUMANOS EN MATERIA DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL

4.1 Unidades implicadas en el control

- Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental
 - Área de Higiene Alimentaria.
 - Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.
 - Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos
 - Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control.
 - Unidad de Auditorías de Control Oficial.
 - Área de Calidad Alimentaria.
 - Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud.
 - Área de Sanidad Ambiental.
 - Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública.
 - Sección de Sanidad Mortuoria.
- Unidades Técnicas del Área de Salud Pública.

4.2 Recursos humanos

- SG Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental (35): 1 subdirectora, 29 Unidad Administrativa (1 en excedencia y 11 vacantes), 5 Unidad de apoyo (2 técnicos de apoyo, 3 jefes de sección).
- Unidad de auditoría interna (2): 2 auditoras.
- Área de Higiene Alimentaria (15): 1 jefa de Área, 4 jefas de sección, 10 TSSP (3 de ellas vacantes en fase de concurso de méritos y una plaza de laboral que se jubila en un mes).
- Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria (44): 1 jefe de servicio, 1 jefe de sección, 1 jefe de subsección, 3 TSSP, 3 directores técnicos de agurpación de mataderos y 35 veterinarios oficiales de mataderos.
- Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control (4): 1 jefe servicio, 2 jefas de sección, 1 jefe de subsección.
- Área de Calidad Alimentaria (9): 1 jefe de Área, 2 técnicos de apoyo, 2 secciones, 2 TSSP (1 vacante en proceso de concurso).
- Área de Sanidad Ambiental (13): 1 jefa de Área, 1 técnico de apoyo, 3 secciones (una de ellas vacante), 2 subsecciones (una de ellas vacante) y 6 TSSP.
- Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud (11): 1 jefe de Área, 1 técnico de apoyo, 2 jefes de sección, 7 TSSP.
- Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública (8): 1 jefe de servicio, 2 jefes de sección. 4 TSSP (una de ellas vacante) y 1 Técnicos de Grado Medio.
- Sección de Sanidad Mortuoria (3): 1 jefe de sección (vacante) ,1 jefe de subsección y 1 ATS.
- Unidades Técnicas del Área de Salud Pública (180): 28 personal de gestión (jefes de UT y secciones), 67 inspectores veterinarios, 60 inspectores farmacéuticos y 25 administrativos.

5. PROGRAMAS COORDINADOS POR LA SUBDIRECCIÓN

5.1 Plan inspección en Sanidad Ambiental

- Programa de intervención y evaluación sobre riesgos ambientales en salud.
- Programa de vigilancia del polen y otros determinantes ambientales físicos y químicos con efecto en salud.
- Programa de prevención y control de legionelosis.
- Programa de prevención y vigilancia de zoonosis en fauna silvestre y animales domésticos.
- Programa de vigilancia y control de vectores y otros agentes biológicos con interés en salud pública.
- Programa de prevención y vigilancia de leishmaniasis.

5.2 Plan de Inspección de Sanidad Mortuoria

- Programa de control de actividades y empresas funerarias.

5.3 Plan de Inspección Calidad Alimentaria

- Programa de control de la calidad alimentaria de los productos.
- Programa de control de la publicidad engañosa de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid.

5.4 Plan de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria

- Programa de inspección y apoyo al control oficial.
- Programa de implantación de sistemas de autocontrol.
- Programa de control oficial de mataderos.
- Programa de control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia.
- Programa de control de la información y la composición alimentaria. Programa de gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid.
- Programa de vigilancia y control de contaminantes y residuos en alimentos.
- Programa de control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos.
- Programa de auditoría de los sistemas de control en seguridad alimentaria.
- Programa de evaluación de la seguridad alimentaria en los hospitales.
- Programa de evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social.

5.5 Plan de autorizaciones y registros en el ámbito de la Salud Pública

- Programa de gestión de la Autorización y Registro de empresas y establecimientos en el ámbito de la salud pública.

6. COLABORADORES Y ALIANZAS

Para el desarrollo de estos programas, se mantiene un estrecho contacto con diversas instituciones y asociaciones sectoriales o de consumidores. Fruto de esta colaboración se realizan diversos congresos y foros de debate, programas de formación, manuales técnicos, material divulgativo, etc.

Las principales universidades y otras instituciones con las que colabora la SGHSAA son:

- Consejo General de Colegios Oficiales de Farmacéuticos.
- Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
- Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET).
- Las Facultades de Veterinaria, de Farmacia y de Ciencias Biológicas de la UCM.
- El Instituto de Salud Carlos III.
- Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

Además, se trabaja activamente con las principales asociaciones sectoriales del ámbito de la sanidad ambiental (asociaciones de empresas de desinfección, tratamiento y control de plagas y de agua, de calidad del ambiente interior etc.) y con aquellas que representan a empresas del sector de la alimentación (asociaciones de hostelería, del sector del comercio minorista de alimentación de carne o federaciones de caza, entre otras).

Así mismo, se han creado fuertes lazos de cooperación con varias asociaciones de consumidores (como algunas de celíacos y de personas con alergias alimentarias).

7. INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS PROGRAMAS

7.1 Vigilancia del polen atmosférico en la Comunidad de Madrid

Unidad coordinadora: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

Unidades responsables: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud y
Unidad Técnica del Área de Salud Pública 6

- **Justificación**

La calidad del aire es un factor de riesgo ambiental de trascendencia en salud pública por su impacto en la calidad de vida y la salud de la población. El polen presente en el aire que respiramos es fundamental en la naturaleza al cumplir una función reproductora básica en el mundo vegetal. Sin embargo, también tiene gran importancia en salud pública al ser uno de los desencadenantes más frecuentes de alergias entre la población.

- **Objetivos**

Vigilar la concentración de polen atmosférico en la Comunidad de Madrid. Predecir las concentraciones a 72 horas de los tipos polínicos más alergénicos entre los madrileños: cupresáceas, plátano de sombra, olivo y gramíneas.

Vigilar las esporas fúngicas en el captador de Alcalá de Henares, único punto de la región como captador centinela del contenido esporal para toda la Comunidad de Madrid. Difundir la información polínica a población general, de riesgo y a los profesionales sanitarios.

- **Desarrollo**

La Consejería de Sanidad dispone de un Sistema de vigilancia ambiental específico muy consolidado denominado Red Palinológica de la Comunidad de Madrid (Red Palinocam). Se trata de una red de vigilancia que analiza, cuantifica y predice concentraciones de polen a lo largo del año. Los niveles de polen se vigilan mediante muestreo ininterrumpido del aire los 365 días del año. Esta red dispone de 11 captadores en diferentes puntos ubicados por toda la región (**Alcalá de Henares, Alcobendas, Aranjuez, Coslada, Getafe, Leganés, Las Rozas, Collado Villalba y Madrid**). Desde la Facultad de Farmacia de la UCM se ejerce la dirección científico-técnica y desde la DGSP se coordina la red. También se hace el análisis y lectura de muestras de tres tipos esporales de gran presencia en el aire y cuya evolución estacional es útil desde el punto de vista de Salud Pública pues, que junto con el polen, son causantes de alergias y asma en la población.

- **Datos**

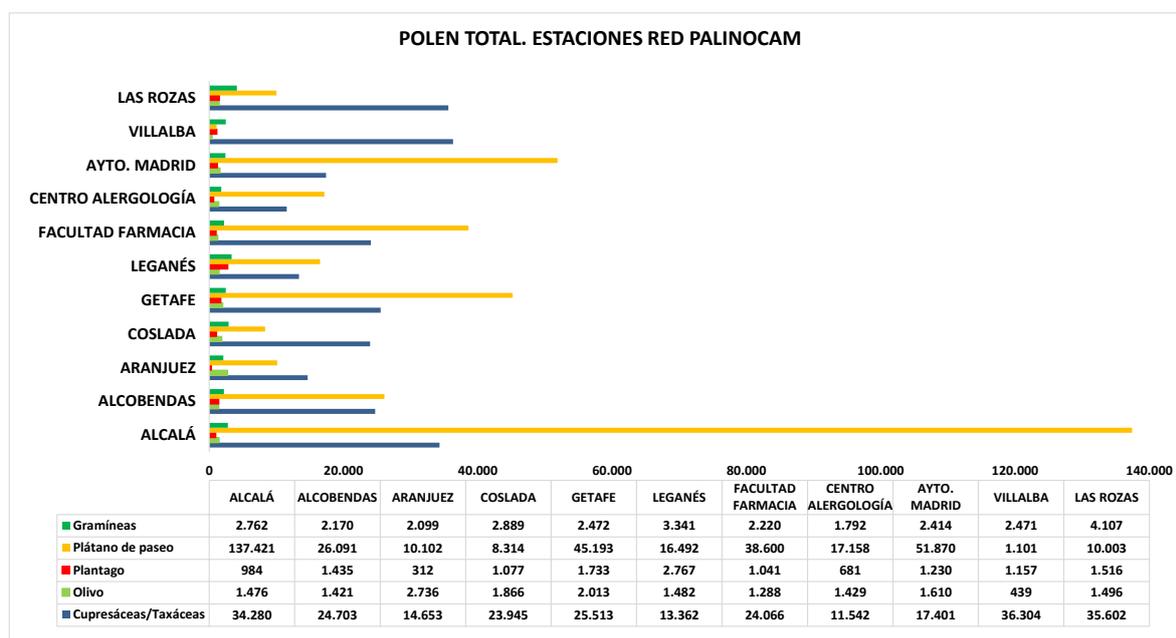
En 2019 se enviaron 3.088 boletines informativos, de los cuales 1.959 fueron boletines diarios por tipo polínico, 624 boletines semanales por captador, 336 boletines anuales de actualización mensual y 178 boletines de predicción. La página web Polen se actualizó diariamente (de lunes a viernes) durante el primer semestre y semanalmente durante el segundo. La información más relevante se compartió también en Twitter a través de las cuentas oficiales @SaludMadrid y @012Cmadrid y en Intranet Salud@.

La polinización de las especies más alergénicas en nuestra región tienen unos periodos claramente definidos, aunque el comportamiento del polen varía cada año dependiendo directamente de las condiciones meteorológicas. En 2019 el polen de cupresáceas estuvo presente durante un periodo más largo de lo habitual, destacando picos del 6/2 en Collado Villalba y 7/2 en Las Rozas. El Plátano de paseo, árbol ornamental muy frecuente en parques y calles, floreció muy temprano (inicio de la polinización el

10 de marzo) y duró unas 2-3 semanas. Los máximos diarios se registraron en Alcalá de Henares los días 21-24-26 de marzo. El polen de olivo procede sobre todo de los cultivos más meridionales y los picos de concentración fueron el 11/5 en Coslada, el 24/5 en Getafe y el 2/6 en Alcalá de Henares y Aranjuez. En cuanto al polen responsable de la mayoría de las polinosis entre los madrileños, el de Gramíneas, presentó varios días de máxima concentración en mayo y junio: el 8/5 en Aranjuez, el 24/5 en Las Rozas y el 9/6 en Coslada, dada la ausencia de lluvias durante su periodo de polinización.

Durante 2019 se ha desarrollado una aplicación móvil para consultar de forma rápida los niveles de polen a través de dispositivos móviles. El usuario de la App móvil puede, en función de su localización activa, conocer los datos de polen registrados por el/los captadores más cercanos a su ubicación, así como consultar los boletines por tipo polínico, por captador e información polínica relacionada con la salud.

Vigilancia del polen atmosférico	2019
Muestras de aire analizadas (365 días x 11 captadores)	4.015
Boletines totales de polen elaborados	3.088
Días de aviso por predicción de superación del valor umbral	30
Mensajes SMS de aviso por previsión de superación de umbral	147.627
Usuarios del servicio de mensajes SMS	8.103
Correos electrónicos enviados	685.910
Usuarios del servicio de correo electrónico	8.812
Suscriptores totales al servicio de información polínica	13.498



7.2 Vigilancia de la contaminación atmosférica

Unidad coordinadora y responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

- Justificación

Existe evidencia científica suficiente que indica un aumento de la morbilidad y mortalidad por causas pulmonares y cardiovasculares asociada a la contaminación atmosférica. La OMS la considera carcinogénica para humanos y ha señalado que es uno de los principales riesgos ambientales para la salud. Reduciendo los niveles de contaminación se podría reducir la carga de morbimortalidad por accidentes cardiovasculares, enfermedades cardíacas, cáncer de pulmón y enfermedades respiratorias crónicas. La Consejería de Sanidad tiene asumidos compromisos y realiza actuaciones dentro de la Estrategia de calidad del aire y cambio climático liderada por la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid (Orden 665/2014 de 3 de abril).

- Objetivos

Participación en el Plan Azul+ (Estrategia de Calidad del Aire y Cambio Climático en la Comunidad de Madrid 2013-2020) mediante información al sistema asistencial y determinación de zonas de exposición. Estas actuaciones se centran en la información al sistema asistencial sobre superaciones de los niveles de ozono y otros contaminantes y en el análisis espacial de los niveles de inmisión y determinación de zonas de exposición a la contaminación mediante un Sistema de Información Geográfica (SIG).

- Desarrollo

Se hace un seguimiento diario de los niveles de los contaminantes atmosféricos con mayor impacto en salud manteniendo informados al sistema asistencial, sanitario y sociosanitario, y a la población general, mediante Boletines informativos publicados en la página web Calidad del Aire y Salud y en la Intranet Salud@. Los boletines resumen los datos de superaciones en las dos redes de vigilancia (la autonómica y la del Ayuntamiento de Madrid), identifican a los grupos vulnerables y recogen recomendaciones sanitarias.

Por decimosexto año consecutivo se ha realizado la campaña de vigilancia del ozono troposférico desde el 1 de junio al 30 de septiembre elaborando boletines informativos semanales y avances de boletín al día siguiente de producirse superaciones del valor umbral de información a la población. La elaboración y difusión de boletines informativos de NO₂ se produce cuando se declara un episodio de alta contaminación por NO₂. Los mapas de distribución espacial de los principales contaminantes atmosféricos (PM₁₀, PM_{2,5}, SO₂, CO, NO₂ y O₃) sirven para determinar zonas de exposición a la contaminación. Se contemplan estos valores tanto para cada estación como para el conjunto del territorio mediante modelos de interpolación espacial, estimando la población que pudiera estar expuesta a niveles altos de contaminación.

- Datos

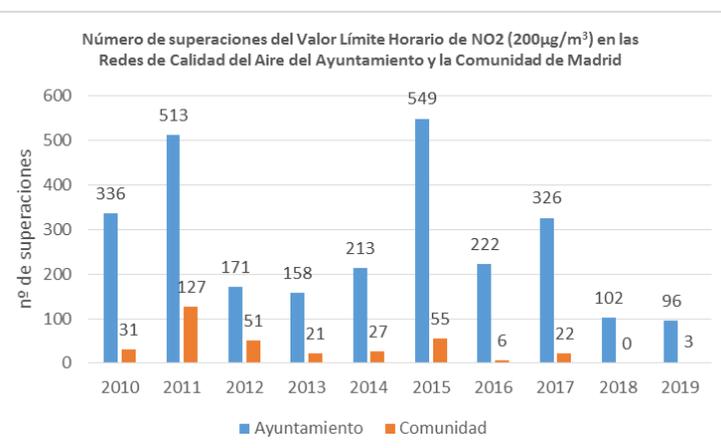
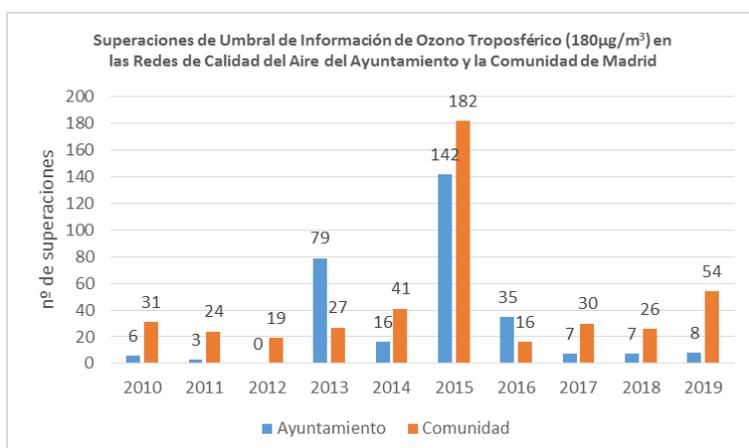
La contaminación por ozono troposférico durante el periodo estival sigue siendo un problema relevante que afecta a la salud de la población más vulnerable, en especial las que padecen enfermedades respiratorias y cardíacas. En 2019 han sido muy numerosas las estaciones que han superado en más de

25 ocasiones el valor objetivo de protección de la salud y el número de superaciones del umbral de Información ha roto la tendencia descendente de las últimas tres temporadas. Se han declarado 4 episodios de alta contaminación por NO₂ por superación de valores umbral en la red del Ayuntamiento y se han difundido 6 boletines informativos.

Durante 2019 se han publicado los protocolos locales de actuación ante episodios de alta contaminación por NO₂ de 12 municipios de la Comunidad de Madrid que deben disponer de sus propios protocolos por tener más de 75.000 Habitantes.

Se ha trabajado estrechamente con el servicio de alertas y con el Área de Calidad Atmosférica de la Consejería de Medio Ambiente en la elaboración de recomendaciones sanitarias para las distintas categorías del Índice de Calidad del Aire que se han publicado en la Web [Calidad del Aire y Salud](#).

Contaminación atmosférica	2019
Boletines totales elaborados y difundidos al sistema sanitario	29
Boletines resumen semanal de ozono troposférico y fin campaña	19
Boletines avance superaciones de ozono troposférico	4
Boletines de dióxido de nitrógeno	6
Superaciones del umbral o valor límite según normativa	161
Superaciones de ozono troposférico	62
Superaciones de dióxido de nitrógeno	99
Mapas de distribución espacial de los principales contaminantes	26



7.3 Vigilancia de extremos térmicos

Unidad coordinadora y responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

Vigilancia y Control de efectos de las Olas de Calor en la Comunidad de Madrid (desde 2004).

Vigilancia y Control de efectos del Frío en la Comunidad de Madrid (desde 2017/2018).

- Justificación

Dentro del contexto actual de cambio climático, el incremento global de temperaturas a nivel mundial y el inicio tardío y abrupto del invierno, la Comunidad de Madrid dispone de planes de vigilancia y control de los efectos de la exposición a extremos térmicos.

- Objetivos

Disminuir la morbilidad y especialmente la mortalidad asociada a las altas y bajas temperaturas. Mejorar la información dirigida a la población general: consejos y medidas preventivas específicas. Incrementar la información dirigida a profesionales sanitarios y socio-sanitarios.

- Desarrollo

En los planes de vigilancia de extremos térmicos participan diversos agentes, tanto de la Consejería de Sanidad como de otras instituciones con competencias relacionadas. Se hace un seguimiento diario de las temperaturas para informar con antelación de la previsión de olas de calor y frío. Se determina el nivel de riesgo diario y se elaboran Boletines Informativos dirigidos a la población general y a los profesionales sanitarios y de los servicios sociales para facilitar la adopción de medidas de protección adecuadas. Se mantiene informado al servicio de Epidemiología de las temperaturas registradas para realizar la vigilancia de la morbimortalidad asociada a las altas y bajas temperaturas. La información se difunde por correo electrónico, SMS, Tweets @SaludMadrid y @012CMadrid y actualización de las páginas Web: Calor y salud y Frío y Salud y en la Intranet Salud@.

- Datos

Según AEMET, el verano de 2019 ha sido el décimo verano más cálido desde 1965 en España y el noveno más cálido desde el comienzo del siglo XXI. En la Comunidad de Madrid también ha sido uno de los veranos más calurosos de los últimos cinco años.

Vigilancia y control de los efectos de las Olas de calor	
Días de alerta por ola de calor	35
Días en alerta 1 (Precaución)	15
Días en alerta 2 (Alto Riesgo)	20
Días con T ^a máxima registrada > a 36,5 °C y < a 38,5 °C	10
Días con T ^a máxima registrada > a 38,5 °C	15
T ^a máxima registrada	40,7 °C
Índice de intensidad del exceso de calor (IOC)	25,6
Boletines de información de ola de calor enviados	74
Total suscriptores al servicio de información	1.168

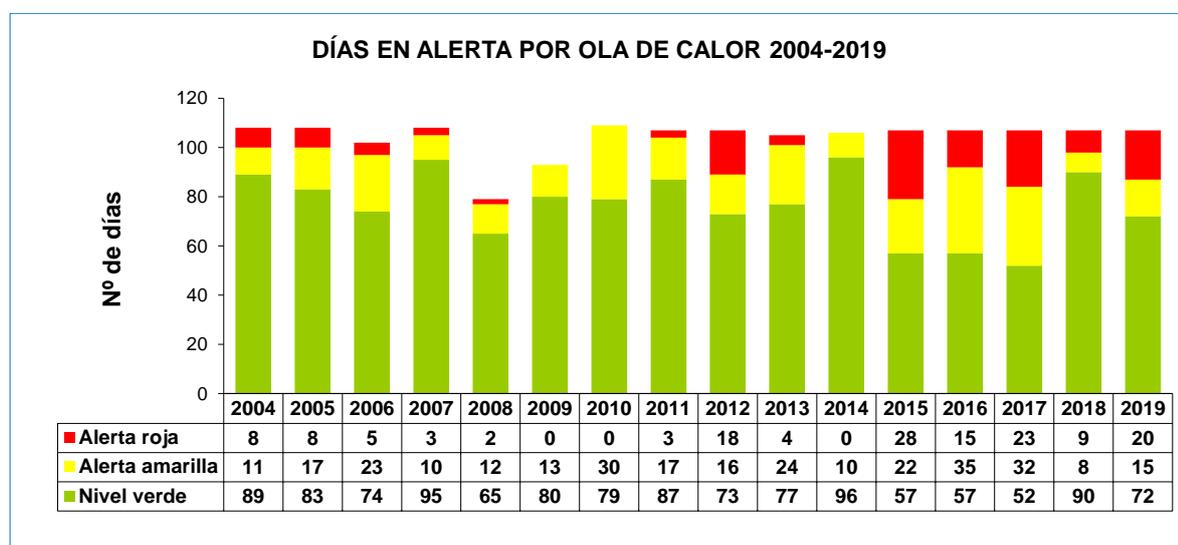
T^a umbral de disparo de mortalidad por calor en la Comunidad de Madrid 36,5 °C.

El Plan de Vigilancia y Control de los Efectos de las Olas de Calor está vigente desde el 1 de junio hasta el 15 de septiembre.

Índice de intensidad del exceso de calor (IOC): $\Sigma T^a \text{ cal. } T^a \text{ cal. } T^a \text{ real} - T^a \text{ umbral de disparo de}$

mortalidad (36,5 °C).

Evolución de Indicadores de Exposición a Altas Temperaturas 2012-2019								
Periodo de vigilancia 1 junio a 15 de septiembre	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Días con T ^a > 36,5 °C	15	10	3	29	18	26	9	10
Días con T ^a > 38,5 °C	5	0	0	11	3	6	4	5
T ^a máxima registrada en °C	40,7	37,9	37,9	40,4	39,4	40,7	40,5	40,7
IOC	28,2	8,6	3,0	41,8	24,5	32,9	9	25,6



A continuación se reflejan los principales datos de las dos temporadas de implantación del plan de vigilancia de efectos del frío. La situación fue muy similar pero cabe resaltar que de los 24 días en alerta por ola de frío en 2018/2019 hubo 20 días consecutivos en enero y 4 en febrero, así como más días con T^a mínima registrada inferior a -2°C (T^a de disparo de la mortalidad).

Vigilancia y control de los efectos del Frío	2017/18	2018/19
Días de alerta por frío intenso	25	24
Porcentaje de días en alerta por frío	21%	19,8%
Días con T ^a mínima registrada < a -2 °C	3	5
T ^a mínima registrada	-2,8 °C	-2,7 °C
Boletines de información de ola de frío enviados	24	17
Total suscriptores al servicio de información	327	571

T^a umbral de disparo de mortalidad por frío en la Comunidad de Madrid -2°C. El Plan de Vigilancia y Control de los Efectos del Frío en la Salud está vigente desde el 1 de diciembre de cada año hasta el 31 de marzo del año siguiente. Se

recogen los datos del Plan completo 2018/2019 (contabilizados desde el 1 de diciembre de 2018). Los datos del Plan Vigilancia y Control de los Efectos del Frío en la Salud 2019/2020 se recogerán en la evaluación del 2020.



7.4 Vigilancia de campos electromagnéticos y salud pública

Unidad coordinadora y responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

- **Justificación**

En la vida diaria estamos expuestos a campos electromagnéticos (CEM) procedentes del funcionamiento de antenas de telefonía móvil, electrodomésticos o Wi-Fi, entre otras fuentes, lo que en ocasiones genera preocupación entre la población por posibles efectos en salud. Para su vigilancia, el RD 1066/2001 aprueba el Reglamento que establece condiciones de protección del dominio público radioeléctrico, restricciones a las emisiones radioeléctricas y medidas de protección sanitaria frente a emisiones radioeléctricas.

- **Objetivos**

Vigilar la exposición a campos electromagnéticos y su posible efecto en salud, atendiendo a todas las demandas de información al respecto. Transmitir información clara y comprensible a los ciudadanos y más específica a profesionales sanitarios.

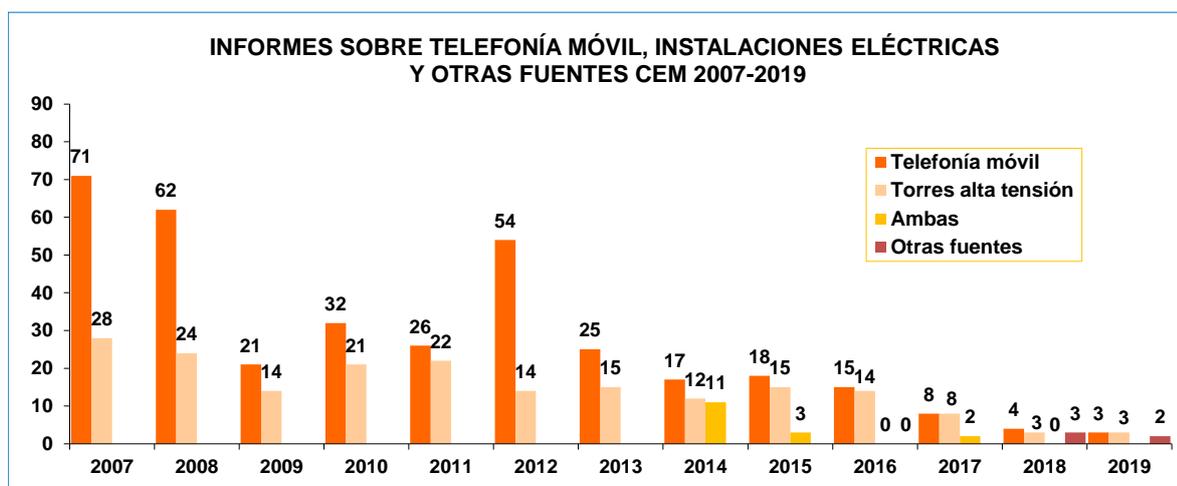
- **Desarrollo**

Elaboración de informes personalizados en respuesta a la demanda de información de ciudadanos / empresas / administraciones desde el punto de vista de efectos en salud. Para ello, se verifica la adecuación al RD 1066/2001 desde el punto de vista sanitario, de los niveles de emisión de las estaciones base de telefonía móvil que sean objeto de consulta, que figuran en la Web del Ministerio de Economía y Empresa (Niveles de exposición a emisiones radioeléctricas) o en su defecto solicitándolos. En el caso de las instalaciones de alta tensión (centros de transformación y torres de alta tensión), se verifica su adecuación a su normativa correspondiente en colaboración con el organismo competente (DG de Industria, Energía y Minas. Consejería de Economía y Hacienda). Además se atienden otras demandas relacionadas con instalaciones y/o dispositivos que generen CEM de baja frecuencia. En su caso, comunicación con las Unidades Técnicas de Salud Pública para coordinar las actuaciones en materia de petición de información a Ayuntamientos, comprobación de ubicación de instalaciones o derivación de demandas de ciudadanos presentadas en las UTs. Divulgación de información relacionada con CEM a través de intranet e internet, actualizando los contenidos de publicaciones de organismos científicos y la legislación europea, nacional y de otras comunidades autónomas.

- **Datos**

Como viene ocurriendo desde 2013, ha disminuido de forma considerable la demanda de información relativa a posibles efectos en salud debidos a la exposición de CEM derivados de estaciones base de telefonía móvil e infraestructuras eléctricas. Se han emitido un total de 8 informes derivados de consultas relativas a campos electromagnéticos y sus posibles efectos en salud: 3 relacionados con telefonía móvil, 3 con infraestructuras eléctricas (torres de alta tensión), 1 informe general sobre efectos en salud debidos a CEM y 1 relacionado con la tecnología 5G.

Los informes para responder a los ciudadanos, comunidades de vecinos o cualquier demandante, se elaboran de forma personalizada. Su contenido recoge el reparto competencial, las medidas de protección desde el punto de vista de salud pública en base a la legislación, información científica y mediciones y certificaciones solicitadas a los organismos competentes. Un ejemplo de estas mediciones es la consulta de los datos de emisión de las antenas referidas en las demandas, a través de través de la [base de datos cartográfica](#) del Ministerio de Economía y Empresa.



Seguindo el documento *Metodología para gestionar posibles demandas relacionadas con campos electromagnéticos*, aprobado por la Comisión de Salud Pública del Consejo Interterritorial del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, desde 2013 existe un procedimiento de coordinación con el Servicio de Epidemiología para atender aquellas demandas en las que se ha solicitado la realización de investigaciones ante una preocupación justificada por la posible relación entre la exposición a los campos electromagnéticos y determinados problemas de salud.

Durante el 2019 se ha seguido actualizando la información relativa a campos electromagnéticos; tanto en los contenidos publicados en Intranet, dirigidos a profesionales de la Consejería de Sanidad, como en los publicados en la página web de la Comunidad de Madrid, [campos electromagnéticos](#) dirigida a la población en general.

7.5 Prevención y vigilancia de zoonosis en fauna silvestre y animales domésticos

Unidad coordinadora: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

- Justificación

Según organizaciones internacionales (FAO, OMS, OIE) el 60% de los microorganismos que infectan a los humanos proceden de los animales y el 75% de las enfermedades animales emergentes pueden transmitirse a los humanos. La creciente interacción de las personas con los animales propician el aumento del riesgo de transmisión de determinadas enfermedades. Estas premisas justifican el desarrollo de sistemas de vigilancia, prevención y control de zoonosis con el fin de evitar los riesgos asociados a estas enfermedades.

- Objetivos

Prevenir los riesgos para la salud de la población derivados de las zoonosis y otros agentes biológicos mediante la vigilancia y la toma de muestras en animales domésticos y fauna silvestre.
Evaluar los resultados de la vigilancia y proponer estrategias de control para estas enfermedades.
Informar a ciudadanos y profesionales y potenciar actividades de educación sanitaria.

- Desarrollo

El sistema de vigilancia se basa en la recogida de muestras y análisis en distintos laboratorios (Centro de Vigilancia Sanitaria de la universidad Complutense (Visavet), Instituto de Salud Carlos III, Laboratorio Regional de Sanidad Animal, Facultad de Veterinaria). Las muestras de fauna silvestre proceden principalmente del Centro de Recuperación de Animales Silvestres (CRAS), con ellas se pretende conocer las principales enfermedades zoonóticas que afectan a la fauna silvestre, tales como tularemia, fiebre Q, virus del Nilo Occidental, psitacosis, hepatitis E, toxoplasmosis, hidatidosis y otras parasitosis, etc. Las muestras de animales domésticos proceden principalmente de los Centros de Protección Animal (CPA), se pretende conocer la prevalencia en parásitos gastrointestinales y leishmaniosis (esta se evalúa en el programa de leishmaniosis). También, con el fin de minimizar los riesgos para la población derivados de la rabia, se realiza una vigilancia activa de las agresiones de animales a personas con resultado de mordedura, realizando la observación antirrábica durante 14 días, y en caso de muerte del animal durante este periodo se realiza análisis de virus rábico en el ISCIII; también se analiza rabia en todos los quirópteros encontrados muertos por los agentes forestales, asimismo se gestionan las notificaciones entre distintos organismos (UT ARESP, Comunidades Autónomas y Ayuntamiento de Madrid) con el fin de agilizar la realización de las observaciones antirrábicas.

- Datos

*Vigilancia de enfermedades en fauna silvestre*¹

Se han recibido 195 muestras de 100 animales procedentes de 38 municipios. Destaca la toxoplasmosis en carnívoros (6 positivos de 24 analizados, 25%).

Se ha realizado análisis de virus rábico en el ISCIII a 8 murciélagos procedentes del CRAS con resultado negativo. No se observa una tendencia al alza de los patógenos estudiados.

¹ Datos provisionales

Enferme- dad	Técni- ca	Anima- les	Aves	Rumian- tes	Jabalíe s	Lepóri- dos	Carnívo- ros	Quirópte- ros
Clamidiasis	PCR	Positivo s	0/10					
Fiebre Q	ELISA	Positivo s		0/10	0/10	0/30	0/1	
Hepatitis E	ELISA PCR	Positivo s		0/10	0/10	1/30		
Leishmania	IFI	Positivo s		0/12	0/10		0/27	
Lyme	PCR	Positivo s		0/8				
Parasitosis	TELEM AN	Positivo s		1/8	1/2		1/12	
Rabia	IFI PCR	Positivo s						0/8
Toxoplasma	ELISA	Positivo s		0/9	0/10		6/24	
Tularemia	CULTIV O	Positivo s						
West Nile	PCR	Positivo s	0/10					

Vigilancia de parásitos gastrointestinales en animales domésticos

Se han recogido 431 muestras de perros susceptibles de adopción, de las que 51 (11,8%) han dado resultado positivo a algún parásito (en 2018 resultaron positivas el 14,8%). Se han recogido 123 muestras de perros vagabundos, de las que 32 (26%) han dado resultado positivas (en 2018 resultaron positivas el 23,2%). Se han recogido 214 muestras de gatos en los CPA, de las que 64 (29,9%) resultaron positivas (en 2018 resultaron positivas el 7,8%) .

Vigilancia de parásitos gastrointestinales	% positivos
Perros susceptibles de adopción	11,8% (51/431)
Perros vagabundos	26% (32/123)
Gatos	29,9% (64/214)

En el mes de junio se impartió una charla-coloquio a ganaderos sobre hidatidosis/cisticercosis y otras parasitosis de interés, junto con veterinarios de la Asociación de Defensa Sanitaria, en colaboración Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad. Se ha editado el folleto *Su salud, nuestra salud* sobre la prevención de la transmisión de enfermedades zoonóticas, destinado a propietarios de animales de compañía.

Vigilancia y control de Rabia

Se han realizado un total de 519 observaciones antirrábicas (95% corresponden a perros, 3,9% a gatos y 1,1% a otras especies). Se han remitido al ISCIII para análisis los cadáveres de 2 gatos, 2 murciélagos y 2 perros, resultando todos ellos negativos a virus rábico. Se han incoado 6 expedientes sancionadores por obstrucción a la realización de la observación antirrábica.

7.6 Prevención y vigilancia de leishmaniasis

Unidad coordinadora: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

Unidad responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud y Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

- Justificación

La leishmaniasis es una enfermedad de declaración obligatoria en la Comunidad de Madrid desde 1997. Históricamente se notificaban en la región en torno a 25 casos humanos al año pero, desde julio de 2009 hasta octubre de 2019, debido al brote sufrido en la zona suroeste de la región, han sido notificados 771 casos, de los que 580 corresponden al municipio de Fuenlabrada. Estos datos revelan la necesidad de tener establecidos los mecanismos necesarios para prevenir y controlar esta enfermedad en nuestro ámbito territorial.

- Objetivos

Minimizar los riesgos para la salud de la población derivados de la leishmaniasis a través de la vigilancia y control ambiental del vector (flebotomo) y de los reservorios (domésticos y silvestres), con el apoyo de la vigilancia epidemiológica en el hombre y la coordinación con otras administraciones y organismos. Las acciones realizadas en el ámbito de este programa corresponden tanto a la zona suroeste del brote (Fuenlabrada, Leganés, Getafe y Humanes de Madrid), como a otras zonas de riesgo de la Comunidad de Madrid, previamente definidas siguiendo criterios de estudios de modelización, en función de casos declarados en humanos y de núcleos de población cercanos a zonas con alta densidad de lepóridos y flebotomos.

- Desarrollo

El sistema de vigilancia de leishmaniasis se basa en recogida y análisis de muestras procedentes de reservorios domésticos (perros vagabundos puesto en marcha en 1996, perros y gatos susceptibles de adopción desde 2001) reservorios silvestres (conejos y liebres desde 2011) y de los vectores (flebotomos desde 2008) con la participación del Instituto de Salud Carlos III, la Facultad de Ciencias Biológicas y el Laboratorio Regional de Sanidad Animal. Se ha diferenciando la zona del brote de otras zonas de riesgo de la Comunidad de Madrid.

- Datos

De las muestras analizadas se han obtenido los siguientes resultados:

Vigilancia en Reservorios domésticos de la Comunidad de Madrid

a) Perros alojados en Centros de Protección Animal: de las 720 muestras analizadas mediante la técnica IFI, 35 han resultado positivas y 55 dudosas, dando una prevalencia del 4,86% (3,3 – 6,4%; IC 95%).

b) Perros vagabundos: de las 292 muestras analizadas mediante la técnica IFI, 22 han resultado positivas lo que supone una prevalencia de 7,5% (4,5 – 10%,6; IC 95%).

c) Gatos alojados en Centros de Protección Animal: se han analizado un total de 17 gatos mediante la técnica IFI, dando un resultado de 16 gatos negativos y 1 gato dudoso a dilución 1/50. Mediante la técnica PCR han sido analizados 16 gatos, dando resultados positivos 3 gatos en muestra de bazo y 2 gatos en muestra de piel.

Vigilancia en Reservorios silvestres

a) Zona del brote: se han analizado mediante la técnica PCR 80 conejos, con resultado de 8 positivos (10% positivos)². En 2018, de los 223 conejos analizados mediante la técnica PCR el 18,4% fueron positivos, así como el 36,4% de las 33 liebres analizadas.

b) Comunidad de Madrid: se han analizado, mediante la técnica IFI, 102 conejos, siendo 2 positivos (2,0%)³

Vigilancia en Vectores

Los flebotomos actúan como vectores de la leishmania, por lo que el muestreo se basa en la captura de flebotomos, análisis de infectividad, y tipo de animal del que se alimentan, diferenciación por especies y cálculo de densidades. Hay que diferenciar la zona del brote y otras zonas de la Comunidad de Madrid.

Flebotomos	Zonas brote (suroeste)	Zona riesgo CM
Nº trampas y vectores identificados	503 trampas y 6.507 flebotomos	952 trampas y 4.109 flebotomos
% de <i>Phlebotomus perniciosus</i>	43,8%	43,1%
Densidad 2019 (Densidad 2018)	90,8 fl/m ² (102,1 fl/m ²)	29,8 fl/m ² (41,9 fl/m ²)

En la zona del brote se colocaron 4 trampas de luz; estas trampas permiten comprobar que el 2,6% de los flebotomos capturados están infectados con *Leishmania infantum* (3 hembras positivas de 166 analizadas). En 2018 el resultado fue del 1% de flebotomos infectados con *Leishmania infantum* (5 positivas de 488 hembras analizadas).

Del análisis molecular de la sangre ingerida por los *Phlebotomus perniciosus* se demuestra que el conejo y la liebre son las especies más frecuentes de las que se alimentan.

² Datos provisionales

³ Datos provisionales

7.7 Vigilancia y control de vectores y otros agentes biológicos con interés en salud pública

Unidad coordinadora: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

Unidad responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud y Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

- Justificación

Factores como la globalización, el cambio climático, el movimiento de personas y mercancías hacen que el riesgo de introducción y propagación de enfermedades sea cada vez mayor. Según los expertos, el 28% de las enfermedades emergentes se transmiten por vectores, principalmente artrópodos y aves. Por ello, es necesario establecer un sistema de vigilancia que detecte y de una rápida respuesta, coordinando actuaciones y con el apoyo científico necesario.

- Objetivos

Prevenir enfermedades infecciosas en el hombre causadas por virus, bacterias, protozoos y parásitos, transmitidas a través de vectores.

Establecer una red de vigilancia entomológica y control sanitario-ambiental de vectores con interés en salud pública en la Comunidad de Madrid.

Protocolizar y coordinar en materia de control vectorial y prevención de enfermedades transmitidas por vectores.

Informar a ciudadanos y profesionales.

- Desarrollo

La vigilancia de las enfermedades emergentes se realiza con la participación de la Facultad de Ciencias Biológicas de la UCM, CSIC, ISCIII y VISAVET mediante la recogida de muestras de vectores para determinar tanto la presencia como el porcentaje de positivos a las distintas enfermedades. Así se toman muestras de mosquito tigre, garrapatas, mosca negra y flebotomos (contemplados dentro del programa específico de leishmaniosis)

- Datos

Mosquito tigre: En el marco de la Red de Vigilancia Entomológica del *Aedes albopictus* en la Comunidad de Madrid, se han establecido 2 sistemas de vigilancia, uno de la red de carreteras de entrada en desde el Mediterráneo con trampas de ovoposición, en el que, con la colaboración de las UT ARESP 1, 2 y 3, se han recogido un total de 368 trampas, todas ellas con resultados negativo, así como 2 puntos de muestreo con trampas BG-Sentinel para captura de individuos adultos ubicadas en Centros logísticos de distribución de mercancías, en donde se han realizado un total de 14 muestreos, siendo todos ellos negativos.

Por otra parte, y tras la aparición y asentamiento del *Aedes albopictus* en Velilla de San Antonio, desde 2018 se ha establecido en estrecha colaboración con el Ayuntamiento, un sistema de vigilancia para este municipio, obteniendo los siguientes resultados:

Garrapatas: Respecto a la recogida de muestras de garrapatas para análisis de *Rickettsia* spp., *Coxiella Burnetii*, *Borrelia* spp., se han recogido 170 muestras procedentes de vegetación, animales silvestres de actividades cinegéticas, control de poblaciones de jabalies por parte de municipios y animales domésticos alojados en CPA. Todas las muestras han resultado negativas a *Coxiella burnetii* y *Borrelia* spp. Respecto a la *Rickettsia* spp. destaca su presencia en fauna silvestre. Se han obtenido los siguientes resultados:

Análisis de muestras de <i>Rickettsia</i> spp.	Recogidas	Positivas	% de positividad
Vegetación	50	24	48%
Animales domésticos	6	0	0%
Control de población	33	6	18,19%
Fauna silvestre	81	74	91,36%
Total	170	104	61,17%

Mosca negra: En los ríos Henares, Manzanares, Tajo y Jarama se han recogido muestras de agua para análisis fisicoquímico, de la vegetación y de la fauna de invertebrados para el estudio de poblaciones de *Simulium erythrocephalum* y dar apoyo técnico a los Ayuntamientos afectados. La densidad de mosca negra durante 2019 no ha sido muy elevada.

Demandas: Se han atendido un total de 53 demandas relacionadas con vectores y control vectorial .

Muestreo de <i>Aedes albopictus</i>	Recogidas	Positivas	Dudosas	Negativas
Trampas de ovoposición	222	34 (15,3%)	3	185
Muestreo larvario	4	1	0	3
Total	226	35	3	188

Publicaciones: Se han editado un Tríptico sobre el control del mosquito tigre y un Cartel de medidas de protección contra la picadura de garrapatas.

7.8 Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS)

Unidad coordinadora y responsable: Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud y Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

El SIGIS es el recurso transversal que la DGSP dispone para responder a la necesidad de estudiar los problemas de salud pública en la CM desde una óptica de análisis territorial, mediante la creación y mantenimiento de herramientas descentralizadas que permiten responder con la máxima precisión y agilidad a preguntas del tipo de ¿Dónde se ubican los casos de enfermedades de interés y los factores determinantes en salud ambientales, sociales, estructurales, territoriales, alertas sanitarias, brotes de enfermedades, etc.? ¿Cómo son las relaciones espaciales entre todo ello? ¿Cómo es el territorio en el que se producen? Los mapas, resultado de los procesos de análisis espacial, permiten dirigir y evaluar las actividades de vigilancia y control en salud pública.

- Objetivos

Servir, elaborar, mantener y mejorar permanentemente los mapas y herramientas GIS que apoyan las tareas del Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud a través del Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS).

Identificar las necesidades en materia de Visores de Mapas vinculados a la Dirección General de Salud Pública (DGSP), de información geográfica y de análisis espacial en general y promover mejoras y desarrollos futuros.

Formar a los usuarios para optimizar las aplicaciones del SIGIS.

- Desarrollo

La actividad del SIGIS es desarrollada por el equipo de usuarios expertos en SIG y Salud Pública que realizan análisis de datos espaciales específicos de la Salud Pública y mantienen en servicio el Visor de Mapas distribuidos vía Intranet a través de un Sistema de Información Geográfica (ESRI ArcGIS Server & Desktop) y Bases de Datos ORACLE SPATIAL con un Catálogo de Metadatos. Adicionalmente crean materiales y cursos divulgativos de uso en campañas para la formación y capacitación de la DGSP.

- Datos.

Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS)	2019
Información espacial disponible	
Servicios de mapas	29
Mapas temáticos	450
Herramientas cartográficas	
Navegación, Acceso a la información y Análisis espacial	16

7.9 Prevención y control de la Legionelosis

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

Los casos de legionelosis, cuando cursan en forma de brotes, pueden suponer un problema de Salud Pública, generando una alarma social. Por ello, se hace necesario vigilar y controlar las instalaciones en las que la legionela es capaz de proliferar y diseminarse con objeto de minimizar su presencia en ellas y evitar así el riesgo para la salud de la población.

- Objetivos

Prevención de la aparición de casos esporádicos y de brotes epidémicos causados por *Legionella pneumophila*.

Minimización del riesgo de transmisión de legionelosis por instalaciones intercambiadoras de calor que emiten aerosoles (torres de refrigeración y condensadores evaporativos), así como por los sistemas de agua caliente sanitaria (ACS) y en pulverizadores de agua al ambiente.

- Desarrollo

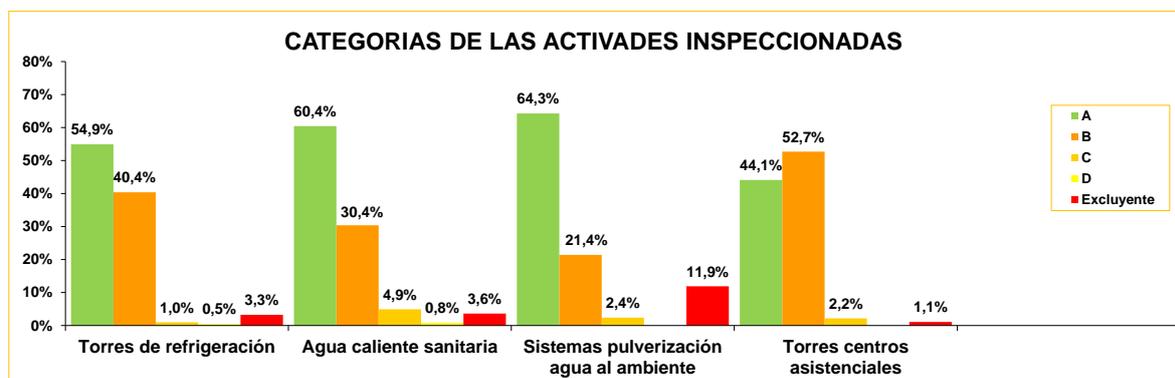
Verificar el cumplimiento del RD 865/2003, mediante la realización de inspección y toma de muestras a las instalaciones que se priorizan en el marco del programa de prevención y control de la Legionelosis.

- Datos

Inspecciones a sistemas de climatización	2019	% de cumplimiento
Torres de refrigeración (excluyendo torres de hospitales)	1.808	Se ha superado en un 4,9% la cobertura y en un 25% la inspección programada
Inspección a torres de hospitales	129	Se ha inspeccionado el 100% de los que estaban en funcionamiento
Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)	684	Se ha alcanzado una cobertura del 59,6% en residencias, un 41,3% en instalaciones hoteleras y un 55,8% en otros tipos de instalaciones
Sistemas pulverizadores de agua al ambiente	53	Se ha alcanzado el 91% de lo programado
Otras instalaciones de riesgo (humectadores, fuentes ornamentales)	42	Actividad a demanda
Inspecciones totales	2.716	Realizado un 18% mas de lo previsto (2.300)

En cuanto a las **instalaciones inspeccionadas en 2019**, señalar que el 96,8% de las **torres de refrigeración de centros asistenciales** cuentan con buenas o adecuadas condiciones higiénico

sanitarias al estar clasificadas mayoritariamente en las categorías A y B (44,1% y 52,7%). En el resto de las **torres de refrigeración** se aprecia un porcentaje similar (95,3%) en estas dos categorías (54,9 % y 40,4%), ver gráfico.



En lo que se refiere al conjunto de los sistemas de **agua caliente sanitaria (ACS)**, el **90,8%** de los dispositivos inspeccionados presentan buenas condiciones (**categoría A y B**). Con respecto a los **sistemas que pulverizan agua al ambiente** el **64,3%** estaba en **categoría A** y el **21,4 %** en **categoría B**.

En cuanto a las muestras programadas (568), se ha tomado un 8% más debido a la investigación de casos o a la detección de recuentos muy elevados. Los datos se reflejan en el siguiente cuadro.

Legionelosis	2019	% de resultados
Torres de refrigeración	391	En el 80,2% no se detectó Legionela
Sistema de agua caliente sanitaria	131	En el 85,1% no se detectó Legionela
Vasos de hidromasaje	61	En el 86,4% no se detectó Legionela
Sistemas de pulverización de agua al ambiente y otras instalaciones de riesgo.	31	En el 96,7% no se detectó Legionela
Muestras totales	614	

Como consecuencia de las condiciones higiénico-sanitarias deficientes o recuentos elevados de Legionela, en los que se insta a la realización de limpieza y desinfección de las instalaciones, fue necesario realizar la **suspensiones de la actividad** de 2 torres de refrigeración y 3 vasos de hidromasaje, así como las **propuesta de sanción** a 15 torres de refrigeración, a 14 instalaciones de ACS y a 2 vasos de hidromasaje.

7.10 Prevención del riesgo químico: industria química

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

El marco legislativo europeo (Reglamento REACH sobre Registro, Evaluación, Autorización y Restricción de sustancias y preparados peligrosos, Reglamento CLP sobre Clasificación, Etiquetado y Envasado de sustancias y mezclas, Reglamento de Biocidas y Reglamento de detergentes) y la demanda de la sociedad en prevención de riesgos químicos, nos obliga al desarrollo de actividades de vigilancia, inspección y control en esta materia a fin de minimizar los riesgos para la salud derivados de la comercialización y uso de los productos químicos peligrosos. En este marco de supervisión del cumplimiento de la normativa europea mencionada se desarrollan los Proyectos Europeos promovidos por la ECHA (Agencia Europea de Sustancia y Preparados Químicos).

- Objetivos

Promover el cumplimiento de los Reglamentos europeos REACH, CLP, Reglamento (UE) 528/2012 de biocidas, así como de la normativa nacional y autonómica.

Gestionar las demandas y alertas de seguridad de química.

Atender las demandas de información toxicológica y sobre seguridad química a través del Sistema de Información de Seguridad Química (SISQ).

Promover el conocimiento del Reglamento Europeo REACH, del Reglamento CLP, del Reglamento de biocidas.

Participar en los Proyectos Europeos del Foro de la ECHA.

- Desarrollo

Inspecciones de riesgo programadas, a demanda, así como en el marco de los Proyectos Europeos. Verificación del cumplimiento de los requisitos de etiquetado y de FDS en inspecciones de control oficial.

- Datos

391 inspecciones a 316 industrias químicas:

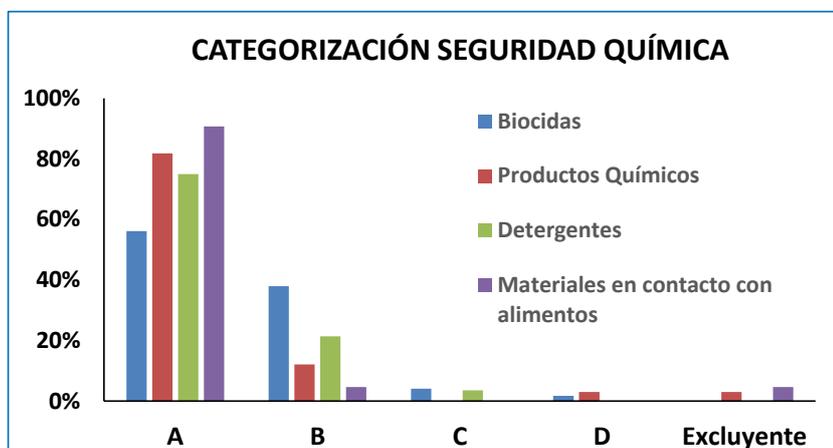
- 111 sobre el cumplimiento de los Reglamentos Europeos de Registro, Evaluación y Autorización de Sustancias Químicas (REACH) y de Clasificación, Envasado y Etiquetado de Sustancias y Mezclas (CLP): 54 a industrias de sustancias y mezclas químicas, 57 a detergentes.
- 280 de industrias y empresas de servicios biocidas.

Medidas cautelares sobre productos químicos, por incumplimientos relacionados con la legislación:

- **4 propuestas de sanción** a empresas de servicios biocidas
- **47,27 kg-l** de productos químicos y **1.158** unidades de artículos químicos inmovilizados.

Industria Química	2019	% de cumplimiento (frente a lo programado)
Inspecciones industria Química. REACH y CLP	111	95%. Menor cobertura en REACH que en detergentes
Evaluación Productos químicos (etiquetas y FDS)	299	Se han evaluado 246 en las UT (124 etiquetas y 122 FDS)
Alertas de Productos Químicos SIRIPQ	32	23 recibidas de otras Comunidades Autónomas y 9 generadas en la Comunidad de Madrid
Inspecciones a Industrias y Servicios Biocidas	280	124%. Se supera la actividad programada
Demandas de información toxicológica y seguridad química de empresas, instituciones y ciudadanos (SISQ)	246	Aumenta la demanda del SISQ, de 179 demandas en 2018 a 246
Inspecciones biocidas Proyecto Europeo BEF-1	11	Se han inspeccionado 11 biocidas en 6 empresas
Inspecciones sustancias Proyecto Europeo REF-7	5	Se han inspeccionado 5 sustancias en 5 empresas

La **categorización** de actividades inspeccionadas en 2019 en el sector de Seguridad Química se muestra en el siguiente gráfico: un 56% de las industrias biocidas, un 81% de las industrias de productos químicos, un 71% de industrias de detergentes y 91% de las industrias de materiales están en categoría A.



En categoría B están un 30% de las industrias de biocidas, un 12% de las de químicos, un 21,5% de la industria de detergentes y un 5% de la industria de materiales.

En categoría C hay un 4% de las industrias de biocidas y de detergentes.

En categoría D hay un 2% de las industrias de biocidas y un 3% de productos químicos.

En excluyentes (categoría E) hay un 3% de las industrias de productos químicos y un 5% de materiales en contacto con alimentos.

7.11 Prevención del riesgo químico: auditorías de empresas de servicios biocidas

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

Las empresas de Servicios Biocidas realizan una actividad crucial tanto en el ámbito del control de la Legionela como en el control de plagas. Debido al riesgo que supone una mala praxis, se programan auditorías a este sector, a fin de verificar el cumplimiento del:

- Real Decreto 865/2003, por el que se establecen los criterios higiénico-sanitarios para la prevención y control de la legionelosis.
- Real Decreto 830/2010, de 25 de junio, por el que se establece la normativa reguladora de la capacitación para realizar tratamientos con biocidas

Y las normas de calidad relativas a las buenas prácticas en la gestión de plagas y prevención de Legionella:

- Norma UNE 171210. *Calidad Ambientes Interiores: Buenas Prácticas en los Planes de Desinfección, Desinsectación y Desratización*, actualizada con la Norma UNE EN 16636:2015 *Servicios de gestión de plagas. Requisitos y competencias*.
- Norma UNE 100.030:2017 UNE. Prevención y control de la proliferación y diseminación de Legionella en instalaciones.

- Objetivos

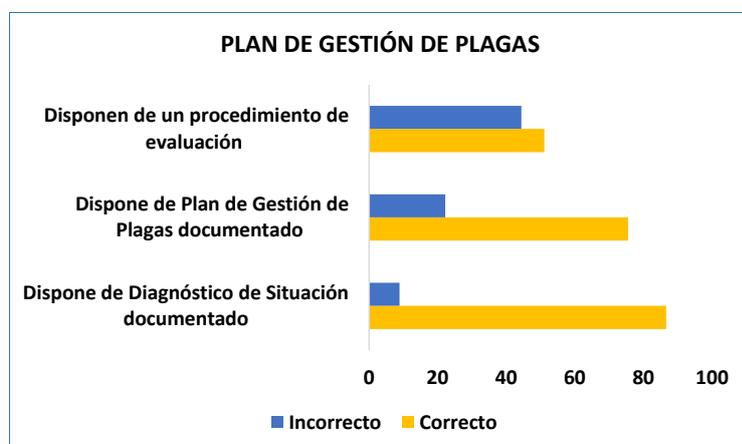
Promover la mejora de los procedimientos de trabajo de las empresas de servicios de sanidad ambiental, inscritas en el ROESB, según lo establecido en las normas mencionadas.

- Desarrollo

Auditoría de la gestión de control de plagas y de legionela programadas y a demanda como consecuencia de la detección de irregularidades detectadas en la actividad de las empresas de servicios biocidas.

- Datos

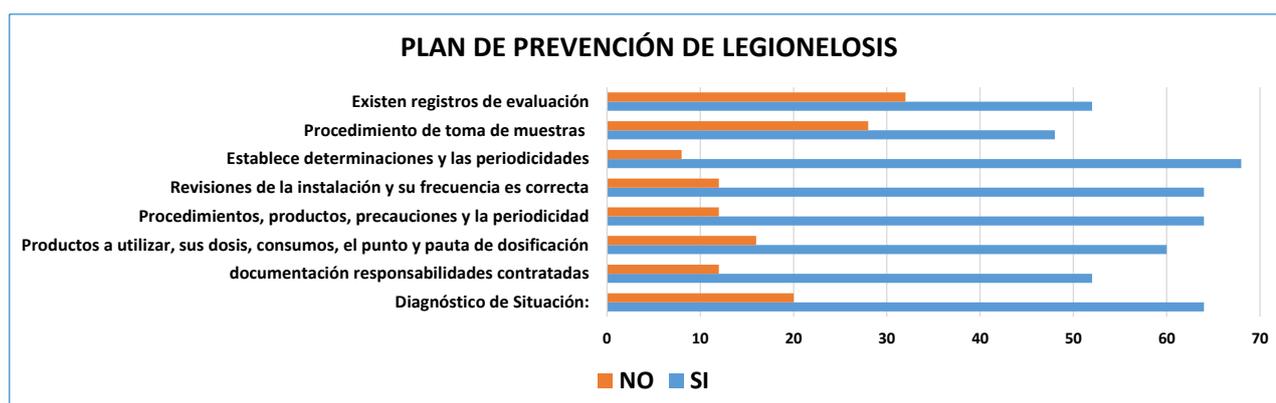
Auditoría de Empresas de Servicios Biocidas	2019	% de cumplimiento (respecto a lo programado)
Nº de auditorías de empresas ROESB	70	123%. Aumenta con respecto a 2018, y por encima de lo programado.
Nº de auditorías de Control de Plagas	45	122% de cumplimiento
Nº de auditorías de Legionela.	25	114% de cumplimiento



De los resultados de las auditorías a las empresas de servicios de gestión de plagas se observa que un 87% dispone de diagnóstico de situación, un 75% de plan de gestión de plagas y únicamente un 51% dispone de un procedimiento de evaluación, tal y como se refleja en el gráfico adjunto.

En las auditorías a empresas de servicios de prevención de legionelosis se observa que un 64% dispone de diagnóstico de situación,

un 52% dispone de la documentación de las actividades contratadas, describen productos a utilizar, sus dosis y consumos un 60%, describen procedimientos de tratamientos un 64%, las revisiones de las instalaciones y su frecuencia es correcta en un 64%, establecen determinaciones y sus periodicidades en un 68%, se desarrolla el procedimiento de toma de muestra en un 48% y existen registros de evaluación



en un 52%.

7.12 Prevención del riesgo químico: materiales en contacto con alimentos

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- **Justificación**

Los materiales en contacto con alimentos deben ser seguros para la población, por lo que es necesario desarrollar actividades de inspección, vigilancia y control encaminadas a garantizar el cumplimiento de su marco legislativo. Asimismo, los continuos avances que experimenta este sector generan una demanda creciente de información y de actuación con el fin de evitar posibles riesgos derivados de una comercialización inadecuada.

- **Objetivos**

Promover el cumplimiento de la normativa europea de materiales en contacto con alimentos, en concreto el Reglamento 1935/2004, sobre materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, y el Reglamento 2023/2006 sobre Buenas Prácticas de Fabricación, así como la legislación aplicable a cada tipo de material.

Gestionar las demandas de materiales en contacto con alimentos por incumplimientos y consultas.

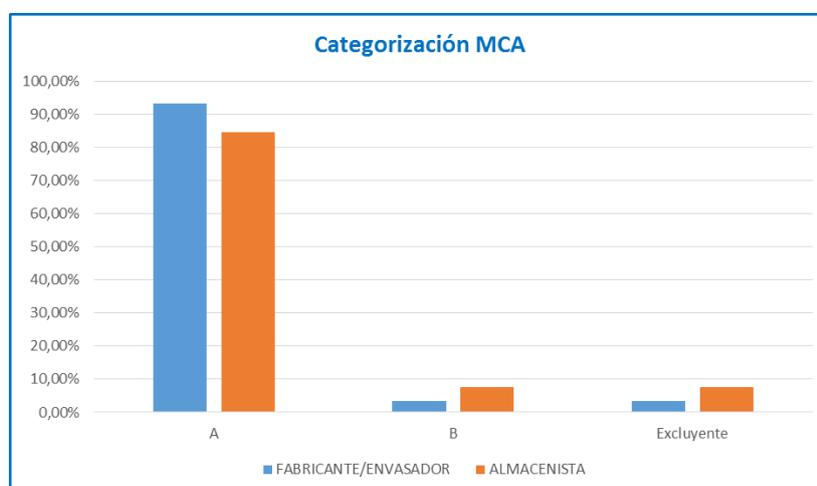
Promover el conocimiento de la normativa aplicable a profesionales y a ciudadanos.

- **Desarrollo**

Inspecciones de riesgo programadas y a demanda. Toma de muestras de materiales en contacto con alimentos de varios tipos.

- **Datos**

Se han realizado un total de **107 inspecciones** en industrias de materiales en contacto con alimentos: 48 en fabricantes, 17 en almacenistas y 42 en importadores / distribuidores. De los fabricantes han resultado categorizados en categoría A el 93,3%, en categoría B el 3,3% y con algún item excluyente el 3,3%. De los almacenistas, se encuentran en categoría A el 84,6%, en categoría B el 7,7 % y con algún item excluyente el 7,7%.



Se han realizado un total de **43 tomas de muestras** en alimentos envasados: 18 para determinación de migración de bisfenoles de latas y 25 para determinación de migración de ftalatos de tapas de envases de vidrio. Estas muestras se han realizado para dar cumplimiento a lo establecido según el plan nacional de control de la cadena alimentaria (PNCOCA).

Se han atendido un total de **21 demandas**: 12 por incumplimiento de normativa y 9 por solicitud de información relacionada con comercialización de nuevos tipos de materiales y legislación aplicable a cada material, lo que ha supuesto un aumento considerable respecto al año 2018.

Medidas cautelares sobre materiales en contacto con alimentos. Se ha iniciado un expediente sancionador.

Materiales en contacto con alimentos	2019	% de cumplimiento
Inspecciones de industrias de materiales en contacto con alimentos	107	69%. La cobertura ha sido menor a la programada, sin embargo la rotación ha sido mayor
Toma de muestras para determinación de bisfenoles	18	La toma de muestras se ha realizado para dar respuesta a lo programado en el marco del PNCOCA, con un cumplimiento del 100%
Toma de muestras para determinación de ftalatos	25	La toma de muestras se ha realizado para dar respuesta a lo programado en el marco del PNCOCA, con un cumplimiento del 100%
Demandas de ciudadanos y de otros Organismos	21	El número de demandas ha aumentado respecto a 2018 en un 133%

7.13 Vigilancia y control del agua de consumo humano

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- **Justificación**

Identificar los riesgos ambientales para la salud asociados al agua de consumo humano y desarrollar sistemas de vigilancia sanitaria, inspección y control de la misma en la Comunidad de Madrid para preservar la salud de los ciudadanos, según dispone el Real Decreto 140/2003, por el que establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

- **Objetivos**

Prevención de enfermedades transmisibles y brotes epidémicos por vía hídrica. Prevención de patologías asociadas a contaminantes químicos persistentes o accidentales en aguas de consumo.

Vigilancia y control de la calidad del agua de consumo humano.

- **Desarrollo**

Vigilancia y control de los sistemas de abastecimiento de agua de consumo humano mediante la inspección de abastecimientos municipales / mixtos, privados y otras infraestructuras, principalmente depósitos interiores, del CYII, de abastecimiento.

Supervisión de la información notificada en SINAC (Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo).

Vigilancia y control de la calidad del agua de consumo humano mediante la toma de muestras para su análisis.

- **Datos**

250 zonas de abastecimiento notificadas en el Sistema Nacional de Información sobre Aguas de Consumo (SINAC):

- 28 del Canal de Isabel II Gestión.
- 10 de responsabilidad municipal.
- 212 de gestión privada.

36.692 controles analíticos notificados en SINAC (un 43% más que en el año anterior en la misma fecha).

El agua suministrada a la población fue **apta para el consumo en el 97,49%** de los análisis de calificación, lo que da una idea de la buena calidad del agua de nuestra región.

385 inspecciones realizadas a 342 instalaciones: 170 abastecimientos privados, 10 abastecimientos municipales / mixtos, 183 depósitos de instalación interior, 14 depósitos de CYII, 7 depósitos de abastecimiento y 1 cisterna.

Condiciones estructurales e higiénico-sanitarias: Correctas en el **100%** de los abastecimientos municipales y el **80%** de los abastecimientos privados.

Se han valorado **4 productos químicos** utilizados en el tratamiento de aguas de consumo, detectándose incumplimientos en 2 de ellos.

20 demandas relativas a aguas de consumo, de las cuales **12** fueron solicitudes de **informe sanitario** (6 de Confederación Hidrográfica del Tajo, 5 de CYII y 1 Plan Especial de Infraestructuras).

Se han realizado **3 propuestas de sanción y 1 suspensión de actividad**.

209 muestras tomadas en las redes de distribución de los gestores (CYII, gestores municipales y gestores privados). El **112% respecto a lo programado** (366) debido a muestras a demanda, entre ellas las recogidas en la UT 1 ARESP por las inundaciones tras las lluvias ocurridas en septiembre.

2 Boletines del Sistema de Información de Sanidad Ambiental: **SINAC**.

SINAC: Apoyo a los usuarios en la grabación de información, **200 consultas**. Envío de **66 cartas** a gestores de abastecimientos privados para alta de usuarios.

Sistema de vigilancia espacial: Actualización de la georreferenciación de abastecimientos privados y puntos de muestreo.

Agua de consumo humano	2019	% de resultados
Inspecciones		
Inspecciones a abastecimientos (municipales, mixtos, privados)	180	El 90% de los abastecimientos se encuentran en buenas condiciones higiénico-sanitarias
Inspecciones a otras infraestructuras (depósitos interiores, de CYII, de abastecimiento, cisternas)	205	Más del 92% de los depósitos interiores tienen condiciones higiénico-sanitarias correctas
Inspecciones totales	385	
Muestras		
Muestras en abastecimientos municipales	20	El 100% de los abastecimientos municipales disponen de una buena calidad de agua
Muestras en abastecimientos privados	112	Más del 91% de las muestras en abastecimientos privados presentan una buena calidad del agua
Muestras en infraestructuras del CYII	68	El 100% de las muestras tienen una calidad acorde con la normativa
Muestras en fuentes e instalaciones interiores	9	Realizadas a demanda
Muestras totales	209	

7.14 Vigilancia y control de aguas y actividades recreativas

Unidad coordinadora: Área de Sanidad Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

El uso recreativo de las piscinas y zonas de baño puede ser muy beneficioso para la salud y el bienestar de las personas, pero también entraña riesgos químicos y microbiológicos derivados de la exposición a la contaminación y riesgos físicos como los ahogamientos y otras lesiones, que se deben vigilar y controlar.

- Objetivos

Prevención de los riesgos para la salud asociados al uso de instalaciones acuáticas y zonas de baño y de las enfermedades transmisibles por el agua de baño y brotes epidémicos asociados.

Vigilar y controlar la calidad del agua de baño.

- Desarrollo

Vigilancia y control de las instalaciones acuáticas mediante la inspección de piscinas y zonas de baño.

Vigilancia y control de la calidad de las aguas de baño mediante la toma de muestras para su análisis.

Supervisión de la información notificada en SILOÉ (Sistema de información sobre piscinas).

Notificar y supervisar la información en NÁYADE (Sistema de información nacional de aguas de baño).

- Datos

Piscinas

- **947 inspecciones** a 766 instalaciones de aguas recreativas: piscinas **tipo 1** (municipales, climatizadas, hidromasaje, parques acuáticos) y **tipo 2** (de hoteles, colegios, centros deportivos, campings, vasos de hidromasaje, piscinas terapéuticas, etc.). 6 inspecciones a piscinas tipo 3A (de comunidades de vecinos) por demandas.
- **26 inspecciones a actividades recreativas** (campamentos, alberges, campings), **3** de ellas a **acampadas juveniles** a solicitud de la Consejería de Educación y Juventud, para emisión de **informe sanitario**.
- **Condiciones estructurales e higiénico-sanitarias:** Correctas en más del 85% de las instalaciones. Un parque acuático cesó su actividad en 2019.
- **Control analítico de 198 vasos de piscinas**, de ellos **62** corresponden a vasos de **hidromasaje**, detectándose incumplimientos en un 11% de los análisis.
- Se han valorado **8 productos químicos** utilizados en el tratamiento de aguas de recreo, siendo correcto su etiquetado y ficha de datos de seguridad.
- **7 propuestas de sanción y 5 suspensiones de actividad.**
- Publicación de **7 Boletines** del Sistema de Información de Sanidad Ambiental **SILOÉ**.
- **SILOÉ:** Apoyo a los notificadores de datos (gestores de piscinas) para la grabación de información. **214 consultas.**
- **Sistema de vigilancia espacial:** Apoyo en el alta de instalaciones en SILOÉ (localización de piscinas, coordenadas, etc.).

Zonas de baño naturales

- **Cuatro zonas de baño** autorizadas y censadas oficialmente: Río Alberche, Río Tajo, Río Lozoya y Embalse de San Juan (con dos puntos de muestreo).
- El **100%** de las aguas son **Aptas para el baño**.
- **10 Boletines** del Sistema de Información de Sanidad Ambiental NÁYADE.
- **10 actualizaciones de la página web** dirigida al ciudadano y a los profesionales.

Aguas recreativas	2019	% de resultados
Inspecciones		
Inspecciones en piscinas	947	Más del 85% de estas instalaciones tiene unas buenas condiciones higiénico-sanitarias
Inspecciones en zonas de baño	10	El 100 % de las zonas de baño tienen unas condiciones higiénicas y de mantenimiento de la playa adecuadas
Total inspecciones	957	
Muestras		
Muestras en piscinas	198	El 89 % de las piscinas presentan calidad de agua correcta
Muestras en zonas de baño	45	De las 4 zonas de baño autorizadas, 2 se encuentran clasificadas con una calidad del agua Excelente y 2 con calidad del agua Buena
Total muestras	243	

Zona de baño	Municipio	Punto de muestreo	Clasificación
Río Alberche	Aldea del Fresno	Playa del Alberche	Buena
Río Tajo	Estremera	Los Villares	Excelente
Río Lozoya	Rascafría	Las Presillas	Buena
Embalse San Juan	San Martín de Valdeiglesias	El Muro	Excelente
		Virgen de la Nueva	Excelente

7.15 Evaluación de impacto ambiental en salud

Unidad coordinadora y responsable: Área de Sanidad Ambiental

- **Justificación**

La normativa vigente en materia de evaluación ambiental es principalmente la Ley 21/2013 de Evaluación Ambiental, que requiere la emisión de informes preceptivos sanitario-ambientales en los procedimientos de autorización de instalaciones industriales, planes y programas. Además, la Ley 33/2011, de 4 de octubre, General de Salud Pública, en el capítulo VII del Título II establece que las Administraciones Públicas deberían someter a evaluación del impacto en la salud, las normas, planes, programas y proyectos que fuesen seleccionadas por tener un impacto significativo en la salud.

- **Objetivos**

Identificar, evaluar y priorizar los impactos en salud como Autoridad sanitaria consultada, dentro del trámite de evaluación ambiental de instalaciones industriales planes y programas estratégicos.

- **Desarrollo**

El procedimiento de evaluación ambiental conlleva que, sobre la base de diferentes documentos ambientales aportados por el promotor, se analizan los impactos o efectos significativos de un determinado proyecto, plan o programa sobre diferentes factores ambientales (población, salud humana, flora, fauna, biodiversidad, geodiversidad, tierra, suelo, subsuelo, aire, agua, clima, cambio climático, paisaje, bienes materiales, incluido el patrimonio cultural, contaminación ambiental y la interacción entre todos los factores mencionados), antes de su aprobación y/o autorización.

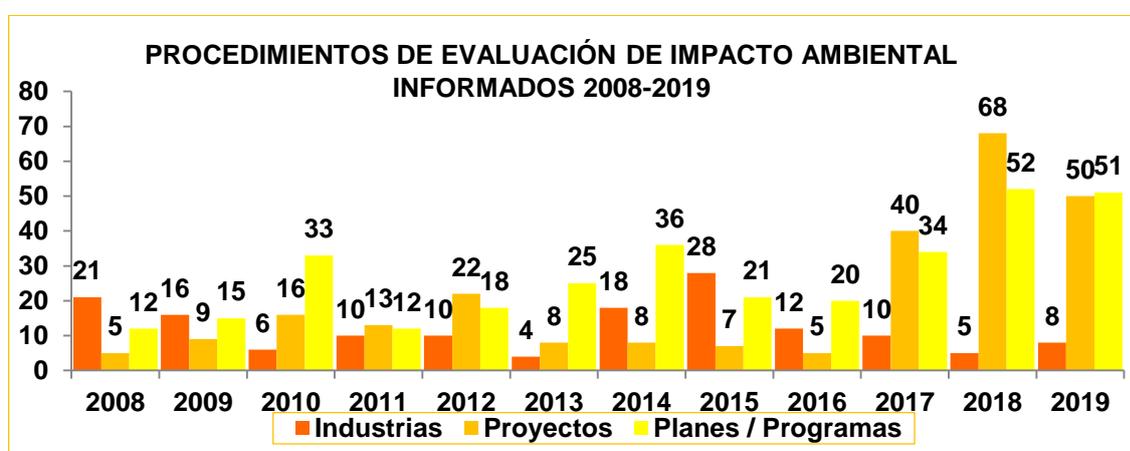
Desde el ámbito competencial de la sanidad-ambiental, se emite un informe técnico, con los requisitos no contemplados en la documentación y, en su caso, con recomendaciones a la vista de posibles riesgos para la salud y bienestar, no evaluados por el promotor.

Asimismo, se efectúa análisis espacial relativo a núcleos de población, colectivos vulnerables e infraestructuras (torres refrigeración, fuentes ornamentales, depósitos de agua, etc.) dentro del ámbito de influencia y que pueden verse afectados, con objeto de su protección. Durante el presente año se han realizado 88 análisis espaciales en el ámbito de planes / proyectos.

- Datos

Evaluación de impacto ambiental en salud	2019
Informes de evaluación de impacto ambiental en salud	109
Informes de proyectos industriales	58
Informes de políticas y programas estratégicos	51

El siguiente gráfico muestra la serie cronológica de evolución en los últimos 12 años de la intervención sanitario-ambiental en los procedimientos de evaluación. Proporciona una visión general de la tendencia al alza de estas actuaciones.



El siguiente gráfico muestra los sectores económicos, urbanísticos y estratégicos en los que se ha intervenido en 2019; así este año es el sector relativo a la planificación urbanística el predominante (36%). En relación a los sectores productivos, como viene siendo habitual en los últimos años, destaca el sector Gestión de Residuos (28%) (principalmente, el subsector de abonos / compostaje 88%), seguido de planes de Infraestructuras (13%), principalmente los proyectos relativos a las EDAR y aguas regeneradas. Los resultados están en línea del desarrollo de estrategias y programas nacionales / regionales / locales en el marco del Plan de Acción de la UE para la Economía Circular.

7.16 Calidad del ambiente interior

Unidad coordinadora y responsable: Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

La Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, en su artículo 15, relativo a las competencias de la Salud Pública, se refiere concretamente a que la Administración Sanitaria de la Comunidad de Madrid promoverá, impulsará y desarrollará las actuaciones de salud pública encaminadas a la promoción y la mejora de la vigilancia sanitaria y la adecuación a la salud del medio ambiente en todos los ámbitos de la vida, incluyendo la vivienda. Además, en política europea, uno de los objetivos prioritarios es la salud ambiental, a alcanzar por los Estados miembros europeos para 2020 a más tardar, y que fue ratificado en la Declaración de Parma.

- Objetivos

Promover ambientes saludables en edificios de uso público.

- Desarrollo

En materia de calidad del ambiente interior se proporciona información y recomendaciones en salud a la población general, profesionales sanitarios y otras administraciones públicas y sectores profesionales, sobre contaminantes del ambiente interior en edificios (físicos, químicos y biológicos) y sus riesgos para la salud, con objeto de evitar su exposición (Documentos Técnicos, Folletos, Sesiones, etc.).

Promover políticas y/o líneas estratégicas, mediante la participación en grupos de trabajo con otras Administraciones públicas, asociaciones sectoriales, comites técnicos al objeto de prevenir los riesgos ambientales para la salud.

- Datos

Calidad de espacios interiores	2019
Informes de calidad del ambiente interior	42
Informes de temática radón	20
Informes de temática amianto	6
Informes de políticas y programas estratégicos sobre contaminantes en ambientes interiores	6
Otros contaminantes (COVs, Ozono, etc.)	10

En el año 2019, se emitieron 42 informes sanitario-ambientales en respuesta a demandas de la población general, gestores de edificios y otras administraciones públicas.

Las demandas correspondientes a amianto y radón y sus riesgos en salud siguen generando el mayor número de actuaciones (el 98% de los informes), fundamentalmente debido a que han focalizado la atención de los medios de comunicación por diferentes motivos.

En el caso del radón, principalmente por la inminente trasposición a nuestra normativa de la Directiva 2013/59/EURATOM del Consejo, para la protección contra los peligros derivados de la exposición a

radiaciones ionizantes, así como, por su reciente introducción al Código Técnico de Edificación (CTE) mediante el Real Decreto 732/2019, de 20 de diciembre, por el que se modifica el Código Técnico de la Edificación, aprobado por el Real Decreto 314/2006, de 17 de marzo. La modificación del CTE supone que se introduce la exigencia básica de salubridad HS 6, de protección frente al gas radón, estableciéndose un nivel de referencia para el promedio anual de concentración de radón en el interior de los locales habitables de 300 Bq/m³. Esta modificación es parte de la transposición de la citada Directiva 2013/59/EURATOM.

En particular, cabe resaltar por su trascendencia, la participación en el grupo de trabajo científico-técnico relativo a calidad del ambiente interior: prevención y control de contaminantes prioritarios en el ambiente interior de edificios y viviendas (incluido el radón). Una vez elaborado el documento final, se integrará en el Plan Nacional de Salud y Medio Ambiente en España, actualmente pendiente de publicación.

7.17 Sanidad mortuoria

Unidad coordinadora y responsable: Área de Sanidad Ambiental

- Justificación

Ante los riesgos sanitarios que pueden conllevar una mala praxis de los servicios funerarios, es necesario verificar las condiciones higiénico-sanitarias de los mismos, en los traslados de cadáveres y restos humanos, en las exhumaciones así como prevenir los riesgos en salud pública verificando el cumplimiento de la normativa relativa a sanidad mortuoria.

- Objetivos

Verificar las condiciones higiénico-sanitarias en los traslados de cadáveres.

Comprobar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, funcionales y estructurales fijadas normativamente para la realización de prácticas tanatológicas.

Supervisar las condiciones higiénicas en exhumaciones de cadáveres.

Comprobar el cumplimiento de los requisitos funcionales y condiciones higiénico-sanitarias y estructurales de los establecimientos, instalaciones y empresas funerarias, en coordinación con las diferentes administraciones con competencias en la materia.

- Desarrollo

Inspecciones en traslados de cadáveres (sometidos a autorización sanitaria y traslados ordinarios) y verificación de condiciones higiénico sanitarias y de seguridad.

Auditoría técnico documental de la notificación previa de aplicación de técnicas de tanatopraxia.

Inspección del cumplimiento normativo en la realización de técnicas tanatoprácticas, verificando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad.

Inspección en la realización de exhumaciones de cadaveres, verificando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad.

Auditoria técnico documental de las ampliaciones, modificaciones, reforma y creación de nuevos cementerios.

- Datos

Se han realizadoun total de **8.743 autorizaciones**, distribuyendose de la siguiente manera:

- Autorizaciones de traslado de cadáveres: 8.535.
- Autorizaciones de restos humanos: 158.
- Autorizaciones de exhumación: 50.

De las autorizaciones de traslado, **8 han pertenecido al Grupo I** (comprende los cadáveres de personas cuya causa de defunción represente un riesgo sanitario, tanto de tipo profesional para el personal funerario, como para el conjunto de la población).

Se han **verificado 2.144 comunicaciones** previas de tanatopraxia.

Se han **realizado 394 autorizaciones de traslado al extranjero** (hasta el puesto fronterizo).

Se ha estado trabajando en **la informatización** de la actividad de la Sección, lo que ha supuesto una línea de trabajo con una dedicación importante en número de horas.

Elaboración de la modificación del Decreto 124/97 de Sanidad Mortuoria de la Comunidad de Madrid (publicada el 30 de enero de 2020).

Sanidad mortuoria	2019	% de cumplimiento
Inspecciones totales	108	90%
Inspecciones en traslados sometidos a autorización sanitaria, verificación de condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	44	El 110% de las inspecciones programadas
Verificación del cumplimiento normativo en los traslados ordinarios de cadáveres, verificación de condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	47	Se ha verificado el 118% de lo programado
Auditoría técnico documental de la notificación previa de aplicación de técnicas de tanatopraxia	2.144	Se ha verificado el 116% de lo programado
Verificación del cumplimiento normativo en la realización de técnicas tanatoprácticas, verificando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad	7	Se han realizado el 35% de las inspecciones programadas
Verificación del cumplimiento normativo en la realización de exhumaciones de cadáveres, verificando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	10	Se han realizado el 50% de las inspecciones programadas
Auditoría técnico documental de las ampliaciones, modificaciones, reforma y creación de nuevos cementerios	2	Actividad a demanda

7.18 Control de la calidad alimentaria de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid

Unidad coordinadora y responsable: Área de Calidad Alimentaria

- **Justificación**

El consumidor cada vez le está dando más importancia a los alimentos de calidad. Se trata de productos que, por sus características especiales de producción y fabricación, su origen, su sostenibilidad medioambiental, sus caracteres organolépticos etc., son cada vez más apreciados. Estos alimentos tienen además normas y requisitos adicionales de elaboración, sistemas de cría, raza, marcado, etiquetado etc. recogidas en las diferentes figuras de calidad (Denominaciones de Origen, Indicaciones Geográficas Protegidas, alimentos ecológicos, etc.) recogidos en normas de Calidad específicas. Para verificar el cumplimiento de todos estos requisitos de conformidad relacionados con la calidad de los diferentes productos alimenticios a lo largo de todas las etapas de la cadena alimentaria y evitar situaciones de fraude o engaños al consumidor, se realizan inspecciones y controles oficiales bajo el marco normativo de las Normas de Calidad específicas y los Reglamentos comunitarios existentes en materia de fraude y protección de los consumidores.

- **Objetivos**

Contribuir a garantizar la calidad de los productos alimenticios, desde la producción hasta el consumo, mediante la vigilancia y control en establecimientos y servicios, así como contribuir a garantizar el derecho del consumidor a recibir información veraz en materia de alimentación evitando situaciones de engaño o fraude, así como asegurar un marco de competencia leal en las transacciones comerciales entre los diferentes operadores económicos en el ámbito de la alimentación.

- **Desarrollo**

Verificación del cumplimiento de la norma específica de trazabilidad, mediante revisión documental, en diferentes productos alimenticios desde el origen hasta su comercialización mediante la inspección de estos productos en establecimientos de distribución y venta al consumidor; para verificar origen, conformidad de la especie comercializada, método de producción, etc. Inspección y muestreo en toda la cadena alimentaria de productos alimentarios en coordinación con los Ministerios competentes, para el control del cumplimiento de la normativa de etiquetado, verificación de origen, composición, control de contenido efectivo, así como conformidad con las normas de calidad específicas en su caso, para la prevención de situaciones de engaño al consumidor.

- **Datos**

Inspecciones de productos efectuadas: **702**

Controles de etiquetado de productos efectuados: **1.587**

Muestras de composición realizadas: **205**

Informes de evaluación de resultados laboratoriales emitidos: **175**

Demandas recibidas **63**

Requerimientos de solicitud de información adicional: **451**

Inhibiciones recibidas de otras CC.AA: **116**

Inhibiciones realizadas por el Área de Calidad y enviadas a otras CC.AA: **156**

Nº exptes sancionadores propuestos: **21**, con una cuantía de **1.303.730 €**.

Dato	Grado de ejecución	Total
Nº Inspecciones realizadas / Nº inspecciones programadas	% ejecución actividad inspectora	105%
Nº Etiquetas revisadas / Nº etiquetas programadas	% ejecución controles etiquetado	99%
Nº controles composición realizados / Nº controles programados	% ejecución controles composición	103%
Nº etiquetas con incumplimiento / Nº etiquetas valoradas	% de etiquetas con incumplimientos	41,2%
Nº productos analizados con incumplimiento / Nº productos analizados	% productos con composición incorrecta	14,3%

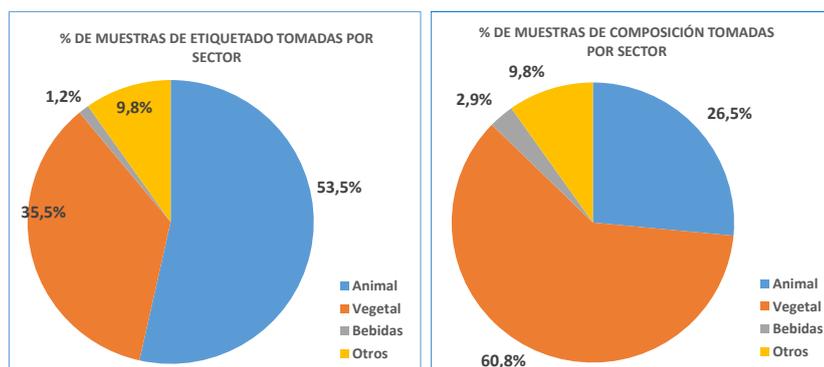
El año 2019 se ha caracterizado por una elevada incidencia de posibles acciones engañosas en el sector de los productos ibéricos. Se trata de un sector que todos los años se controla con especial atención dado que afecta a un alimento de gran consumo, con especiales características de calidad sujetas a una normativa muy específica.

La Comunidad de Madrid es por excelencia una región eminentemente consumidora de este tipo de alimento, por lo que la

vigilancia del etiquetado y sobre todo de la trazabilidad hasta origen en establecimientos de distribución y comercialización resulta esencial para evitar y proteger al consumidor ante posibles prácticas fraudulentas.

Como actividad a destacar indicar que a lo largo de este año se ha revisado la trazabilidad hasta origen de más de 16.000 precintos de jamones y paletas lo que ha supuesto un esfuerzo muy importante de revisión y control documental (se han revisado más de 20.000 albaranes y/o facturas).

Los sectores alimentarios sobre los que más se ha actuado se reflejan en los gráficos adjuntos en los que destaca que el mayor porcentaje de muestras de etiquetados se ha centrado en el sector de alimentos de origen animal (productos y derivados cárnicos), mientras que en las muestras de composición destacan los alimentos de origen vegetal (fundamentalmente aceites).



7.19 Control de la publicidad engañosa de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid

Unidad coordinadora y responsable: Área de Calidad Alimentaria

- **Justificación**

La publicidad engañosa y la publicidad comparativa, contenida en la presentación y etiquetado de los productos alimenticios sí como a través de internet, prensa, etc.), pueden ocasionar una distorsión de la competencia en el seno del mercado interior. Esta práctica afecta a la situación económica tanto de operadores comerciales de la alimentación como de consumidores en su derecho a recibir información veraz y rigurosa sobre las leyendas que afectan a sus características y/o propiedades nutricionales y/o saludables.

El control y verificación de su conformidad respecto a la legislación vigente es un elemento esencial que puede evitar posibles fraudes y/o riesgos para la salud derivados del uso de publicidad inadecuada.

- **Objetivos**

Contribuir a garantizar el derecho del consumidor a recibir información veraz en la presentación y publicidad de los alimentos que se comercializan en la Comunidad de Madrid.

Este objetivo se materializa mediante:

La Inspección en establecimientos de fabricación, distribución y/o venta de productos alimenticios en combinación con la toma de muestras oficiales de **etiquetado** y **publicidad** (folletos, carteles, flyers, etc.).

El control de la **publicidad** engañosa incluida en páginas web en las que se publicitan productos alimenticios.

El control de la **publicidad** engañosa incluida en los medios de difusión escritos (periódicos, revistas etc.).

- **Datos**

Inspecciones en establecimientos: **140**, de la cuales **99** en herbolarios o farmacias y **41** en otro tipo de establecimientos.

Etiquetas evaluadas: **163**, de las cuales **117** fueron complementos y **46** otro tipo de productos alimenticios.

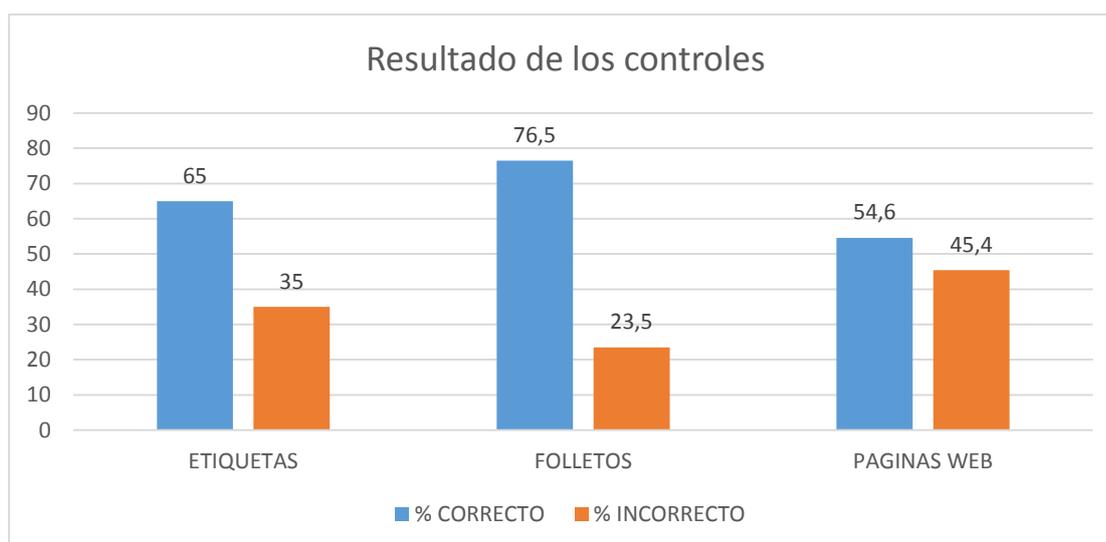
Ejemplares de periódicos y/o revistas revisados: **203**.

Inspecciones de folletos publicitarios: **12**, con la evaluación de **17** productos.

Inspecciones a páginas web: **97** con la evaluación del contenido referido a **141** productos.

Nº expedientes sancionadores propuestos: **6**, con una cuantía de **243.100 €**.

Dato	Grado de ejecución	Total
Nº inspecciones realizadas según soporte / Nº inspecciones programadas por soporte	- % Inspección de Etiquetado - % Inspección de Folletos - % Inspección de Páginas web	118,6% 80% 97%
Nº etiquetas revisadas / Nº etiquetas programadas	% de etiquetas controladas	138,1%
Nº periódicos revisados / Nº periódicos programados	% de periódicos / revistas controlados	102%
Nº producto controlados en folletos / nº productos programados en folletos	% de productos revisados en folletos	113%
Nº producto controlados en web / nº productos programados en web	% de productos controlados en páginas web	141%



7.20 Programa de inspección y apoyo al control oficial

Unidad coordinadora: Área de Higiene Alimentaria

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública, Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos y Área de Higiene Alimentaria

- Justificación

El Reglamento (CE) Nº 2017/625 obliga a efectuar controles oficiales frecuentes, basados en el riesgo y con procedimientos documentados, mediante métodos y técnicas adecuados, entre ellos la inspección.

- Objetivos

Conseguir que los establecimientos alimentarios (EA) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la inspección, la prevención y el control de los riesgos potenciales o declarados.

- Desarrollo

El censo de establecimientos alimentarios sometidos a control oficial en 2019 ha sido de 19.473. Estas empresas se clasifican en perfiles de riesgo para priorizar los controles oficiales. A los perfiles I, II y III se les programa un control anual, que puede ser inspección (según este programa) o auditoría de sistemas de autocontrol-APPCC (programa siguiente).

En las inspecciones, realizadas por las Unidades Técnicas (UT) del Área de Salud Pública y las Agrupaciones de mataderos, se verifica el cumplimiento de la normativa sobre higiene y seguridad alimentaria (Reglamentos (CE) nº 852 y 853 principalmente). Durante las mismas, se pueden detectar incumplimientos leves o graves a 12 aspectos diferentes, resultando esencial el seguimiento de plazos, mediante inspección o emisión de informe, a fin de comprobar la subsanación de deficiencias detectadas en estas inspecciones. Además, se realizan las inspecciones demandadas por situaciones de riesgo (denuncias, brotes y alertas) y aquellas preceptivas para el registro y autorización de empresas

En el año 2019 el número total de inspecciones realizadas fueron 10.972 y el de informes sanitarios 1.675. Además, se respondió a 309 consultas recibidas en materia de requisitos higiénico sanitarios o trámites.

- Datos

Motivo	Inspecciones	Informe	
Inspecciones completas (programadas y no programadas)	6.539		
Demandas	Denuncias	65	
	Brotes alimentarios	2	
	Alertas alimentarias	243	
	Licencias de apertura / Alta de establecimientos	502	43
	Autorización de Registro General Sanitario de Empresas Alimentaria y Alimentos	250	6
	Autorización y renovación de los Establecimientos Alimentarios para exportar a terceros países	45	50
	Certificados de exportación de alimentos	925	
	Otras demandas (transporte, informe deficiencias, etc.)	2.245	1.509

Total	10.972	1.675
--------------	---------------	--------------

Apartados del protocolo	Resultados de los apartados del protocolo							
	Correcto		Incump. leve		Incump. grave		No procede	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
1-Materias primas	6.643	85,60%	172	2,20%	21	0,30%	924	11,90%
2-Agua de abastecimiento	6.589	84,90%	154	2,00%	4	0,10%	1.013	13,10%
3-Diseño de locales y equipos	6.199	79,90%	708	9,10%	69	0,90%	784	10,10%
4-Condiciones y mantenimiento de locales y equipos	4.709	60,70%	2.222	28,60%	117	1,50%	712	9,20%
5-Condiciones de conservación de alimentos y materiales	5.264	67,80%	1.511	19,50%	113	1,50%	872	11,20%
6-Prácticas de manipulación y elaboración	5.041	65,00%	1.729	22,30%	167	2,20%	823	10,60%
7-Limpieza y desinfección	5.556	71,60%	1.443	18,60%	92	1,20%	669	8,60%
8-Control de plagas	5.890	75,90%	1.006	13,00%	35	0,50%	829	10,70%
9-Trazabilidad	6.553	84,40%	672	8,70%	64	0,80%	471	6,10%
10-Gestión Residuos	2.985	38,50%	103	1,30%	5	0,10%	4.667	60,10%
11-Formación	6.283	81,00%	747	9,60%	21	0,30%	709	9,10%
12-Etiquetado	5.600	72,20%	877	11,30%	59	0,80%	1.224	15,80%

Actuaciones ante incumplimientos sobre EA y sobre producto

Propuesta de suspensión o cierre del establecimiento	30
Suspensión de actividad o cierre del establecimiento	6
Propuesta de sanción	69
Productos decomisados	36.263 Kg
Nº de retiradas de productos del mercado	4

7.21 Implantación de sistemas de autocontrol

Unidad coordinadora: Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública, Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos y Área de Higiene Alimentaria

- **Justificación**

El Reglamento UE nº 2017/625 sobre controles oficiales en los alimentos insta a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios para verificar el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria. El Reglamento CE nº 852/2004 determina en su artículo 5 la necesidad que las empresas alimentaria implanten sistemas de seguridad alimentaria que garanticen la inocuidad de los alimentos.

- **Objetivos**

Conseguir que los establecimientos alimentarios (EA) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos comercializados mediante la implantación de sistemas de autocontrol eficaces basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y unas prácticas correctas de higiene. Para lo anterior se precisa la realización de auditorías de seguridad alimentaria en estos establecimientos y el desarrollo de actuaciones de promover la idoneidad de los sistemas de seguridad alimentaria propuestos por los colectivos de interés (asociaciones sectoriales, agrupaciones empresariales, etc.).

- **Desarrollo**

El censo de establecimientos alimentarios sometidos a control oficial en 2019 ha sido de 19.473. Estas empresas se clasifican en perfiles de riesgo para priorizar los controles oficiales. A los perfiles I, II y III se les programa un control anual, que puede ser auditoría de sistemas de autocontrol-APPCC (según este programa) o inspección (programa anterior).

Las auditorías oficiales son programadas en función del riesgo sanitario considerado para cada perfil de establecimiento. La implantación por las empresas de sistemas de seguridad alimentaria es un proceso largo y complejo, que paulatinamente es alcanzado en los distintos eslabones de la cadena alimentaria, desde la industria al minorista.

- Datos

Indicador	Datos	Total
Nº de Establecimientos Alimentarios auditados	963 Establecimientos Alimentarios programados 394 Establecimientos Alimentarios no programados	1.357
Nº de auditorías	1.540 iniciales, 176 seguimientos	1.716
Resultados de auditoría		
Elaborador	107 Favorable (29%) 195 Favorable Condicionado (52%) 55 Desfavorable (15%) 18 Auditoría Parcial (5%)	Favorable 444 (35%) Favorable Condicionado 671 (52%) Desfavorable 112 (9%) Auditoría Parcial 53 (4%)
Envasador	13 Favorable (37%) 20 Favorable Condicionado (57%) 1 Desfavorable (3%) 1 Auditoría Parcial (3%)	
Almacenista	47 Favorable (36%) 70 Favorable Condicionado (53%) 10 Desfavorable (8%) 4 Auditoría Parcial (3%)	
Distribuidor	13 Favorable (81%) 3 Favorable Condicionado (19%) 0 Desfavorable (0%) 1 Auditoría Parcial (6%)	
Restauración social	232 Favorable (36%) 352 Favorable Condicionado (54%) 38 Desfavorable (6%) 24 Auditoría Parcial (4%)	
Minorista	25 Favorable (41%) 27 Favorable Condicionado (44%) 5 Desfavorable (8%) 4 Auditoría Parcial (7%)	
Restauración comercial	1 Favorable (14%) 4 Favorable Condicionado (57%) 2 Desfavorable (29%) 0 Auditoría Parcial (0%)	
Medidas de policía sanitaria y sanciones	608 Policía Sanitaria 10 Sanciones	
Sistemas de seguridad alimentaria de colectivos evaluados	27 Guías de Sistemas de Seguridad Alimentaria (35 evaluaciones)	27

7.22 Programa de control oficial de mataderos

Unidad coordinadora: Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Unidad responsable: Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos

- **Justificación**

El Reglamento (UE) 2017/625 establece la obligación de realizar controles oficiales en los mataderos en todas las etapas del sacrificio de los animales destinados al consumo humano, con el fin de garantizar de manera eficaz la salubridad e higiene de las carnes con destino a consumo humano y salvaguardar la sanidad y el bienestar animal. Determina también la presencia diaria y continua de los Veterinarios Oficiales en los mataderos.

- **Objetivos**

Garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria, y verificar que estos establecimientos cumplen los requisitos de bienestar animal en el sacrificio, requisitos específicos ante mortem y de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo.

- **Desarrollo**

La inspección ante mortem y post mortem de los animales sacrificados se realiza diariamente. Otros controles oficiales diarios realizados en los mataderos son los relativos al bienestar de los animales; la higiene de la producción; la verificación de que la manipulación y eliminación de subproductos animales no destinados al consumo humano y del material especificado de riesgo (MER) se realiza de forma higiénica y no suponga un riesgo de contaminación de los productos alimenticios; así como a la toma de muestras para investigar la presencia de medicamentos veterinarios y contaminantes.

Las auditorías se realizan según la programación anual e incluyen las relativas a las buenas prácticas de higiene y los procedimientos basados en los principios de APPCC y las específicas de la actividad de mataderos como son los requisitos específicos ante mortem, el bienestar animal y la manipulación y eliminación de forma higiénica de subproductos y del material especificado de riesgo (MER).

- Datos

10 Mataderos	Bovino	Ovino	Caprino	Porcino	Aves	Avestruces
Líneas de sacrificio	6	4	4	4	3	1

Animales	Bovino	Ovino	Caprino	Porcino	Aves	Avestruces	Total
Inspección	123.055	90.409	19.129	652.060	26.794.568	0	27.679.221
Decomisos Kg	273.679	22.732	6.069	707.713	257.773	0	1.267.966
Zoonosis	2.100	5.953	2.276	49	0	0	10.378

Zoonosis	Mal rojo	Tuberculosis	Hidatidosis	Cisticercosis	Sarcosporidiosis	Total
Número	46	268	4.230	5.834	0	10.378

Comunicaciones	Bienestar Animal	Indicadores bienestar de pollos en granja	Resultados de Inspección a origen
Número	74	210 comunicaciones 685 lotes	649

Auditorías	Bienestar animal	Requisitos ante mortem	MER	Triquina	Total
Número	18	14	20	5	57

7.23 Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia

Unidad coordinadora: Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos

- **Justificación**

El Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 establece la obligación de que las piezas abatidas en cacerías autorizadas sean sometidas a una inspección llevada a cabo por un Veterinario Oficial en los establecimientos de manipulación de caza para que esta carne puede ser comercializada. Además, las piezas deben pasar un primer reconocimiento en el lugar de la cacería por una persona con una formación suficiente que, en el caso de la Comunidad de Madrid, deben ser Veterinarios autorizados por la Dirección General de Salud Pública.

Por lo que respecta a la carne obtenida de reses lidiadas en espectáculos taurinos, su producción y comercialización está regulada en el Real Decreto 260/2002, debiendo pasar por una sala de tratamiento de carnes de reses de lidia, dónde serán inspeccionadas por un Veterinario Oficial.

- **Objetivos**

El objetivo general de este programa de control oficial radica en garantizar la obtención higiénica de la carne de procedente de la caza silvestre y de la carne procedente de reses de lidia.

La sistemática para la obtención de este objetivo radica en la inspección de los animales una vez abatidos en actividades cinegéticas, así como de los sacrificados durante los festejos taurinos, y verificar que los establecimientos cumplen los requisitos de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo, así como de la investigación de la presencia de triquina.

- **Desarrollo**

La inspección de los animales se realiza a demanda, cuando se reciben en los establecimientos autorizados para tal fin. Las auditorías de verificación de los requisitos de gestión se realizan de acuerdo a la programación anual preestablecida.

Por lo que respecta a la carne procedente de reses de lidia, el número de reses de lidia inspeccionadas durante el año 2019 ha presentado un aumento superior al 7% con respecto al año 2018. Se decomisaron 8 reses: dos por falta de notificación a la autoridad sanitaria y seis por realizarse un faenado no higiénico en el desolladero. Las reses lidiadas en otras Comunidades Autónomas e inspeccionadas en salas de tratamiento de reses de lidia ubicadas en la Comunidad de Madrid, han aumentado respecto al año 2018 más de un 26%. Su procedencia ha sido: Castilla-La Mancha, Castilla León y Valencia.

Se han autorizado mediante Resolución dictada por la Dirección General de Salud Pública, tras una inspección previa de verificación de las condiciones estructurales y de higiene, el 100 % de los desolladeros anejos a las plazas de toros que lo solicitaron.

En lo relativo a la carne procedente de actividades cinegéticas, se detectaron 14 jabalíes con parasitosis por *Trichinella* spp.: 2 jabalíes procedentes de monterías celebradas en la Comunidad de Madrid y 12 abatidos en monterías realizadas en otras comunidades.

Previa solicitud de los ayuntamientos, la Dirección General de Salud Pública ha autorizado la realización de la campaña de matanzas domiciliarias de cerdos con destino al consumo familiar en los términos municipales de 12 ayuntamientos.

Las auditorías de verificación del cumplimiento por los establecimientos de los requisitos de gestión de los decomisos y del material especificado de riesgo, así como de la investigación de triquina, son realizadas por los veterinarios oficiales de la Dirección General de Salud Pública.

- **Datos**

Reses de Lidia	Inspeccionadas	De otras CCAA	Decomisos	Zoonosis
Número	3.629	1.661	8	0

Reses de Lidia	Presentadas como canales	Presentadas como sangradas
Número	1.875	1.754

Indicador	Total
Desolladeros de plaza de toros autorizados (lidia)	23
Ayuntamiento autorizados para realizar matanzas	12
Veterinarios Colaboradores autorizados (caza y matanzas)	50

Inspección de caza		Número de piezas	Triquinosis
Por Veterinarios Oficiales		4.776	13
Por Veterinarios Colaboradores*	Caza	37.265	1
	Matanza domiciliaria	72	0

* Según información recibida en la Subdirección General hasta el 31/01/2020.

Tipo de establecimiento	Nº de auditorías realizadas	Aspectos revisados
Establecimientos de lidia	3	Decomisos y MER
Establecimientos de caza	2	Decomisos y MER y triquina

7.24 Programa de Control de la información y composición alimentaria

Unidad coordinadora: Área de Higiene Alimentaria

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública, Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos y Área de Higiene Alimentaria

Consta de 3 subprogramas, cada uno de los cuales se corresponde con un objetivo específico con su propia base legal:

- Subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final.
- Subprograma de control de complementos alimenticios.
- Subprograma de control de alimentos para grupos específicos de población.

7.24.1 Subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final.

- **Justificación**

A nivel europeo, el Reglamento (UE) nº 1169/2011 recoge los requisitos de la información alimentaria, incluidas las sustancias causantes de alergias e intolerancias alimentarias. A nivel nacional, el Real Decreto 126/2015 regula estos requisitos en comercio minorista y restauración.

- **Objetivos**

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.

- **Desarrollo**

En las inspecciones y auditorías programadas realizadas a los establecimientos, se comprueba que el etiquetado cumple con los requisitos de seguridad alimentaria.

En fabricantes, envasadores y marquistas, se evalúan etiquetas de alimentos para comprobar la información que facilitan.

En los comedores escolares (colegios, guarderías, granjas escuelas y similares), se verifica la gestión de sustancias causantes de alergias e intolerancias alimentarias, dada la especial vulnerabilidad de esta población.

En el año 2019 el número de establecimientos en los que se verificó el etiquetado fue de **6.536**, se evaluaron **742** etiquetas y se controló la gestión de alérgenos en **855** comedores escolares.

- Datos

Nº de establecimientos alimentarios en los que se ha verificado el etiquetado	6.536
Nº de establecimientos alimentarios con etiquetado correcto	5.600
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos leves de etiquetado	877
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos graves de etiquetado	59

Nº de etiquetas de alimentos evaluadas en fabricantes, envasadores y marquistas	742
Nº de etiquetas de alimentos con incumplimientos	489
Nº de incumplimientos de la información obligatoria	413
Nº de incumplimientos de la información nutricional	159
Nº de incumplimientos de declaraciones nutricionales y propiedades saludables	26
Nº de incumplimientos de información sobre alérgenos	120
Nº de incumplimientos de información sobre aditivos	74

Nº de comedores escolares en los que se ha controlado la gestión de alérgenos	855
Nº de comedores escolares con incumplimientos en la gestión de alérgenos	113
Nº de incumplimientos en las prácticas de manipulación de comidas para alérgicos	65
Nº de incumplimientos en el almacenamiento de comidas para alérgicos	45
Nº de incumplimientos en la formación del personal sobre alérgenos	18
Nº de incumplimientos en la limpieza y desinfección para la gestión de alérgenos	15
Nº de incumplimientos de materias primas para la gestión de alérgenos	9

7.24.2 Subprograma de control de complementos alimenticios

- Justificación

En la Unión Europea, la normativa aplicable a los complementos alimenticios regula solo el uso de vitaminas y minerales (Directiva 2002/46/CE). Sin embargo, en España (Real Decreto 1487/2009) y en otros Estados miembros se permiten otras sustancias con efecto nutricional o fisiológico, las cuales pueden comercializarse en nuestro país en aplicación del principio de libre circulación de mercancías (reconocimiento mutuo- Reglamento (CE) nº 764/2008).

A nivel nacional, las empresas con domicilio social en la Comunidad de Madrid están obligadas a notificar cada complemento que pongan en el mercado, acompañado de un modelo de la etiqueta. Ello conlleva la evaluación de cada una de las notificaciones efectuadas, en cuanto al etiquetado, la composición y la documentación que avala el reconocimiento mutuo, para su posterior remisión a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se graban en una base nacional.

- Objetivos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de complementos alimenticios.

- Desarrollo

En el año 2019 las empresas notificaron **1.882** complementos, las Unidades Técnicas del Área de Salud Pública emitieron **563** informes y se trasladaron a la AESAN **469** notificaciones.

- Datos

Notificaciones de complementos	Número
Nº de notificaciones de complementos presentadas ante la Comunidad de Madrid	1.882*
Nº de notificaciones de complementos informadas por el Área Única de Salud Pública	563
Nº de notificaciones de complementos informadas y trasladadas a la AESAN	469
Nº de notificaciones de complementos con incumplimientos (etiquetado y composición) informadas y trasladadas a la AESAN	355**

* Según tasas recaudadas del 01/01/2019 al 31/12/2019 = 112.976,46€ (60,03 € por notificación).

** 8 incumplimientos afectaron a la composición:

- 6 productos por la presencia en su composición de nuevos alimentos no autorizados (5 con extractos de CBD y 1 comunicado por Portugal por presencia de Berberina clorhidrato y Artemisia annua).
- 1 por presencia de un ingrediente prohibido en alimentación (Yohimbe).
- 1 producto en cuya composición se incluyen 1000 mg de GABA ha sido consultado a la AEMPS por su posible consideración como medicamento.

7.24.3 Subprograma de control de alimentos destinados a grupos específicos de población

- Justificación

A nivel europeo, estos alimentos están regulados por el Reglamento (UE) N° 609/2013, relativo a los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad, los alimentos para usos médicos especiales (AUMES) y los sustitutivos de la dieta completa para el control de peso.

A nivel nacional, las empresas con domicilio social en la Comunidad de Madrid tienen que comunicar la puesta en el mercado nacional de preparados para lactantes, preparados de continuación y alimentos para usos médicos especiales, acompañando un modelo de la etiqueta. Esto lleva aparejada la evaluación de estas comunicaciones, en cuanto a etiquetado y composición, con la emisión del consecuente informe, y su posterior traslado a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se graban en una base nacional.

Además, los alimentos para usos médicos especiales que solicitan ser incluidos en la oferta de productos del Sistema Nacional de Salud para su financiación (Orden SPI/2958/2010), son objeto de una Resolución de la Dirección General de Salud Pública, antes de ser trasladados a la AESAN.

- Objetivos

Prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas vinculados al consumo de alimentos destinados a grupos específicos de población.

- Desarrollo

El número total de comunicaciones de alimentos para grupos específicos en el 2019 fue de **179**.

- Datos

Alimentos destinados a grupos específicos de población	Número
Nº de comunicaciones de preparados para lactantes trasladadas a la AESAN	4
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales trasladadas a la AESAN	97
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales que solicitan <u>financiación</u> , trasladadas a la AESAN, previa Resolución de la Dirección General de Salud Pública	76
Nº total de comunicaciones de alimentos para grupos específicos de población trasladadas a la AESAN	101
Nº total de alimentos para grupos específicos de población trasladados a la AESAN con incumplimientos	3

7.25 Gestión del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos (SARA) en la Comunidad de Madrid

Unidad coordinadora: Área de Higiene Alimentaria

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos y Servicio de Alertas de Salud Pública de la DGSP

- **Justificación**

A través del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos (SARA) se gestionan y coordinan en la Comunidad de Madrid todas las incidencias en la cadena alimentaria que supongan un riesgo grave (expedientes de alerta) o un riesgo no grave (expedientes de información / varios) para la salud de los consumidores.

Este sistema se conecta con la red de alerta nacional, el Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI), gestionado por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, y creado por la Ley 17/2011 de Seguridad Alimentaria y Nutrición. El SCIRI es un punto de contacto de la red de alerta europea, Sistema de Alerta Rápida de Alimentos y Piensos (RASFF), y da traslado a las Comunidades Autónomas de las notificaciones con repercusión en España procedentes de otros Estados Miembros.

- **Objetivos**

Prevenir y/o limitar los posibles daños para la salud de los consumidores de situaciones en las que exista un riesgo alimentario potencial o declarado y que sean notificadas a nivel nacional dentro del Sistema Coordinado de intercambio Rápido de Información (SCIRI).

- **Desarrollo**

En la Comunidad de Madrid, la Subdirección de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, gestiona los expedientes recibidos de SCIRI, coordinando las actuaciones con los puntos de contacto de la red SARA (Unidades Técnicas del Área Única de Salud Pública, Ayuntamiento de Madrid, Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria, otros).

Las actuaciones oficiales se encaminan a verificar la retirada efectiva del mercado de alimentos con riesgos identificados, a detectar otros posibles alimentos implicados y a evitar la reincidencia.

En el año 2019 se han gestionado un total de 506 expedientes de SCIRI, 18 de los cuales han sido activados por la Comunidad de Madrid.

- Datos

Expedientes de alertas	
Nº de expedientes de alertas recibidos del SCIRI	296
Nº de alertas notificadas por la Comunidad de Madrid	12
Nº de alertas que han requerido actuaciones de control oficial	112
Nº de inspecciones realizadas por alerta	213
Nº de establecimientos inspeccionados por alerta	93
Nº de requerimientos de retirada hechos a empresas con motivo de alerta	740
Nº de alertas difundidas a la población en el Portal Salud*	6
Expedientes de información / varios	
Nº expedientes de información / Varios recibidos del SCIRI	208
Nº expedientes de información / Varios notificados por la Comunidad de Madrid	6
Nº expedientes de información / Varios que han requerido actuaciones de control oficial	42
Nº de inspecciones realizadas por expedientes de Información / Varios	30
Nº establecimientos inspeccionados por expedientes de Información / Varios	22
Nº requerimientos de retirada por expedientes de Información / Varios	87
Nº expedientes de información difundidos a la población en el Portal Salud**	1

* Una alerta por brote de intoxicación alimentaria por *Salmonella poona* por consumo de fórmula de leche de arroz, otra por presencia de toxina botulínica en sardinas en aceite y cuatro por *Listeria monocytogenes* en carne mechada (2), producto cárnico, queso de leche cruda.

** Un expediente por *Listeria monocytogenes* en tortitas para aperitivo.



E. coli patogénico: la zoonosis alimentaria emergente



Listeria: la zoonosis más grave en embarazadas, niños, mayores e inmunodeprimidos



Alimentación en personas mayores



Asesoramiento Nutricional del Menú Escolar



7.26 Vigilancia y control de alimentos

Unidad coordinadora: Área de Higiene Alimentaria

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública, Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos, Laboratorio Regional de Salud Pública y Área de Higiene Alimentaria

- **Justificación**

El programa controla, mediante muestreo y análisis, el cumplimiento de los requisitos referidos a riesgos específicos de los alimentos.

- **Objetivos**

Evaluar el riesgo vinculado a los peligros biológicos, químicos y de composición, presentes en los alimentos producidos y comercializados en la Comunidad de Madrid, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

- **Desarrollo**

El programa consta de 7 subprogramas, cada uno de los cuales se corresponde con un objetivo específico con su propia base legal:

- Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos.
- Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes en alimentos.
- Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios.
- Verificación de composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto.
- Control de contaminantes en productos alimenticios.
- Control de residuos de plaguicidas en alimentos.
- Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR).

Los muestreos para análisis son programados en base al riesgo, atendiendo a cinco fuentes de información: 1) resultados de programas previos y aportaciones justificadas de los Servicios Oficiales, 2) nueva normativa, 3) brotes de origen alimentario, 4) alertas alimentarias y 5) solicitudes de datos de la Comisión Europea.

Se han tomado 2.858 muestras de las 2.878 programadas, con cobertura del 99,31%. En 192 muestras (6,72%) se han encontrado incumplimientos o hallazgos de agentes zoonóticos.

- Datos

Subprograma/Actuación	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	Nº	%
Verificación de criterios sanitarios y otras normas sanitarias en alimentos	629	613	97,46%	14	2,28%
Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes en alimentos	219	215	98,17%	11	5,12%
Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	52	52	100,00%	0	0,00%
Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto	238	238	100,00%	20	8,40%
Control de contaminantes en productos alimenticios	241	239	99,17%	6	2,51%
Control de residuos de plaguicidas en alimentos	128	123	96,09%	4	3,25%
Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)	996	1003	100,70%	0	0,00%
Contrato público para la vigilancia de agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas en alimentos	375	375	100,00%	137	36,53%
Total	2.878	2.858	99,31%	192	6,72%

Además se han tomado 6 muestras por incumplimiento de criterios, así como 100 muestras para la investigación de brotes, de las cuales se detectó en 1 *Clostridium perfringens* y *Bacillus cereus*, en 2 *Bacillus cereus*, en 1 *Clostridium perfringens*, en 1 *Salmonella* y en 1 histamina.

7.26.1 Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos

- Justificación

Normativa específica: Reglamento (CE) nº 2073/2005, sobre criterios microbiológicos de alimentos; Reglamento (CE) nº 2075/2005, sobre triquina en carne fresca; Reglamento (CE) Nº 853/2004y Real Decreto 1420/2006 sobre Anisakis en pesca.

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a los peligros biológicos presentes en los alimentos, para los que se haya establecido criterios microbiológicos u otras normas sanitarias específicas, a fin de prevenir y limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

613 muestras tomadas, cobertura 97,46%, 14 incumplimientos (2,28%)

- Datos

Muestreo Verificación	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	I	%
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria</i> en productos cárnicos envasados	52	48	92,31%	1	2,08%
<i>Salmonella</i> y <i>Escherichia coli</i> en preparados de carne de aves	34	33	97,06%	1	3,03%
<i>Salmonella</i> y <i>Escherichia coli</i> en preparados de carnes distintas de aves	37	34	91,89%	3	8,82%
Triquina en cerdo y jabalí	40	40	100,00%	0	0,00
<i>Salmonella</i> , aerobios y enterobacterias en canales bovinas	30	30	100,00%	4	13,33%
Subtotal carnes y huevos	193	185	95,85%	9	4,86%
<i>Listeria</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> en crustáceos cocidos	40	36	90,00%	0	0,00%
<i>Anisakis</i> en productos de la pesca	50	50	100,00%	0	0,00%
<i>Listeria</i> en productos de la pesca ahumados	20	20	100,00%	0	0,00%
Subtotal Pesca	110	106	96,36%	0	0,00%
<i>Listeria</i> en ALC para lactantes	20	19	95,00%	0	0,00%
<i>Listeria</i> y <i>Salmonella</i> en ALC con huevo y ovoproductos	47	48	102,13%	0	0,00%
<i>Listeria</i> y <i>Salmonella</i> en ALC en restauración social	76	77	101,32%	0	0,00%
<i>Listeria</i> y <i>Salmonella</i> en ALC de tipo industrial	57	56	98,25%	2	3,57%
<i>Listeria</i> en ALC novedosos o infrecuentes	41	39	95,12%	0	0,00%

<i>Listeria, Salmonella y Escherichia coli</i> en frutas troceadas	55	54	98,18%	0	0,00%
Subtotal Alimentos Listos para Consumo (ALC)	296	293	98,99%	2	0,68%
<i>Listeria, Salmonella y Enterobacterias</i> en helados lácteos	30	29	96,67%	3	10,34%
Subtotal lácteos	30	29	96,67%	3	10,34%
Total	629	613	97,46%	14	2,28%

Además se tomaron 5 **muestras** como consecuencia de incumplimientos, de las cuales 2 muestras de helados incumplieron

7.26.2 Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios

- Justificación

Normativa específica: Real Decreto 1940/2004, sobre vigilancia de zoonosis y agentes zoonóticos y Reglamento (CE) Nº 2160/2003, sobre el control de la salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.

Cada año se programa el muestreo de alimentos para analizar agentes zoonóticos objeto de vigilancia obligatoria, como *Salmonella*, *Campylobacter* y *Escherichia coli* verotoxigénicos. Además, se incluyen otros agentes aislados en brotes alimentarios, como *Clostridium perfringens*. Los resultados se transmiten a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición, quien los remite a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para ser incorporados al *Informe Sumario de la Unión Europea sobre fuentes y tendencias de las zoonosis, agentes zoonóticos y brotes alimentarios*.

- Objetivos

Vigilar la aparición de agentes zoonóticos y de agentes causantes de brotes alimentarios en alimentos, estudiando las fuentes de infección y sus tendencias.

- Desarrollo

219 muestras tomadas, lo que supone un 98,17% de cobertura. Ha habido 11 hallazgos de agentes zoonóticos, lo que supone el 5,12%.

- Datos

Muestreo Vigilancia Zoonóticos	Programadas	Tomadas		Hallazgos	
	Nº	Nº	%	I	%
<i>Escherichia coli</i> O157 en preparados carne de bovino	40	35	87,50%	1	2,86%
<i>Salmonella</i> y <i>Campylobacter</i> en carne de ovino	28	27	96,43%	9	33,33%
<i>Salmonella</i> en huevos en centros embalaje	18	20	111,11%	1	5,00%
Subtotal carnes y huevos	86	82	95,35%	11	13,41%
<i>Clostridium perfringens</i> en ALC* en restauración social	76	77	101,32%	0	0,00%
<i>Clostridium perfringens</i> en ALC* de tipo industrial	57	56	98,25%	0	0,00%
Subtotal Alimentos Listos para Consumo (ALC)	133	133	100,00%	0	0,00%
Total	219	215	98,17%	11	5,12%

*ALC: alimentos listos para el consumo

7.26.3 Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

- Justificación

Para combatir el aumento de resistencias a antibióticos es necesario contar con información en todos los ámbitos (producción animal, uso en humana y presencia en alimentos). La normativa de aplicación es la Decisión 2013/652/UE, sobre el seguimiento y la notificación de la resistencia de las bacterias zoonóticas y comensales a los antibióticos.

- Objetivos

Vigilar la aparición de resistencias antimicrobianas en los agentes zoonóticos, agentes causantes de brotes alimentarios y agentes comensales, aislados en alimentos.

- Desarrollo

Cada año se programan muestreos y análisis en base a las directrices de la Comisión Europea y la posterior coordinación de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Los muestreos en comercio minorista que se asignan a la Comunidad de Madrid en base a criterios de población, se reparten con el Ayuntamiento de Madrid. Los resultados contribuyen al *Informe Sumario de la Unión Europea sobre resistencia antimicrobiana en bacterias zoonóticas e indicadoras de humanos, animales y alimentos*, donde se describen fuentes y tendencias.

Por parte de los servicios de inspección de la DG de Salud Pública (DGSP) se han tomado las 52 muestras programadas, por lo que se ha alcanzado una cobertura del 100%. No ha habido hallazgos de *Escherichia coli* productor de **betalactamasas** de espectro ampliado.

Por otra parte, a través del contrato público, el Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET) ha tomado un total de 375 muestras de alimentos en comercio minorista, encontrando hallazgos en 137 de las muestras.

Es importante señalar que la detección de estos microorganismos no implica un incumplimiento legal, pero es necesaria la vigilancia de los mismos en alimentos con el fin de estimar la prevalencia en alimentos y calcular la exposición a diferentes patógenos. En el caso de aislamiento, se investiga la posible existencia de resistencias a antibióticos en esas cepas en particular: *Escherichia coli* productoras de betalactamasas de espectro ampliado (BLEEs/AmpC), *Staphylococcus aureus* resistente a la meticilina (SARM)

- Datos

Muestreo realizado por la DGSP	Programadas	Tomadas		Hallazgos	
	Nº	Nº	%	I	%
Resistencias en carne de bovino	26	26	100,00%	0	0,00%
Resistencias en carne de cerdo	26	26	100,00%	0	0,00%
Total	52	52	100,00%	0	0,00%

Muestreo realizado en comercio minorista (contrato público)	Programadas	Tomadas		Hallazgos		Detalles
	Nº	Nº	%	Nº	%	
Huevos	100	100	100,00%	9	9,00%	Presencia de <i>Salmonella</i>
Carne de pollo	90	90	100,00%	79	87,78%	1 <i>Salmonella</i> , 46 presencia <i>E. coli</i> (BLEES/Amp), 65 presencia <i>Campylobacter</i>
Carne de pavo	45	45	100,00%	31	68,89%	5 <i>Salmonella</i> entérica, 24 presencia <i>E. coli</i> (BLEES/Amp), 19 presencia <i>Campylobacter</i>
Carne de cerdo	90	90	100,00%	17	18,89%	6 <i>Salmonella</i> , 10 presencia <i>E. coli</i> (BLEES/Amp), 4 presencia <i>Staphylococcus aureus</i>
Carne de conejo	50	50	100,00%	1	2,00%	1 presencia de <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a metilina
Total	375	375	100,00%	137	36,53%	

7.26.4 Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto

- Justificación

El Reglamento (CE) Nº 1139/98 obliga a indicar en el etiquetado el uso de determinados productos alimenticios producidos a partir de organismos modificados genéticamente.

El Reglamento (CE) nº 1333/2008, regula el uso de los aditivos alimentarios. La reevaluación de los sulfitos por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en el año 2016 indicó la superación de la ingesta diaria recomendada por su uso como conservante.

El Reglamento (UE) 1169/2011 regula la información sobre alérgenos al consumidor

El Reglamento (UE) 828/2014 regula la información sobre la ausencia o presencia reducida de gluten en los alimentos

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la composición de los alimentos, incluidas las migraciones de los materiales en contacto con ellos, a fin de prevenir y/o limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

Se tomaron las 238 muestras previstas, lo que supone una cobertura del 100%. El 8,40% de las muestras tomadas (20) presentaron incumplimientos

- Datos

Parámetro / producto	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	I	%
Organismos modificados genéticamente en alimentos infantiles y en cereales desayuno	30	28	93,33%	0	0,00%
<u>Sulfitos</u> en carne y preparados cárnicos	90	90	100,00%	9	10,00%
Sulfitos en conservas vegetales	27	27	100,00%	1	3,70%
Edulcorantes y cafeína en bebidas energéticas	10	10	100,00%	0	0,00%
<u>Gluten</u> en especias y en lentejas	50	55	110,00%	2	3,64%
Alérgenos en alimentos que no los declaran	22	19	86,36%	0	0,00%
<u>Lactosa</u> en alimentos sin o bajos en lactosa	9	9	100,00%	8	88,89%
Total	238	238	100,00%	20	8,40%

7.26.5 Control de contaminantes en productos alimenticios

- Justificación

El Reglamento (CE) 1881/2006 obliga a los Estados miembros a programar muestreos para comprobar el respeto del contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios, prestando especial atención a los alimentos infantiles. Los resultados se remiten ajustados a una descripción normalizada, para contribuir a las evaluaciones de exposición de la población que realiza la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Reglamento (UE) 2017/2158 por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir los niveles de acrilamida en los alimentos.

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de contaminantes en los alimentos, a fin de prevenir y/o limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

Se han tomado 239 muestras, el 99,17% de las programadas, incumplen 6 muestras, lo que supone un 2,51%.

- Datos

Parámetro / producto	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	I	%
Nitratos en vegetales y alimentos infantiles	47	45	95,74%	0	0,00%
Dioxinas en margarina	5	5	100,00%	0	0,00%
Aflatoxina M1 en preparados lactantes y de continuación	27	27	100,00%	0	0,00%
Patulina en alimentos infantiles a base de manzana	27	27	100,00%	0	0,00%
Hidrocarburos aromáticos policíclicos en productos cárnicos ahumados	27	27	100,00%	3	11,11%
Arsénico en tortitas de arroz	27	27	100,00%	0	0,00%
Cadmio en cacao, en chocolate y en alimentos infantiles a base de cereales	27	27	100,00%	1	3,70%
Acrilamida en patatas fritas, galletas y pan tostado	54	54	100,00%	2	3,70%
Total	241	239	99,17%	6	2,51%

Además se tomó 1 muestra como consecuencia del incumplimiento de cadmio en cacao, que fue conforme

7.26.6 Control de residuos de plaguicidas en alimentos

- Justificación

El Reglamento (CE) Nº 396/2005 obliga a los Estados miembros a realizar, con carácter anual, un programa coordinado comunitario (Reglamento (UE) nº 2016/662) y un programa nacional de control de residuos de plaguicidas en alimentos, destinados a garantizar el respeto de los límites máximos y a evaluar el grado de exposición de la población. También se incluyen plaguicidas prohibidos en alimentos infantiles por su especial toxicidad (Reales Decretos 490/1998 y 867/2008).

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de plaguicidas en los alimentos, a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

Los residuos de plaguicidas se investigan en vegetales, alimentos infantiles y alimentos de origen animal, en los que se comprueba la conformidad con los límites máximos de residuos que están establecidos en el Reglamento (CE) 396/2005 para productos vegetales y de origen animal. En este reglamento se establecen dos tipos de programas de control oficial que se deberán realizar con carácter anual por parte de los Estados Miembros, los Programas plurianuales coordinados de control y los programas nacionales de control. Los programas nacionales de control deberán incluir combinaciones de plaguicidas y productos basadas en el riesgo.

Se han tomado 123 muestras (el 96,09% de las programadas). Ha habido 4 muestras no conformes, lo que supone un porcentaje de incumplimiento del 3,25%. Para casi todos los productos el número de plaguicidas analizados es muy alto, entre 100 y 200.

- Datos

Parámetro / producto	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	I	%
Plaguicidas en albaricoques	29	28	96,55%	0	0,00%
Plaguicidas en avena	7	6	85,71%	0	0,00%
Plaguicidas en cebada	7	5	71,43%	0	0,00%
Plaguicidas en alcachofas	20	19	95,00%	2	10,53%
Plaguicidas en acelgas	30	29	96,67%	1	3,45%
Plaguicidas en cerezas	20	21	105,00%	1	4,76%
Plaguicidas en alimentos infantiles	1	1	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en grasa de cerdo	7	7	100,00%	0	0,00%
Plaguicidas en leche de vaca	7	7	100,00%	0	0,00%
Total	128	123	96,09%	4	3,25%

7.26.7 Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)

- Justificación

El Real Decreto 1749/1998 obliga a aplicar cada año un Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), aprobado por la Comisión Europea. Los resultados se trasladan para contribuir al Informe anual del Plan de la Unión Europea.

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de medicamentos veterinarios y otras sustancias en los alimentos de origen animal, a fin de prevenir y/o limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

100,70% de cobertura y ningún incumplimiento.

- Datos

Parámetro/producto	Programadas	Tomadas		Incumplen	
	Nº	Nº	%	I	%
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranol	41	40	97,56%	0	0,00%
A2: Tierostáticos	26	26	100,00%	0	0,00%
A5: B-agonistas	209	208	99,52%	0	0,00%
A6: Nitroimidazoles	37	44	118,92%	0	0,00%
A6: Nitrofuranos en carnes	43	43	100,00%	0	0,00%
A6: Nitrofuranos en huevos	3	3	100,00%	0	0,00%
A6: Cloranfenicol	42	45	107,14%	0	0,00%
B1: Inhibidores y sulfamidas en carnes	272	271	99,63%	0	0,00%
B1: Inhibidores en huevos	2	2	100,00%	0	0,00%
B2a: Antihelmínticos	89	88	98,88%	0	0,00%
B2b: Coccidiostáticos en huevos	3	3	100,00%	0	0,00%
B2d: Tranquilizantes	85	85	100,00%	0	0,00%
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	3	3	100,00%	0	0,00%
B2f: Corticoides	78	79	101,28%	0	0,00%
B3a: Policlorobifenilos (PCBs)	23	23	100,00%	0	0,00%
B3a: Plaguicidas en carnes	21	21	100,00%	0	0,00%
B3a: Plaguicidas en huevos	4	4	100,00%	0	0,00%
B3c: Metales pesados	15	15	100,00%	0	0,00%
Total	996	1003	100,70%	0	0,00%

7.27 Programa de control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos

Unidad coordinadora: Área de Higiene Alimentaria

Unidad responsable: Área de Higiene Alimentaria, Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos

- Justificación

La legislación básica sobre atestación sanitaria para exportación de alimentos a países terceros es el Real Decreto 993/2014. Atendiendo a las crecientes demandas recibidas, se emiten los informes previos preceptivos para la autorización de las empresas exportadoras y los certificados sanitarios para los alimentos exportados. Algunos destinatarios, como Estados Unidos, Israel o la Unión Económica Euroasiática, además requieren inspecciones, auditorías, muestreos y análisis, supervisiones periódicas de las empresas autorizadas y formación específica de los Inspectores Oficiales.

- Objetivos

Garantizar el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria por parte de las empresas exportadoras y en los alimentos destinados a países terceros, en aquellos casos en los que se requiere la intervención de la Comunidad de Madrid, bien por parte de las empresas interesadas o por el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

- Desarrollo

Se han recibido solicitudes de autorización para la exportación para los siguientes países: Corea del Sur, China, Indonesia, Vietnam, Arabia Saudita, Singapur, Panamá, Canadá, Chile, Colombia, El Salvador, Filipinas, Guatemala, Japón y Nicaragua.

La Comunidad de Madrid recibió visita de las autoridades de EE.UU., tanto del FSIS (Food Safety & Inspection Service) a un establecimiento autorizado para exportar producto cárnico de porcino, como de la FDA (Food & Drug Administration) a 4 establecimientos (sectores: pesca, aceite, fruta/verdura y leche/lácteos), y de las autoridades de Filipinas a un establecimiento de carne de vacuno. Otras visitas recibidas en España que no han afectado a Madrid: Canadá, Singapur, Malasia, Catar, Corea del Sur, Japón y China.

- Datos

Indicadores	Número
Nº de solicitudes de autorización / renovación de establecimientos para exportar recibidas	44
Nº de inspecciones / auditorías realizadas por autorización / renovación / visitas de países terceros	45
Nº de informes emitidos para autorización / renovación	50
Nº de muestras tomadas en empresas exportadoras según planes específicos	22
Nº de certificados de exportación expedidos	925
Nº de certificados de libre venta emitidos	263
Nº de solicitudes de consulta en materia de exportación atendidas	59

7.28 Evaluación de la seguridad alimentaria en hospitales

Unidad coordinadora: Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control

- Justificación

El servicio de restauración de los hospitales y su población de destino es una prioridad dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, consecuencia de que se encuentran dentro del perfil de riesgo más alto dentro de los considerados. El Reglamento CE nº 852/2004 establece la necesidad que las empresas alimentaria implanten sistemas de seguridad alimentaria propios que garanticen la inocuidad de los alimentos. El Reglamento UE nº 2017/625, sobre controles oficiales en los alimentos obliga a las autoridades competentes a realizar la verificación de la implantación de los sistemas de seguridad alimentaria, utilizando para ello técnicas como la evaluación y la auditoría de estos sistemas de seguridad alimentaria.

- Objetivos

Conseguir que los servicios de restauración de los centros hospitalarios públicos (cocinas para pacientes, cafeterías para trabajadores /visitantes y servicios de maquinas de vending, comercio minoristas, unidades de lactodietetica) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos servidos mediante la implantación de sistemas APPCC.

- Desarrollo

Los resultados muestran que el programa ha podido ser desarrollado satisfactoriamente, alcanzando el 99% de la cobertura (no pudo finalizarse la evaluación de una cocina hospitalaria debido a que se encontraba en obras). Se ha ampliado el alcance del programa a las actividades desarrolladas en las unidades de lactodietetica y los comercios minoristas de alimentación ubicados en hospitales.

- Datos

Indicador	Datos	Total
Nº de servicios de restauración programados para auditar	Cocina: 18 Cafetería: 16 Sº maquinas vending: 14 Comercio minorista: 2 Unidades lactodietética: 9	Centros hospitalarios: 18 Servicios de restauración programados: 59
Cobertura: nº de servicios de restauración auditados / nº de servicios de restauración programados	Cocinas hospitalaria: 17 (94%) Cafeterías: 16 (100%) Sº máquinas de vending: 14 (100%) Comercio minorista: 2 (100%) Unidades lactodietética: 9 (100%)	58 (99%)
Resultados de auditoría: - Favorable - Favorable condicionado - Desfavorable - Pendiente de ampliar documentación	Cocina Favorable: 4 Favorable condicionado: 12 Desfavorable: 0 Pte. ampliar documentación: 1 Cafetería:	Favorable 4 (7%) Favorable condicionado 38 (66%) Desfavorable 0 (0%) Pte. de ampliar documentación 16 (28%)

Indicador	Datos	Total
	Favorable: 0 Favorable condicionado: 15 Desfavorable: 0 Pte. ampliar documentación: 1 Sº máquinas vending: Favorable: 0 Favorable condicionado: 11 Desfavorable: 0 Pte. ampliar documentación: 3 Comercio minorista: Favorable: 0 Favorable condicionado: 0 Desfavorable: 0 Pte. ampliar documentación: 2 Unidades lactodietética: Favorable: 0 Favorable condicionado: 0 Desfavorable: 0 Pte. ampliar documentación: 9	
Nº de seguimientos de acciones correctoras y auditorías a demanda	Seguimientos Acciones correctoras: 15 Auditorías a demanda: 2	Total de actividades no programadas: 17
Nº de incumplimientos: Mayor: incumplimiento grave en seguridad alimentaria Menor: incumplimiento leve en seguridad alimentaria	Cocinas: mayor: 0, menor: 12 Cafeterías: mayor: 0, menor: 15 Sº máq. vending: mayor: 0, menor: 11 Comercio minorista: no procede Unidades lactodietética: no procede	Mayor: 0 Menor: 38
Nº de medidas adoptada: Plazos de subsanación Solicitud de ampliación documentación	Cocinas: Plazo de subsanación: 12 Solicitudes ampliación documentación: 1 Cafeterías: Plazo de subsanación: 15 Solicitudes ampliación documentación: 1 Sº máquinas de vending: Plazo de subsanación: 11 Solicitudes ampliación documentación: 3 Comercio minorista: Solicitudes ampliación documentación: 2 Unidades lactodietética: Solicitudes ampliación documentación: 9	Plazo de subsanación: 38 Solicitudes ampliación documentación: 16

Indicador	Datos	Total
Impartición de curso sobre sistemas de seguridad alimentaria en la restauración hospitalaria	2 cursos destinados a trabajadores de cocinas hospitalarias	2 cursos, 100% de los planificado

7.29 Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social

Unidad coordinadora: Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

- Justificación

El Reglamento UE nº 2017/625, sobre controles oficiales en los alimentos, insta a las autoridades competentes a realizar controles oficiales a los establecimientos alimentarios, para verificar el cumplimiento de las disposiciones en materia de higiene y seguridad alimentaria. El Reglamento CE nº 852/2004 determina que las empresas alimentarias implanten sistemas de seguridad alimentaria que garanticen la inocuidad de los alimentos. El servicio de restauración de los centros públicos con finalidad social es una prioridad dentro de los programas de seguridad alimentaria de la Comunidad de Madrid, debido a que la población destinataria es en general considerada como vulnerable y se encuentra dentro de los perfiles de mayor riesgo de los considerados (residencias de mayores, personas con discapacidad intelectual, menores).

- Objetivos

Conseguir que los centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social de la Comunidad de Madrid puedan garantizar la inocuidad de los alimentos servidos, mediante la implantación de sistemas de seguridad alimentaria, basados en los principios del APPCC, eficaces. De forma específica verificar que dichos centros cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas APPCC, así como promover, evaluar y hacer un seguimiento de los sistemas de seguridad alimentaria propuestos por las entidades y organismos públicos con finalidad social.

- Desarrollo

Los controles oficiales son realizados en base a una valoración del riesgo sanitario considerado en cada centro. Es un programa reciente que está siendo consolidado a efectos de optimizar el control oficial en los centros dependientes de entidades y organismos públicos.

- Datos

Indicador	Datos	Total
Centros sometidos a control oficial (auditorías e inspecciones)	Nº centros censados: 57 Nº centros programados: 57 Nº centros con control oficial: 57	57
Nº centros auditados <i>Resultado: F (favorable), FC (favorable condicionado), D (desfavorable)</i>	1 Favorable (5,5%) 16 Favorable condicionado (89%) 1 Auditoría parcial (5,5%)	18
Nº centros inspeccionados <i>Resultado: A (sin incumplimientos), B (incumplimientos leves), C (un incumplimiento grave), D (más de un incumplimiento grave)</i>	11 A-sin incumplimientos (23,9%) 33 B-incumplimientos leves (71,7%) 2 C-un incumplimiento grave (4,4%) 0 D-más de un incumplimiento grave	46
Atención de la demanda de la Agencia Madrileña de Atención Social	Visitados 2 establecimientos de personas mayores por incidencias en los muestreos: orientación para mejorar la puesta en práctica del sistema de seguridad alimentaria	Realizado
Evaluación de la Guía del Sistema de Seguridad Alimentaria para los albergues juveniles propuesta por la Subd. Gral. de Juventud	1 guía presentada 1 evaluación realizada, incluyendo orientaciones encaminadas a conseguir la evaluación favorable	100%
Curso sobre sobre seguridad alimentaria	1 curso destinado al personal docente formador de los manipuladores de alimentos con déficit intelectual de la Agencia Madrileña de Atención Social	100% de lo planificado
Asistencia al Congreso ACOFESAL	Presentada 1 ponencia del programa	Realizado

7.30 Programa de auditoría de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria

Unidad coordinadora y responsable: Unidad de Auditorías Internas

- Justificación

El Reglamento (UE) 2017/625 obliga a las autoridades competentes a tener un sistema de auditorías internas que aseguren el cumplimiento de las disposiciones que se desarrollan sobre los controles oficiales.

- Objetivos

El objetivo general es verificar que el sistema de control oficial en materia de seguridad alimentaria se aplica de manera efectiva, es idóneo y adecuado para alcanzar los objetivos de la legislación pertinente, incluyendo el cumplimiento de los Planes Nacionales de Control Oficial.

- Desarrollo

La Unidad de Auditoría desarrolla un programa quinquenal partiendo de un inventario (universo) en el que se establecen todas las áreas relevantes del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2016-2020. Tras la priorización en base al riesgo, se planifican las auditorías de cada año, tanto de programas no auditados previamente, como de seguimiento de no conformidades de auditorías previas.

Al finalizar el quinquenio se habrán auditado tanto los aspectos horizontales (organización de programas, formación, coordinación interna y externa, etc.), como los aspectos específicos de cada programa.

Las unidades auditadas son tanto los servicios centrales, que coordinan los programas, como los servicios de inspección que los implantan.

Este año 2019 se ha realizado una auditoría al *Programa 10* (Evaluación de la Seguridad Alimentaria en Centros Dependientes de Entidades y Organismos Públicos con Finalidad Social) y una auditoría de *seguimiento de medidas correctivas al Programa 2* (Implantación de Sistemas de Autocontrol). Cada una de estas auditorías se ha llevado a cabo en cinco unidades (Una Unidad de coordinación de la Subdirección y 4 Unidades de ejecución / Unidades Técnicas del Área de Salud Pública), lo que ha supuesto la realización de 5 sub-auditorías.

En el siguiente gráfico se puede ver los programas auditados hasta el año 2019.



- Datos

Indicadores y resultados de las auditorías y sub-auditorías realizadas al control oficial en materia de seguridad alimentaria y de bienestar animal en el año 2019

Indicador	Resultado
Nº Auditorías realizadas	2
Nº Sub-auditorías realizadas	5
Nº Unidades Técnicas auditadas	5
Nº Expedientes valorados de la Unidad de Coordinación de los programas 10 y 2 (UTPVC*)	8
Nº Expedientes valorados sobre la evaluación de guías del sistema de autocontrol de establecimientos gestionados por AMAS**	2
Nº de expedientes valorados de Residencias de Mayores y Centros de Mayores en Unidades de Ejecución (UTASP)***	12
Nº total de expedientes revisados para valorar el seguimiento de medidas correctivas en Unidades de Ejecución (UTASP)	19
Nº total de expedientes revisados	39
Nº total de protocolos de Supervisión valorados	35
Nº establecimientos visitados <i>in situ</i> (Residencias de Mayores)	4

* Unidad Técnica de Programas Vigilancia y Control

** Agencia Madrileña de Atención Social

*** Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

7.31 Programa de supervisión de inspectores oficiales.

Unidad coordinadora: Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental

Unidad responsable: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria

- Justificación

Las autoridades competentes en seguridad alimentaria deben establecer procedimientos de examen de los controles oficiales que realizan. (Artículo 12.2 del Reglamento (UE) 2017/625, de controles oficiales). El Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria establece un programa de supervisión de los agentes de control oficial para todas las CC.AA.

- Objetivos

Valorar el desempeño de sus funciones por parte de los inspectores y la aplicación correcta y eficaz de la normativa comunitaria y nacional en materia de seguridad alimentaria.

- Desarrollo

La supervisión es el conjunto de actividades realizadas por los niveles superiores jerárquicos sobre los inspectores dependientes de su unidad, incluyendo revisión documental de expedientes de inspección, auditoría, toma de muestras, alertas y denuncias alimentarias. En ocasiones se efectúa también la comprobación en planta, que en el caso de los mataderos incluye siempre una visita al establecimiento.

La supervisión forma parte del trabajo habitual de los jefes de sección del Área de Salud Pública y los Directores Técnicos de Agrupación de mataderos. Además, cada responsable de la unidad inspectora (Unidad Técnica del Área de Salud Pública o Agrupación de Mataderos) programa anualmente unas supervisiones a parte de los inspectores abarcando 5 aspectos fundamentales de su trabajo.

Se emiten informes específicos y la información se traslada a la Unidad de Apoyo de la S.G. para elaborar el informe de evaluación y proponer actuaciones de mejora locales o globales del sistema de control oficial de alimentos.

- Datos

En 2019 se realizaron 48 supervisiones frente a las 54 programadas (88,8%), considerándose conformes 33 de ellas (80%). Ver la tabla siguiente:

Unidad	Nº inspectores / SVO existentes	Programadas	Realizadas	Conformes 100%
Inspectores del Área de Salud Pública	103	48	41	29
Servicios Veterinarios de las Agrupaciones de Mataderos	12	6	7	4
Total	115	54	48	33

Las mayores dificultades se encuentran en la ejecución de los controles, por la diversidad y complejidad de tareas involucradas, en la adopción de medidas y en su seguimiento. En la siguiente tabla se detallan las “no conformidades” identificadas en los últimos 4 años (2016-2019).

Tipo de “no conformidad”	Formación del personal	Procedimientos documentados	Ejecución del control oficial	Adopción de medidas correctoras	Seguimiento de medidas correctoras
2016	2	0	24	5	1
2017	0	0	11	1	0
2018	1	1	18	9	12
2019	2	1	34	4	11
Total	4	2	87	19	24

El incremento que se ha observado en los dos últimos años podría estar relacionado con la incorporación de nuevos inspectores tras los procesos selectivos de oposición. Ello confirma la importancia de llevar a cabo estas supervisiones como método para corregir o mejorar las actuaciones de control oficial, de forma complementaria o como sistema de verificación de otras formas de promover la calidad de los controles, como son la elaboración de procedimientos y las actividades de formación específica.

Respecto a las medidas adoptadas: en todos los casos, al revisar el informe de supervisión con el inspector o el equipo de veterinarios de un matadero, se abordan las desviaciones detectadas y la forma de ejecución correcta. En algunos casos se ha reforzado con el acompañamiento durante el desarrollo de sus actividades de control o mediante el seguimiento de controles posteriores para verificar su subsanación. Además, en las reuniones periódicas de los Servicios, así como en reuniones de jefes de sección en la subdirección o de los directores técnicos de agrupación de mataderos, se han puesto en común los resultados de la supervisión, para adoptar las medidas de corrección o efectuar propuestas de mejora. Por ejemplo, en los cursos de 2019 sobre auditorías de sistemas APPCC, **inspección o de actuaciones en mataderos**, se incidió sobre la elaboración de informes y levantamiento de actas.

7.32 Autorización y registro de empresas y establecimientos en el ámbito de la salud pública

Unidad coordinadora: Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública

Unidad responsable: Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública y Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Ser. Gestión de la Seguridad Alimentaria-Servicios Veterinarios Oficiales de Mataderos

- Justificación

Las industrias de producción de alimentos, de producción o aplicación de biocidas, así como las dedicadas al adorno corporal (tatuaje, piercing o bronceado artificial) y los laboratorios de control analítico de alimentos y aguas, así como los cursos de formación sanitaria preceptivos para los aplicadores de biocidas y de adorno corporal deben estar autorizados / registrados por la Dirección General de Salud Pública (DGSP) para realizar su actividad, en cumplimiento del marco normativo nacional y autonómico, en desarrollo de la legislación europea.

- Objetivos

Contribuir a minimizar los riesgos derivados de la actividad de las empresas y establecimientos de salud pública sometidos a control oficial, mediante la inscripción de dichas empresas en los siguientes registros:

- General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios (RGSEAA) y Comercio al por menor de la carne (AECAME).
- Alimentos especiales para usos médicos financiados (AUME).
- Laboratorios de Control Analítico de Productos Alimenticios (REGISLABO).
- Oficial Establecimientos y Servicios biocidas (ROESB).
- Centros de tatuaje, piercing (REAC) y centros de bronceado artificial (UVA).
- Cursos de formación de biocidas, de formación de tatuaje, piercing y de bronceado artificial.

Garantizar el mantenimiento actualizado de la información sobre las empresas, establecimientos y cursos inscritos en los registros de salud pública y su puesta a disposición de los ciudadanos.

- Desarrollo

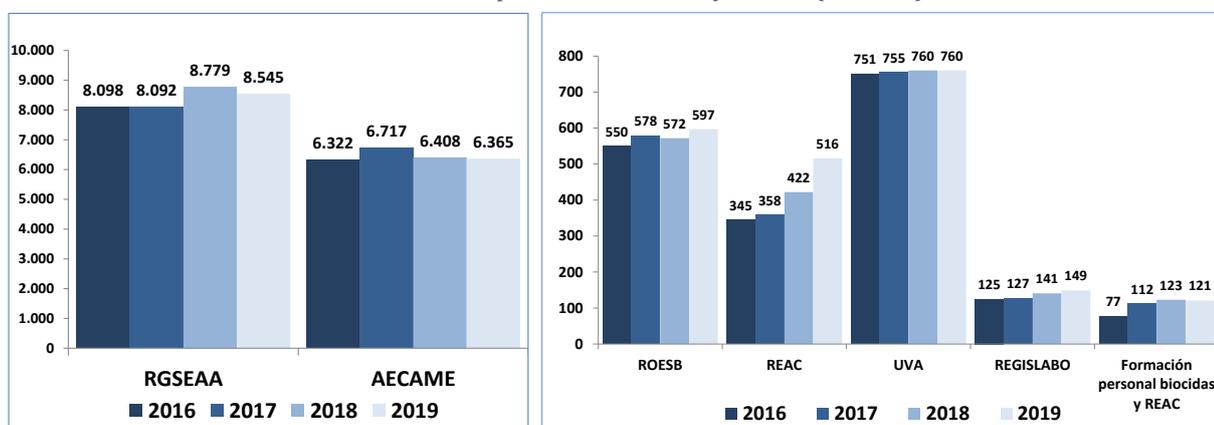
Las tramitaciones pueden ser altas, modificaciones (cambio de titularidad, de domicilio social o industrial, actualización de actividades, etc.), bajas por cese de actividad, suspensiones temporales de actividad o anulaciones por incumplimiento normativo, archivo de expedientes, etc.

La inscripción en los registros requiere de la supervisión técnico-documental del cumplimiento de los requisitos establecidos por la normativa sanitaria, realizada en el Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública y, en el caso del Registro de Laboratorios, en colaboración con el Laboratorio Regional de Salud Pública. En algunos procedimientos se precisa la inspección in situ, que es realizada por las unidades de inspección correspondientes de la DGSP o el propio Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública.

- Datos

Se encuentran registradas en la Comunidad de Madrid 17.098 empresas a 31 de diciembre de 2019. Los distintos censos se pueden consultar en los gráficos.

Evolución de los registros de empresas y establecimientos alimentarios (izquierda) y de los registros de establecimiento biocidas, adorno corporal, laboratorios y cursos (derecha)



RGSEAA: Registro General Sanitario de Empresas y Establecimientos Alimentarios

AECAME: Comercio al por menor de la carne

ROESB: Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas

REAC: Registro de Centros de Adorno Corporal

UVA: Registro de Centros de Bronceado Artificial

REGISLABO: Registro de Laboratorios de Control Analítico de Productos Alimenticio

En 2019 se gestionaron 5.678 expedientes de registro, para lo cual se efectuaron 4.438 auditorías documentales, lo que supone un incremento importante respecto a años anteriores, debido en gran medida al aumento de solicitudes por las empresas alimentarias. También se realizaron 67 inspecciones a centros de adorno corporal y laboratorios de control de productos alimenticios. Las demandas de información sobre los trámites de registro formuladas por empresas, ciudadanos u otros servicios de la administración (telefónicas, presenciales o escritas) suponen un volumen importante, estimándose en 2019 en unas 11.600 solicitudes.

Expedientes tramitados	2016	2017	2018	2019
Empresas alimentarias	3.062	2.437	3.103	4.082
Alimentos especiales para usos médicos financiados	50	35	208	110
Comercio al por menor de la carne	1.003	888	627	696
Establecimientos y servicios biocidas	161	153	179	174
Laboratorios de alimentos	89	109	92	67
Establecimientos de tatuajes y piercing	178	163	175	281
Centros de bronceado	31	45	37	57
Cursos de formación de aplicadores de biocidas	38	339	204	179
Cursos de formación de aplicadores adorno corporal	103	141	141	81
Total	4.715	4.310	4.766	5.727

Los censos de las empresas registradas están disponibles al ciudadano en el **Portal de Datos Abiertos** (<http://www.comunidad.madrid/gobierno/datos-abiertos>), además de en las páginas Web temáticas correspondientes a los diferentes Registros Oficiales de Salud Pública.

8. FORMACIÓN

- Justificación

La correcta aplicación de las técnicas de inspecciones, auditorías, tomas de muestras y otros controles requiere que el personal que lleve a cabo los controles oficiales reciba la formación adecuada. Esta formación es necesaria también para la adopción uniforme de decisiones y la difusión, dentro de la organización, de las particularidades de ciertos sectores, así como novedades legislativas.

- Objetivos

Mantener y desarrollar la competencia profesional del personal dedicado a la seguridad alimentaria y ambiental a través de la formación.

- Desarrollo

Elaborar e implantar el plan de formación anual de la Subdirección. Para la propuesta de cursos se tienen en cuenta por una parte la capacidad de contar con docentes adecuados y las necesidades de formación motivadas por nueva normativa de interés, por innovación tecnológica en el sector, aparición de riesgos poco conocidos, necesidad de apoyar la implantación de nuevos procedimientos, carencias detectadas en supervisiones o auditorías internas, etc.

- Datos

Cursos y talleres desarrollados: 17 (ver tabla).

Sesiones de salud pública: 2 (ver tabla).

Better training for safer food (BTFSF): 18 (ver tabla).

Cursos y talleres (disponibles en la intranet Salud@)	Asistentes	Duración (horas)	Evaluación
Seguridad Alimentaria			
Auditoría oficial del sistema de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable	27	22	8,6
Etiquetado de alimentos y declaraciones nutricionales y saludables	30	22	8,6
Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios	24	22	8,5
Exportación de productos alimenticios: procedimiento de autorización y actividades de control oficial	33	11	8,7
Bienestar animal en el sacrificio en mataderos	30	11	8,8
Actualización de aspectos relevantes en los sistemas de seguridad alimentaria de las cocinas hospitalarias	54	5	9
Redacción de informes de auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria	28	6	8,4
Actuaciones ante hallazgos en mataderos y salas de caza	24	11	7,3
Inspección oficial de requisitos de higiene alimentaria	29	22	8,5
Complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población: control oficial	30	22	8,4

Subtotal Seguridad Alimentaria	479	238	8,5
Sanidad Ambiental			
Preparación de los proyectos de inspección REF-7 y BEF-1	25	5,5	8,3
Control oficial de piscinas y parques acuáticos	12	27,5	8,8
Sistemas de alerta de productos químicos. SISRIPO y ICSMS	24	5,5	8,6
Requisitos sanitarios de inspección para el registro de empresas de alimentación y de biocidas. 1ª edición	32	10	8,1
Requisitos sanitarios de inspección para el registro de empresas de alimentación y de biocidas. 2ª edición	23	10	8,5
Metodología de la inspección de industrias de materiales en contacto con alimentos	33	5,5	8,9
Red Palinocam: formación continuada en aerobiología	17	20	
Subtotal Sanidad Ambiental	170	84	8,5
Total	649	322	8,5

Sesiones de salud pública (disponibles en la intranet Salud@)	Duración (horas)
Seguridad Alimentaria	
Los Alicamentos: en la frontera entre alimentos y medicamentos	4,5
Sanidad Ambiental	
Sistemas de Información Geográfica en Indicadores de Salud (SIGIS)	3

Better training for safer food (BTFSF)	Modalidad	Idioma	Inscritos Consejería	Total
Control de contaminantes en alimentos y piensos	presencial	inglés	1	1
Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos	presencial	inglés	1	1
Higiene y flexibilidad	presencial	inglés	1	1
Auditoría de higiene y procedimientos de control basados en HACCP desarrollados por los operadores en el sector de la alimentación.	presencial	inglés	1	1
Workshop on Audit system and internal auditing under the BTFS initiative	presencial	inglés	2	2
Materiales en contacto con alimentos	presencial	inglés	2	2
Prevention and eradication of transmissible Spongiform Encephalopathies and Animal By-Products	presencial	inglés	3	3
Food Improvement Agents	presencial	inglés	1	1
Bienestar en la matanza y matanza para el control de la enfermedad	virtual	español/inglés	23	23
Bienestar animal en la matanza y sacrificio para el control de enfermedades de aves de corral	virtual	español/inglés	10	10
Higiene alimentaria y controles de los productos pesqueros y moluscos bivalvos vivos	virtual	español/inglés	22	22
Nutrición animal	virtual	español/inglés	15	15
Prevención y control de sanidad animal para animales de acuicultura	virtual	español/inglés	8	8
Prevención, control y erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles	virtual	español/inglés	21	21
Principios de análisis de riesgos y control de puntos críticos	virtual	español/inglés	26	26
Régimen UE de cuarentena de plantas para importaciones	virtual	español/inglés	11	11
Reglamento de materiales en contacto con los alimentos	virtual	español/inglés	30	30
Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos	virtual	español/inglés	30	30
Total	18 cursos: 8 presenciales 10 virtuales	10 español 8 inglés	208	208

9. PUBLICACIONES

- Justificación

Los técnicos, los ciudadanos y los empresarios necesitan ser informados acerca de aspectos relacionados con la salud pública para el desarrollo de su trabajo o bien para poner en práctica medidas preventivas, con el fin de que el entorno afecte lo menos posible a su salud. Por ello, aumentar el conocimiento de estos sobre los peligros asociados a los alimentos y al medio ambiente que les rodea y cómo evitarlos es una herramienta eficaz para promoverla. La mejora de la salud de la población requiere de la implantación de acciones de divulgación e información sobre hábitos y estilos de vida más saludables. Entre otras acciones, es necesario el impulso del conocimiento de los peligros asociados al consumo de alimentos y al medio ambiente que nos rodea, con el fin de prevenirlos. Para ello, la SG de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental facilita la divulgación de materiales divulgativos.

- Objetivos

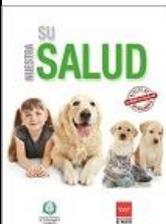
Informar y formar a los profesionales, ciudadanos y empresarios sobre aspectos relacionados con la salud pública mediante la elaboración de publicaciones: documentos técnicos, folletos, dípticos, carteles y otros documentos.

- Desarrollo

Durante 2019 se han publicado 7 títulos en la SG de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental: los programados tras la detección previa de necesidades y los surgidos a demanda como consecuencia de cambios legislativos o de otras razones de especial relevancia en salud pública. El trabajo se ha realizado utilizando como soporte la aplicación informática GAP de publicaciones y de acuerdo al *Procedimiento para la Gestión de Publicaciones* de la Consejería de Sanidad y al *Manual de estilo para libros y Publicaciones de la Comunidad de Madrid*. Los soportes utilizados han sido: libro, folleto, cartel y publicación en línea.

- Datos

Nombre de la publicación (disponibles en PublicaMadrid)	
Seguridad Alimentaria	
	<p><u>Atención: Tengo una alergia alimentaria (2ª edición)</u></p> <p>Folleto en papel. 4 páginas. 50.000 ejemplares</p>

Sanidad Ambiental	
	<p style="text-align: center;"><u>Registro de establecimientos de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea u otras prácticas de adorno corporal (5ª edición)</u></p> <p>Libro en papel. 33 páginas. 1.000 ejemplares</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Colabora en la lucha contra los mosquitos transmisores de enfermedades</u></p> <p>Folleto en pdf. 4 páginas. Acuerdo con Mosquito Alert</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Control del mosquito tigre en la Comunidad de Madrid</u></p> <p>Folleto en papel. 6 páginas. 49.586 ejemplares</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Polen atmosférico en la Comunidad de Madrid</u></p> <p>Publicación de 2001. Digitalización en pdf. 204 páginas</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Su salud, nuestra salud (2ª edición)</u></p> <p>Folleto en papel. 8 páginas. 150.000 ejemplares</p>
	<p style="text-align: center;"><u>Las garrapatas pueden transmitir enfermedades. Protégete y evita sus picaduras (2ª edición)</u></p> <p>Cartel en papel. 1 página. 4.000 ejemplares</p>

10. DIFUSIÓN WEB, REDES SOCIALES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN

- Justificación

Las páginas web y las redes sociales tienen un gran potencial como instrumento de promoción de la salud en temas como seguridad alimentaria y la salud ambiental. Su uso es beneficioso tanto para los trabajadores de la salud pública como para la población en general. Se trata de una herramienta ideal para difundir campañas, alertas sanitarias o potenciar determinados hábitos de salud, consiguiéndose resultados con más visibilidad e impacto y con una reducción notable de costes.

- Objetivos

Hacer promoción activa de la seguridad alimentaria y ambiental a los ciudadanos y a los profesionales de las empresas.

Crear, mantener y ampliar nuevas páginas en la web de la Comunidad de Madrid en el espacio de Salud, concretamente en las temáticas de Alimentación y Salud y medio ambiente.

Utilizar las redes sociales de la Comunidad de Madrid, principalmente el canal de Twitter @SaludMadrid, así como favorecer la comunicación entre los profesionales.

Emitir notas de prensa, destacar noticias y realizar intervenciones en medios de comunicación.

- Desarrollo

La creación, modificación y eliminación de contenidos se coordina, consensúa y aprueba en la Oficina Web de Salud Pública, que mantiene un contacto continuo por medio de correos electrónicos. Por otra parte, la Comisión Web de Sanidad, constituida por cada uno de los responsables de las Oficinas Web de los centros directivos, mantiene reuniones mensuales. A su vez, a nivel intermedio, la Comisión Web permanente, que se reúne quincenalmente, está compuesta por los responsables temáticos y comisionados de salud con permisos de publicación y de actualización de las distintas SubHomes: Alimentación, Asistencia sanitaria, Cuida tu salud, Donaciones y trasplantes, Enfermedades y problemas de salud, Medicamentos y farmacia, Salud y medio ambiente.

- Datos

Indicador	Seguridad Alimentaria	Sanidad Ambiental	Total
Nº de páginas web creadas o actualizadas	47	27	74
Nº de notas de prensa (NP) y noticias (NT) de la Consejería de Sanidad	7 (4 NP+3 NT)	22 (11 NP+11 NT)	29
Nº de mensajes en Twitter en @SaludMadrid	27	159	186
Nº Intervenciones en medios de comunicación	5 radio 1 televisión	9 radio	14 radio 1 televisión
Nº de actualizaciones en intranet Salud@	146	224	310

Temática de las noticias, notas de prensa y tweets	Destinatario	
	Ciudadano	Profesional
Seguridad Alimentaria		
Control sanitario de los animales silvestres abatidos en caza	x	x
Precauciones con alimentos a base de huevo para evitar salmonelosis	x	x
Análisis de alimentos y agua en verano: alrededor de 2.000	x	x
Consumo seguro de alimentos cocinados. El cocido sírvalo caliente o enfríelo rápidamente	x	x
Congelación de los boquerones antes de elaborar boquerones en vinagre. Anisakis	x	x
Consejos para evitar intoxicaciones por setas	x	
Consejos para prevenir la listeriosis	x	x
Planificación de viajes para personas alérgicas o con intolerancia alimentaria	x	
Consejos para congelar y descongelar correctamente los alimentos	x	x
Consejos para diferenciar la alergia de la intolerancia a los alimentos	x	
Evitar riesgos con las tortillas de patatas en verano	x	x
Influencia de la temperatura en la seguridad alimentaria	x	x
Comidas al aire libre: picnics y barbacoas	x	
La fruta cortada debe mantenerse en la nevera hasta que se consuma	x	
Inocuidad de los alimentos (Día mundial). Salud pública realiza cerca de 10.000 inspecciones de alimentos al año	x	x
Alerta por latas de sardinas en aceite de oliva	x	x
Consejos para hacer la compra de alimentos	x	
Sanidad Ambiental		
Vigilancia y control de los efectos del frío en la salud	x	x
Vigilancia y control de los efectos del calor en la salud	x	x
Traslado de cadáveres fuera de la Comunidad de Madrid en menos de 24 horas	x	x
Consejos para evitar picaduras de garrapatas	x	
Zonas de baño naturales en la Comunidad de Madrid	x	
Información de los niveles de polen que más afecta a los alérgicos en primavera a través de mensajes SMS y correo electrónico	x	
Cruz de la Orden del Mérito de la Guardia Civil a una inspectora de salud pública	x	x
Consejos para evitar la picadura de mosquitos	x	
Establecimientos autorizados para realizar tatuajes y piercing	x	x
Recomendaciones para disfrutar del baño seguro en piscinas y parques acuáticos	x	
El cloro y otros desinfectantes deben tener unos niveles mínimos en piscinas y parques acuáticos	x	x
Consejos para evitar riesgos por la procesionaria del pino	x	

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL

11. COLABORACIONES Y CONVENIOS CON SOCIEDADES CIENTÍFICAS Y OTRAS INSTITUCIONES

- Justificación

En el desarrollo de las funciones encomendadas a la Subdirección es necesaria la colaboración de otras instituciones que, por su especialización, realizan labores de campo y/o de asesoramiento imprescindibles para el desarrollo de nuestro trabajo.

- Objetivos

Cooperar técnicamente y coordinar acciones en materia de seguridad alimentaria y sanidad ambiental que involucran a técnicos de salud pública, tanto de la DG de Salud Pública como los que ejercen en otros ámbitos.

- Desarrollo y datos

Convenio con el **Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid** en aspectos relacionados con la seguridad alimentaria (carne procedente de sacrificio domiciliario y actividades cinegéticas; control sanitario en las plazas de toros de la carne procedente de espectáculos taurinos y formación a veterinarios en el ámbito de la seguridad alimentaria, la prevención y el control de las zoonosis alimentarias) y la sanidad ambiental (en particular en materia de prevención de zoonosis tales como hidatidosis y leishmaniosis).

Indicador	Resultado
Garantizar el control sanitario de los cerdos procedentes de sacrificio domiciliario	Realizado
Garantizar el control sanitario de la carne procedente de actividades cinegéticas	Realizado
Garantizar el control sanitario en las plazas de toros de la carne procedente de espectáculos taurinos	Realizado
Nº de actividades de formación destinadas a veterinarios	2

Actividades de formación, publicaciones y herramientas:

Título y fechas	Destinatarios	Descripción
Curso de Inspección de carne de caza y de matanzas domiciliarias de cerdos 7 y 8 /10	Veterinarios que intervienen como Colaboradores en Inspección de carne de caza y de matanzas domiciliarias de cerdos en la Comunidad de Madrid y otros veterinarios Colegiados que tengan interés en este campo	19 participantes
Curso Actuaciones en mataderos y salas de caza. Bienestar animal en el sacrificio 29/10, 30/10, 5/11, 6/11, 7/11 y 12/11	Se prioriza la asistencia a los veterinarios incluidos en la lista de sustituciones en los mataderos de la Comunidad de Madrid	46 participantes

Colaboración con la **Facultad de Farmacia** de la Universidad Complutense de Madrid, con el Departamento de Biología Vegetal II de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, como dirección técnica de la Red Palinocam.

Colaboración con la **Red Española de Aerobiología**, de la que forma parte la Red Palinocam, suministrando los datos de vigilancia del polen en la Comunidad de Madrid a partir de los cuatro captadores de nuestra región que forman parte de la Red Nacional.

Colaboración con los **laboratorios municipales** de los Ayuntamientos de Alcalá de Henares, Alcobendas, Aranjuez, Coslada, Getafe, Las Rozas y Leganés, que participan en el sistema de vigilancia del polen mediante la toma de muestras y análisis en sus respectivos territorios.

Colaboración con la **Agencia Estatal de Meteorología** para promover la cooperación y potenciar la investigación y los estudios acerca de las relaciones entre la Meteorología y la Salud, tanto para el sistema de vigilancia de los efectos de las olas de calor y de las olas de frío, como para el sistema de vigilancia de polen atmosférico.

Colaboración con el **Área de Calidad Atmosférica** de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad y con el Servicio de Protección de la Atmósfera del Ayuntamiento de Madrid, que suministran los datos y la información necesaria para el sistema de vigilancia de contaminación atmosférica y salud.

Colaboración con el **Ayuntamiento de Madrid** en materia de prevención de la legionelosis en dispositivos de riesgo.

Colaboración con la **Facultad de Ciencias Biológicas** de la Universidad Complutense de Madrid para el desarrollo del sistema de vigilancia de vectores (flebotomos, *Aedes*, etc.)

Colaboración con la **Facultad de Veterinaria** de la Universidad Complutense de Madrid

- Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET) para el desarrollo de los sistemas de vigilancia y control de zoonosis y riesgos biológicos en animales de compañía y en fauna silvestre.
- Laboratorio de Patología Animal I para realizar las analíticas de heces en vigilancia en perros vagabundos.
- Centro de Vigilancia Sanitaria Veterinaria (VISAVET) Análisis para la obtención del estado de situación respecto a diferentes agentes zoonóticos en alimentos de origen animal comercializados en la Comunidad de Madrid. A través de contrato público.

Colaboración con el **Instituto de Salud Carlos III** en el programa de vigilancia y control de Leishmania.

Colaboración con el **Consejo Superior de Investigaciones Científicas** (CSIC), para la vigilancia de simúlidos (mosca negra).

Estrecha relación con la **Red Municipal de Salud Pública** y la **Federación de Municipios de Madrid** en materia de sanidad ambiental.

12. NUEVAS ACTUACIONES PARA LA LEGISLATURA

12.1 Elaboración del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2021-2025

Se elaborará y pondrá en marcha un nuevo Plan Regional 2021-2025, bajo los criterios consensuados a nivel nacional en el Plan Nacional 2021-2025, y adaptado al nuevo Reglamento de Control Oficial (Reglamento (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 15 de marzo de 2017, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios), que ha entrado en vigor el pasado mes de diciembre y que supone, entre otros:

- Una mayor integridad en los controles de toda la cadena alimentaria.
- Incorporar y potenciar los controles del fraude alimentario
- Modificación de las Tasas de Control Oficial.
- Abordar el control de nuevas formas de comercialización de alimentos, en especial el comercio electrónico, para lo que se deberá establecer los procedimientos, la formación y los equipos informáticos que permitan este control.
- Mayor transparencia en los controles oficiales y sus resultados.

Se promoverán y desarrollarán estudios de dieta total para evaluar la exposición de la población madrileña a los peligros químicos presentes en alimentos. Estos estudios serán la base para la evaluación de la exposición de los consumidores a estos peligros y, por lo tanto, para la toma de decisiones en seguridad alimentaria.

12.2 Elaboración de un Plan de Salud Ambiental 2021-2025

Este plan vertebrará todas las acciones llevadas a cabo en materia de salud ambiental. Englobará los programas existentes en esta materia, con los necesarios ajustes y modificaciones y continuará con la metodología de la evaluación de riesgos en salud como instrumento estratégico de la salud ambiental, así como la vigilancia de los riesgos ambientales con el fin de orientar las actividades de prevención y protección.

Principales líneas:

- Abordar la amenaza que supone el cambio climático: vigilancia y control de los efectos de las olas de calor y de frío, vigilancia e información sobre polen atmosférico, vigilancia de la exposición de la población a la contaminación atmosférica, vigilancia y control de vectores con interés en salud pública, cianotoxinas en el agua, etc.
- Actuar ante la emergencia y reemergencia de las enfermedades transmitidas por vectores tanto en nuestro país como en los de nuestro entorno.

- Continuar con las actividades de control (inspección, la toma de muestras o las auditorías) para verificar el cumplimiento de las distintas normativas (aguas de consumo y recreativas, instalaciones de riesgo frente a legionela, productos químicos, registros oficiales, etc.).
- Potenciar las utilidades del Sistema de Información Geográfico de Indicadores de Salud, para caracterizar las exposiciones en el tiempo y en el espacio, como por ejemplo, en la gestión de brotes de legionela.

12.3 Elaboración de un procedimiento para la Evaluación del Riesgo en Salud ante Casos de Emergencia Ambiental

Con el objetivo de disponer de una herramienta que facilite una gestión ágil y coordinada en casos de emergencia ambiental por fuga, vertido, incendio o explosión dentro de las competencias y funciones de Salud Pública. Esta evaluación incluye tanto la evaluación inicial del riesgo en salud para la población, como el seguimiento de los efectos en salud tras la fase de emergencia.

12.4 Mejora o implantación de nuevos sistemas de información

Para poder llevar y planificar adecuadamente los controles y vigilancia, así como para poder explotar adecuadamente la información generada:

- Sistema para las 15.000 inspecciones anuales en materia de sanidad ambiental y alimentaria
- Gestores de expedientes para agilizar los procedimientos y permitir intercambios de información con los sistemas nacionales y europeos a los que tenemos obligación de aportar un elevado volumen de datos anualmente

12.5 Red de Vigilancia de Vectores y otros Agentes Biológicos con Interés en Salud Pública

En este marco se prestará atención a:

- La implantación o proliferación en la Comunidad de Madrid de especies como el mosquito tigre (*Aedes albopictus*) y la mosca negra (*Simulium erythrocephalum*), así como la previsible llegada de otras especies. Teniendo en cuenta que se pueden incrementar el número de demandas de los ciudadanos por molestias, además de la posibilidad de aparición de enfermedades transmitidas por estos vectores
- Potenciar la vigilancia de la leishmaniosis en la Comunidad de Madrid, especialmente en las zonas cercanas al brote de la zona suroeste de la Comunidad de Madrid, así como de las enfermedades transmitidas por garrapatas.

12.6 Adaptación a obligaciones legislativas europeas o nacionales

- Requisitos técnico-sanitarios de las piscinas
- Control de la industria química para verificar el marco normativo europeo (Reglamentos REACH, CLP y Biocidas), en nuevos sectores, así como nuevos tipos de productos, con su correspondiente control analítico, sin olvidar la importancia de la venta on-line de estos productos.
- Normativa europea sobre el Radón
- Registro de Laboratorios y Adorno Corporal
- Crear el Registro autonómico de Comercio Minorista de alimentación
- Potenciar los controles sobre la venta de alimentos en internet (ordenadores específicos, conexión fuera de la red institucional, programas automatizados de búsqueda, figura del “cliente misterioso”.

12.7 Clarificación de las competencias y mejora de la coordinación entre diversas unidades de la Administración

Hay falta de claridad en determinadas competencias entre Consejerías como son los aspectos de:

- Bienestar Animal o los Subproductos No Destinados a Consumo Humano (SANDACH).
- Promover la colaboración con la Red Municipal de Salud proporcionando asesoramiento y circuitos bidireccionales de comunicación.
- Se asumirá el control de aquellos establecimientos titularidad de la Comunidad de Madrid (residencias personas mayores, centros de día, centros de discapacitados...) que están ubicados en el término municipal de Madrid y que actualmente están siendo inspeccionados por el Ayuntamiento de Madrid.
- Programa de prevención y control de legionelosis: Se considera como área de mejora el incremento de la vigilancia de las actuaciones llevadas a cabo en instalaciones de riesgo de legionela de las residencias de mayores de la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS). La presencia de legionela en las muestras de agua de estas residencias hace necesario un mayor seguimiento de las medidas correctoras que los responsables de las mismas proponen realizar y el seguimiento que hacen de ello, a fin de minimizar el riesgo de exposición de una población muy vulnerable

13. ANEXOS

13.1 Cursos, jornadas, congresos, artículos e intervenciones en medios de comunicación.

Cursos y Sesiones organizados por cada unidad

Cursos de Higiene Alimentaria

- **Inspección y apoyo al control oficial**
 - **Inspección oficial de requisitos de higiene alimentaria.** 24-27 de septiembre. Profundizar en el conocimiento necesario para la realización del control oficial mediante inspección de los requisitos de higiene alimentaria y actuaciones que deriven de estas. Conocer la legislación y herramientas utilizadas en el control oficial sin previo aviso/inspección. Profundizar en la problemática existente en la aplicación de la normativa del control oficial de los alimentos y sus establecimientos, haciendo hincapié en las modificaciones legislativas y criterios o documentación de apoyo como el procedimiento de inspección de establecimientos alimentarios, categorización del riesgo asociado a los establecimientos alimentarios, inspecciones programadas, inspecciones ante riesgos identificados (p. e. denuncias, brotes).
- **Información y control de alimentos**
 - **Etiquetado de alimentos y declaraciones nutricionales y saludables.** 8-11 de abril. Facilitar la aplicación de la normativa sobre etiquetado y declaraciones nutricionales y saludables. Conocer los tipos de declaraciones nutricionales y saludables, normativa reguladora y herramientas utilizadas en el control oficial. Profundizar en la problemática existente en la aplicación normativa por empresas y administraciones con actividades de control oficial.
 - **Sesión de Salud Pública sobre Los “Alimentos”: en la frontera entre alimentos y medicamentos.** 9 de mayo.
- **Complementos Alimenticios**
 - **Complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población.** 25-28 de noviembre. Profundizar en el conocimiento de los requisitos necesarios para la realización de las valoraciones de las notificaciones d epuesta en el mercado y el control oficial de los complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población. Conocer la legislación y herramientas utilizadas en el control oficial de los complementos alimenticios y alimentos para grupos específicos de población. Profundizar en la problemática existente en la aplicación de la normativa por empresas y en el control oficial por la administración, haciendo hincapié en las modificaciones legislativas y criterios.
- **Exportación de Alimentos**
 - **Exportación de productos alimenticios: procedimiento de autorización y actividades de control oficial.** 7 y 8 de octubre. Conocer el marco jurídico aplicable a la exportación de productos alimenticios y su aplicación en las actuaciones de control oficial en la comunidad de Madrid. Dar a conocer los programas y procedimientos en el ámbito de la exportación de productos alimenticios implantados en la Comunidad de Madrid; poner en su conocimiento los sistemas de información específicos del programa del control sanitario para la exportación; presentar las herramientas procedimentales y ofimáticas asociadas que deben manejar.

Cursos de Gestión de la Seguridad Alimentaria

- **Mataderos**
 - **Bienestar animal en el sacrificio en mataderos.** 23 y 24 de mayo. Actualizar los conocimientos en materia de bienestar animal en el sacrificio en mataderos. Revisar las actuaciones en el control oficial del bienestar animal en los mataderos. Revisar las actuaciones a desarrollar ante hallazgos e incumplimientos detectados. Comprender y aplicar la sistemática y los procedimientos de trabajo establecidos por la DG de Salud Pública. Unificar criterios de actuación y de toma de decisiones.
 - **Actuaciones ante hallazgos en mataderos y salas de caza.** 21 y 22 de octubre. Profundizar en los conocimientos en materia de control oficial en mataderos y salas de caza. Actualizar los conocimientos sobre las actuaciones que los veterinarios oficiales deben llevar a cabo en el control oficial de los mataderos y salas de caza. Revisar las actuaciones a desarrollar ante los principales hallazgos e incumplimientos detectados en mataderos y salas de caza. Comprender y aplicar la sistemática y los procedimientos de trabajo establecidos por la DG de Salud Pública para el control oficial de mataderos. Unificar criterios de actuación y de toma de decisiones de los veterinarios oficiales de mataderos y salas de caza.

Cursos de los Programas Vigilancia y Control

- **Sistemas de Autocontrol**
 - **Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios.** 23-26 de abril. Disponer de los conocimientos y habilidades para realizar las auditorías oficiales de sistemas de seguridad alimentaria en los establecimientos alimentarios. Conocer el papel de las administraciones públicas, aprender y saber aplicar la técnica de auditoría en el campo de la seguridad alimentaria, comprender los principios del sistema APPCC y las PCH, así como los procedimientos de trabajo.
 - **Auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria en establecimientos con población vulnerable.** 28-31 de mayo. Incorporar los conocimientos necesarios para el control oficial de los sistemas de seguridad alimentaria en los establecimientos con población vulnerable, para el control oficial mediante auditoría y teniendo como base el sistema APPCC y las prácticas correctas de higiene (PCH). Conocer el papel de la administración en el control de los sistemas de seguridad alimentaria, conocer y verificar los requisitos de higiene en la elaboración y manipulación de alimentos mediante la aplicación de los principios del sistema APPCC, comprender y aplicar los procedimientos de trabajo para el control oficial de los sistemas de seguridad alimentaria, asumir y valorar el papel de otros agentes en relación con la seguridad alimentaria en establecimientos alimentarios con población vulnerable.
 - **Redacción de informes de auditoría oficial de sistemas de seguridad alimentaria.** 5 de noviembre. Incorporar los conocimientos necesarios para la redacción de informes de auditoría oficial de SSA en los establecimientos alimentarios. Conocer la documentación de calidad y las normas aplicables en la redacción de informes de auditoría de SSA. Identificar los incumplimientos en seguridad alimentaria teniendo en cuenta la legislación vigente y las evidencias científicas en materia de seguridad alimentaria. Clasificar y calificar los incumplimientos en seguridad alimentaria en función de su tipología y gravedad.
- **Seguridad alimentaria en hospitales**
 - **Actualización de aspectos relevantes en los sistemas de seguridad alimentaria de las cocinas hospitalarias.** 12 de noviembre. Actualizar y ampliar los conocimientos en seguridad alimentaria de la actividad de elaboración de comidas destinadas a pacientes hospitalizados. Actualizar los conocimientos sobre seguridad alimentaria en el sector de la restauración hospitalaria. Conocer la situación actual del sector, así como los principales problemas de

seguridad alimentaria surgidos (brotes, alertas). Revisar los requisitos de higiene en la elaboración y manipulación de los alimentos para la población vulnerable, mediante la aplicación de los principios del sistema APPCC. Conocer las últimas modificaciones reglamentarias del sector de la restauración.

Cursos de Sanidad Ambiental

- ***Aguas de consumo humano y recreativas***
 - **Control oficial de piscinas y parques acuáticos.** 6-10 de mayo. 27,5 horas. Formación sobre los conocimientos necesarios para la inspección de las instalaciones incluidas en el ámbito de aplicación del Real Decreto 742/2013 a los inspectores de la Dirección General de Salud Pública.
 - **Seminario de Actualización en el sistema de información de piscinas SILOÉ.** 3 de abril. Seminario proyectado para atender la demanda de información sobre el manejo de la aplicación informática de SILOE de todos los usuarios de la Comunidad de Madrid.
 - **Seminario de Formación de Usuarios Profesionales de Municipios sobre el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC V2).** 24 de abril. Atender la demanda de información sobre el manejo de la aplicación informática de SINAC V2 de todos los usuarios profesionales de los municipios de la Comunidad de Madrid.
- ***Legionelosis***
 - Estaba prevista la realización de un curso sobre: **Aplicación de la Norma UNE 100030 a la inspección de instalaciones de riesgo frente a Legionela.** Finalmente no se realizó porque ante las dudas surgidas en su aplicación, el Ministerio de Sanidad optó por modificar el RD 865/2003, en lugar de aplicar directamente la citada Norma UNE.
- ***Seguridad química***
 - **Preparación de los proyectos de inspección REF-7 y BEF-1.** 23 de marzo. Proporcionar a los inspectores la metodología necesaria para abordar la inspección de industrias de químicas y de biocidas, en el marco de los proyectos europeos REF-7 y BEF-1. El control en materia de seguridad química supone el conocimiento de una extensa normativa reguladora, compleja en cuanto a su implementación y en continuo cambio. Por ello, es preciso realizar una formación continuada a los profesionales responsables de su control. En concreto, con este curso, especializar al cuerpo de inspectores de Salud Pública en los requisitos de inspección de industrias de químicas y de biocidas, en el marco de los proyectos europeos REF-7 y BEF-1 a realizar conforme a los requisitos establecidos por la ECHA. (Agencia Europea de Sustancias y Mezclas Químicas). Se confirma que la citada acción formativa ha sido desarrollada conforme a los objetivos docentes inicialmente planificados. El tema suscitó gran interés a los asistentes, participando activamente. En general, se han alcanzado los objetivos planteados.
 - **Sistema de Alertas de Productos Químicos: SIRIPQ y ICSMS.** 5 de junio. Adquirir los conocimientos y destrezas acerca de los procedimientos de actuación ante alertas que implican a productos químicos comercializados con incumplimientos. El curso ha sido impartido según los contenidos inicialmente programados. Los alumnos han mostrado su interés y han manifestado la utilidad de esta acción formativa para el desarrollo de sus funciones como inspectores de Salud Pública en la actividad de inspección a la industria química.
 - **Metodología de la inspección de industrias de Materiales en Contacto con Alimentos.** 30 de octubre. Profundizar en los conocimientos legislativos y técnicos necesarios para abordar el control oficial por parte de los Técnicos Superiores de Salud Pública que realicen tareas de inspección a industrias de materiales en contacto con alimentos. Era necesario actualizar conocimientos legislativos y técnicos de los profesionales que realizan las actividades de inspección, vigilancia y control en las industrias de materiales en contacto con alimentos, según lo establecido en el Programa de "Prevención del riesgo químico: seguridad química" de la Comunidad de Madrid. Ha resultado de gran interés.

Cursos de Vigilancia de Riesgos Ambientales en salud

- **Polen**
 - **Red PALINOCAM: Formación continuada en aerobiología.** 13, 14, 20 y 21 de noviembre. Curso anual de reciclaje para los técnicos responsables de los captadores de polen de la Red. Los contenidos tratados fueron: Intercalibrados, análisis aerobiológico de tipos polínicos de obligado cumplimiento; muestreo y toma de muestras actualizadas; mantenimiento de captadores, nuevos captadores Lanzoni; aplicación informática SPOL (novedades y actualizaciones); works shop (intervención de cada uno de los laboratorios y trabajos e intervenciones locales en cada municipio).
- **Contaminación atmosférica**
 - **Sesión informativa sobre Contaminación atmosférica en el grupo de Red de Sanidad Ambiental.** 12 de noviembre. Situación de los protocolos locales de actuación ante episodios de alta contaminación por NO₂; vigilancia de la exposición de la población a la presencia de contaminantes atmosféricos; efectos en salud de la contaminación atmosférica.
- **Sistema de Información Geográfica e Indicadores en Salud**
 - **Sesión de Salud Pública sobre SIGIS: Sistemas de información geográfica e indicadores en salud.** 11 de noviembre. Indicadores de Salud en la Infraestructura de Datos Espaciales de Madrid, donde se presentó el trabajo realizado por los técnicos de la SG que trabajan con los SIG y mantenimiento del visor de Salud Pública, además del nuevo abordaje de la Infraestructura de Datos Espaciales de Madrid, IDEM, y las implicaciones que tendrá para los sistemas de información y vigilancia.

Cursos de Registros Oficiales de Salud Pública

- **Requisitos sanitarios de inspección para el registro de empresas alimentarias y de biocidas.** 2 y 3 de octubre (1ª edición), 23 y 24 de octubre (2ª edición). Con el objetivo de dar a conocer los cambios normativos, la aplicación de criterios en los procedimientos de registro, así como la herramienta de tramitación de los procedimientos Atlantix D047. Dirigido a Técnicos Superiores de Salud Pública del Área de Salud Pública de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, que intervengan en la comprobación mediante inspección de los requerimientos higiénico-sanitarios para la autorización e inscripción de las empresas en los registros oficiales de salud pública.

Participación en Congresos, Jornadas, Talleres, Cursos y Seminarios

Programas Vigilancia y Control

- Congreso Anual 2019 de la Asociación de Consultores y Formadores de España en Calidad y seguridad Alimentaria (ACOFESAL). Barcelona. 19 al 21 de julio.
 - **Aplicación del principio de flexibilidad en la evaluación oficial del sistema de seguridad alimentaria en el sector minorista** (autores Rosario Redondo Sobrado, Carlos Celaya Carrillo, Silvia Campos Rodríguez, M^a Carmen Martín Ávila, Emma Sánchez Pérez).
 - **Estrategia para el control oficial en centros que proporcionan alimentos destinados a la población vulnerable** (autores Josefina Martín Fernández, Mercedes Bentolila Chocrón, M^a Jesús Gusano López, M^a Eugenia Marín Riaño).

Sanidad Ambiental

- XV Congreso Español y V Iberoamericano de Salud Ambiental y II Jornada de la Asociación Española de Aerobiología. Sociedad Española de Sanidad Ambiental (SESA). Valencia, 22-24 de mayo.
 - **Sistemas de vigilancia espacial de aguas de abastecimiento en la Comunidad de Madrid.** Medrano Perales P, Soto Zabalgogezcoa M.J.
 - **Biocidas en el entorno de la seguridad Química: Venta de productos químicos y biocidas por internet.** Taller. Doménech Gómez R.
 - **Valoración de fichas de datos de seguridad con escenarios de exposición en la Comunidad de Madrid. Proyecto europeo REF-5.** De la O Álvarez M., Boleas Ramón S., López González M.T., Peña L., Cañas A., Navarro M.A.
 - **Consideraciones sobre la clasificación de peligro de los aerosoles. A propósito de un caso.** González S., Doménech Gómez R., Martínez O., Martínez J.A., Cáceres Tejada M., Gandía N.
 - **Sustancias químicas en materiales en contacto con alimentos: visión desde el Reglamento REACH.** Pedroche P, Puebla R., Moreno B., González E.M., Molpeceres M., Doménech Gómez R.
- Durante el año 2019 se ha proseguido con la estrategia de colaboración con la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS) dirigida a la prevención y control de la Legionelosis en las instalaciones dependientes de dicha Agencia, que se inició en el año 2013, con la participación en la elaboración de los Pliegos de prescripciones técnicas para la adjudicación de los servicios de mantenimiento y control analítico. En el marco de dicha estrategia se ha participado en 1 curso organizado por el AMAS, para el personal propio, que realiza tareas relacionadas con la prevención y control de la Legionelosis.



Vigilancia de Riesgos Ambientales

- XV Congreso Español y V Iberoamericano de Salud Ambiental y II Jornada de la Asociación Española de Aerobiología. Sociedad Española de Sanidad Ambiental (SESA). Valencia, 22-24 de mayo.
 - **Vigilancia ambiental de las olas de calor y el ozono troposférico en la Comunidad de Madrid. Relación entre altas temperaturas y niveles de ozono.** Bardón Iglesias R., Cámara Díez E., López González M.T., Cervigón Morales P., Ribes Ripoll M.A., Fuster Lorán F.
 - **Actuaciones en salud pública ante episodios de contaminación por dióxido de nitrógeno (NO₂) en la Comunidad de Madrid.** Bardón Iglesias R., Cámara Díez E., López González M.T., Rivera Ariza S., Lópaz Pérez M.A., Fuster Lorán F.
 - **Implantación del primer Plan de Vigilancia y Control de los Efectos del Frío en la salud en la Comunidad de Madrid (2017-2018).** López González M.T., Cámara Díez E., Bardón Iglesias R., Rivera Ariza S., Gandarillas Grande A., Ribes Ripoll M.A.
 - **Actualización digital de la Red Palinocam www.comunidad.madrid.** Cervigón Morales P., Bardón Iglesias R., Cámara Díez E., Ribes Ripoll M.A., Fuster Lorán F., Vilas Herranz F.
 - **Red Palinocam: Vigilancia aerobiológica centinela de las esporas aerovagantes en Alcalá de Henares.** Pérez Sánchez E., Ferencova Z., Cervigón Morales P., Gutiérrez Bustillo A.M.
 - **Aerobiología del polen alergénico y polinosis en Aranjuez. Consejos a la población a través de oficinas de farmacia y sistema sanitario.** Santiago Luis M.A., Pérezhernan Sainz R.I., Ferencova Z., Cervigón Morales P., Gutiérrez Bustillo A.M.
 - **Diferencias en el espectro polínico de la Sierra de Madrid, relacionadas con la ubicación del captador.** Bravo Serrano R., Lubillo García H., Ferencova Z., Cervigón Morales P., Gutiérrez Bustillo A.M.
 - **Taller Sistema de Información Geográfica de Indicadores en Salud. Nuevo visor de Salud Pública. Consejería Sanidad. Comunidad de Madrid.** Coordinadora: Cervigón Morales P. Sistema de Información Geográfica de Indicadores en Salud. Consejería Sanidad Madrid (ArcGis), Iriso Calle A.
 - **Vigilancia espacial de la Legionelosis y factores de riesgo.** Consejería de Sanidad Madrid (ArcGis). Soto Zabalgogazcoa M.J.
 - **Nuevo visor de Salud Pública.** Consejería Sanidad Madrid (Geoserver). Elosegui Gurmendi U.
 - **El visor del SIGIS: aplicación al mapa de vulnerabilidad en salud.** Taller. Iriso Calle A.
 - **Aparición de Aedes albopictus en un municipio de la Comunidad de Madrid: Velilla de San Antonio.** Iriso Calle A., Tello A., Mañas J., De las Heras E., Redondo J.
 - **Los Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid.** Pérez García M.I., Butler Sierra M.
 - **Centros de Adorno Corporal de la Comunidad de Madrid.** Butler Sierra M., Lobera González C.
- XXXVII Reunión Anual de la Sociedad Española de Epidemiología (SEE), XIV Congresso da Associação Portuguesa de Epidemiologia (APE) y XVIII Congreso de la Sociedad Española de Sociedad Española de Salud Pública y Administración Sanitaria (SESPAS). Oviedo, 3-6 de septiembre.

XXXVII REUNIÓN CIENTÍFICA
DE LA SOCIEDAD ESPAÑOLA DE EPIDEMIOLOGÍA
Y XIV CONGRESSO DA ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA
DE EPIDEMIOLOGIA

Epidemiología y Prevención de Precisión

Oviedo, 3-6 de septiembre de 2019



- *Evaluación del primer Plan de Vigilancia de los Efectos del Frío en la salud. Comunidad de Madrid (2017-2018)*. Lópaz M.A., Rivera S., Gandarillas A., Cámara Díez E., López González M.T., Bardón Iglesias R., Fúster Lorán F.
- *Comunicación del riesgo ante episodios de alta contaminación por NO₂ en la Comunidad de Madrid*. Rivera S., Lópaz M.A., Cámara Díez E., Bardón Iglesias R., Fúster Lorán F.
- **XVIII Congreso Ibérico de Entomología. Facultad de Ciencias Biológicas** de la Universidad Complutense de Madrid. Madrid, 10-13 de julio.
 - Ponencia sobre el Plan Regional de Vigilancia y Control de vectores con interés en Salud Pública en la Comunidad de Madrid. *Identificación de vectores y fauna tóxica del Sistema de Vigilancia de Vectores de la Comunidad de Madrid. Una cooperación eficaz*. Tello A., Ornos C., Fúster Lorán F., Melero R., Iriso Calle A., Outeruelo R., Ordóñez Iriarte J.M., Junco Bonet A., Gómez J.F., Pérez Tris J., Vázquez A.
- **Jornada Técnica Gestión del Mosquito Tigre**. Centro de Iniciativas para la Formación y el Empleo. Fúster Lorán F. Fuenlabrada, 28 de febrero.
- **Jornada 5º Plan Director de Prevención de Riesgos Laborales en la Comunidad de Madrid. Riesgos relacionados con el Medio Ambiente Laboral**. UC Oeste UGT-Madrid Villalba. Ordóñez Iriarte J.M., García Nieto A. 19 de noviembre.

Registros Oficiales

- **Jornada sobre Cambios legislativos en prevención de legionelosis... ¿Preparado para acreditar la toma de muestras?**
 - *Novedades del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas*. Butler Sierra M., Cáceres Tejada M.
- **Jornada Control Municipal de Instalaciones de Riesgo de Proliferación de Legionelosis**. Ayuntamiento de Madrid. 15 de noviembre de 2019.
 - *Registro de Empresas de Mantenimiento higiénico-sanitario de instalaciones de riesgo de legionelosis. Normas UNE*. Cáceres Tejada M.
- **Jornada Nuevos Retos para las Empresas de Sanidad Ambiental. Ponencia Nueva clasificación toxicológica de los rodenticidas, requisitos normativos**. 25 de marzo. De la O Álvarez M.
- **Jornada Técnica ANECPLA-AESAM. 8 de noviembre. Novedades en el Control Vectorial de la Comunidad de Madrid**. CEOE.
 - *Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas de la Comunidad de Madrid. Actualización de trámites en la WEB*. Butler Sierra M., Cáceres Tejada M.
 - *Novedades del Plan Regional de Vigilancia y Control de Vectores con interés en Salud Pública*. Fúster Lorán F.
 - Almacenamiento de Biocidas. Fernández Aguado C.



Calidad Alimentaria

- **XXVII Jornadas Nacionales de Seguridad Alimentaria**. Madrid 4 y 5 de abril. Ponencia Control del fraude alimentario desde la perspectiva de calidad y seguridad alimentaria. Retos para mejorar su eficacia. Gómez Mateo J.V.

Asistencia a Jornadas o Reuniones Técnicas

Higiene Alimentaria

- **16º Congreso AECOC de seguridad alimentaria y calidad.** 18 de febrero de 2019. Asisten 2 representantes de la SGHSA. Foro en el que participan administraciones y empresas. Lema: Más seguridad, mayor transparencia.
- **Jornada sobre estudios de vida útil en alimentos.** Organizada por la AESAN. 6 de junio de 2019. Asisten 2 profesionales del Área de Higiene Alimentaria. Verificación oficial de los estudios de vida útil llevados a cabo por los operadores de las empresas alimentarias,
- **Jornadas de Referencia del Centro Nacional de Alimentación.** Organizada por la AESAN. 11, 12 y 13 de junio de 2019. Asisten 2 profesional del Área de Higiene Alimentaria. Obtención de datos analíticos para la estimación del riesgo para la salud y el control oficial de la seguridad alimentaria.
- **Jornada sobre la aplicación de la guía europea de buenas prácticas de higiene en la producción artesanal de quesos.** Organizada por la AESAN. 18 de junio de 2019. Asisten 2 profesionales del Área de Higiene Alimentaria. Compartir la experiencia adquirida en la implementación de la guía europea
- **II Jornadas formativas de Salud Pública: Listeriosis.** Organizada por el Sindicato de Técnicos Superiores de Salud Pública. 4 de septiembre de 2019. Participan la Subdirectora General de Higiene y Seguridad Alimentaria y la Jefa de Área de Higiene Alimentaria. Asisten un elevado número de técnicos de la SGHSA y de mataderos. Divulgación de conocimientos sobre listeriosis y su control en los alimentos, tras la alerta nacional activada en agosto de 2019
- **Taller de presentación de la nueva herramienta informática "FoodChain-Lab".** Organizado por la AESAN. 9 y 10 de octubre de 2019. Asiste la Jefa de Área de Higiene Alimentaria. Desarrollada por el Instituto Federal de Evaluación de Riesgos alemán y cofinanciada por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, para el análisis de la trazabilidad en brotes de origen alimentario.
- **Jornada sobre la nueva normativa de controles oficiales de los productos de origen animal.** Organizada por la AESAN. 23 de octubre de 2019. Asiste un elevado número de técnicos de la SGHSA y de mataderos. Aplicación del Reglamento 2017/625 en productos de origen animal.
- **Taller sobre residuos fitosanitarios en alimentos.** Organizado por la AESAN. 20 y 21 de noviembre de 2019. Asiste 1 profesional del Área de Higiene Alimentaria. Mejorar el conocimiento de los potenciales riesgos asociados a la presencia de residuos de productos fitosanitarios en los alimentos.
- Asistencia y participación en la **Ponencia Técnica Etiquetado Ecológico.** Concesión Etiqueta Ecológica europea al producto ECOLÖSUNG 180NNP de la categoría de pinturas y barnices de interior y exterior, fabricado por la empresa Chemische Lösungern S.L.
- Participación en el **BTSF Control de contaminantes en alimentos y piensos.** 1 participante. 12 al 15 de noviembre de 2019. Madrid. Presencial.
- Participación en el **BTSF Criterios microbiológicos aplicables a los alimentos.** 1 participante. 23 al 26 de septiembre. Riga. Presencial.
- Participación en el **BTSF Higiene y flexibilidad.** 1 participante. 24 al 28 se septiembre. Barcelona. Presencial.
- Participación en el **BTSF Auditoría de higiene y procedimientos de control basados en HACCP desarrollados por los operadores en el sector de la alimentación.** 1 participante. 21 al 25 enero. Lisboa. Presencial.
- "Participación en el **BTSF "Workshop on Audit system and internal auditing under the BTSf initiative".** 2 participantes. 11 al 15 de febrero. Lisboa. Presencial.
- Participación en el **BTSF "Prevention and eradication of transmissible Spongiform Encephalopathies and Animal By-Products".** 2 participantes. 5 al 8 de febrero. Oporto, Portugal y 14 al 17 de mayo . Rennes, Francia. Presencial.

- Participación en el **BTSF“Food Improvemenet Agents”**. 1 participante. 11 al 15 de marzo. Riga. Presencial.
- Participación en el **BTSF Overview Report Workshop -Food Contact Material (FCM)** en Grange, Dunsany, Co. Meath (Irlanda), promovido por la Comisión Europea. 4 a 6 de junio. Presencial.
- Participación en los siguientes **BTFS en modalidad virtual**. Con un total de 206 participantes
 - **Bienestar en la matanza y matanza para el control de la enfermedad.**
 - **Bienestar animal en la matanza y sacrificio para el control de enfermedades de aves de corral.**
 - **Higiene alimentaria y controles de los productos pesqueros y moluscos bivalvos vivos.**
 - **Nutrición animal.**
 - **Prevención y control de sanidad animal para animales de acuicultura.**
 - **Prevención, control y erradicación de las encefalopatías espongiiformes transmisibles.**
 - **Principios de análisis de riesgos y control de puntos críticos.**
 - **Régimen UE de cuarentena de plantas para importaciones.**
 - **Reglamento de materiales en contacto con los alimentos.**
 - **Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos.**
- **Grupo de trabajo Bienestar animal en matadero (2019)**. De la AESAN. Participa el Jefe de Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria:
 - PNT sacrificio ritual.
 - PNTs sacrificio de urgencia en explotación y aptitud para el transporte.
- **Grupo de trabajo para la evaluación de Guías para la Aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico de asociaciones sectoriales**. Coordinado por la AECOSAN. Participación de un técnico de la Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control.
 - Guía de la asociación de cerveceros de España y asociación de las empresas de dietéticos.
 - Guía de complementos alimenticios (afepadi).
 - Guía de prevención de anisakis en la cadena de suministros de la pesca.
- **Foro de discusión técnica de la AECOSAN**. Periódica. Asistencia de uno o más profesionales de la Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria.
- **Comisión Institucional de la AECOSAN**. Periódica. Asiste la Subdirectora General de Seguridad e Higiene Alimentaria, con o en representación del titular de la D. G. de Salud Pública.

Sanidad Ambiental

- Participación en la **Visita de Estudio sobre el procedimiento de ejecución del Reglamento 528/2012 relativo a la comercialización y uso de biocidas**, organizada por el Ministerio de Sanidad en colaboración con la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, en la que se ha recibido a Nicola Tecce, experto en biocidas de la Agencia Europea de Sustancias Químicas (ECHA) de Helsinki (Finlandia). Han participado el Área de Sanidad Ambiental, la Unidad Técnica 3 y la Unidad Técnica 5 del Área Única de Salud Pública, con la colaboración del Servicio de Registros Oficiales de Servicios y Establecimientos biocidas. 14 y 15 de noviembre.
- En la línea de colaboración con las Asociaciones en las que se engloban las empresas de tratamiento contra Legionela, Asociación Empresarial de Sanidad Ambiental de la Comunidad de Madrid (AESAM), Asociación Madrileña de Empresas de Desinfección (AMED), Asociación Nacional de Empresas de Sanidad Ambiental (ANECPLA), Asociación Española de Empresas de Tratamiento y Control de Aguas (AQUA ESPAÑA), Federación de Empresas de Calidad de Aire en Interiores (FEDECAI) y Asociación Madrileña de Empresarios de Mantenimiento de Piscinas (AMEP), se han mantenido tres reuniones a lo largo del año y entre otros temas se ha tratado la publicación de nuevas normativas de prevención de legionelosis y de biocidas.

- Asistencia y participación en el **Grupo de trabajo de la Comisión Regional de Accidentes Graves** para la aprobación del Plan de Emergencia Exterior del establecimiento Ecoquímica Logística Integral, S.L., ubicado en Pinto. Octubre y noviembre.

Vigilancia de Riesgos Ambientales

- Grupo de Trabajo promovido por la Subdirección General de Sanidad Ambiental y Salud Laboral del Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar relativo al **Plan Nacional de Salud y Medioambiente. Calidad de Ambientes Interiores (Incluido Radón)**. Aborda principales factores ambientales con efecto en salud.
- Grupo trabajo coordinado por ANECPLA para publicación de un documento relativo a **Protección frente a plagas en edificación**.
- Grupo de trabajo normas UNE de AENOR: **Diagnóstico de amianto en edificios e instalaciones**.
- Reunión con el Centro Nacional de Sanidad Ambiental para futura colaboración para el **Estudio de caracterización del gas radón y sustancia radiactivas en las captaciones de agua de consumo humano** que podrían tener un riesgo potencial de radón, dando cumplimiento a la Disposición Adicional novena del Real Decreto 314/2016.
- **Jornada Vigilancia y Control del Mosquito Tigre**. Red Municipal de Salud de la Comunidad de Madrid. 4 de abril.
- **Mosquito Tigre (Aedes albopictus). Vigilancia y gestión de focos detectados. El caso de Madrid (Velilla de San Antonio)**. Fúster Lorán F. Curso de actualización en procedimientos de prevención y control de plagas / vectores. Madrid Salud, 28 de noviembre.

Registros Oficiales

- **Jornada Comisión Técnica de ADELMA**. Novedades normativas en el campo de las empresas de biocidas. Pérez García M.I., Cáceres Tejada M., Butler Sierra M.. 21 de febrero.
- **Jornada Informativa sobre el Reglamento de Productos Biocidas**. Aplicación de la normativa europea y nacional de biocidas. Cáceres Tejada M., Butler Sierra M. Ministerio de Sanidad, 6 de junio.
- Participación en la reunión de la **Comisión Permanente de Seguridad Alimentaria, de la AESAN**. Nuevos criterios de coordinación para la interpretación de la clasificación de determinadas empresas y establecimientos alimentarios, regulados por el RD 191/2011. Torrijos López M., Butler Sierra M. 30 de enero

Calidad Alimentaria

- **“Training course on protected designations schemes: cross sectorial training on market controls”**. UE. Tres sesiones. 12 al 15 febrero, 21 al 24 de mayo y 5 al 8 de noviembre de 2019. Praga. Republica Checa.
- **Curso “E-commerce of food, estandar level”**. UE. 4 al 7 de marzo de 2019. Bratislava Eslovaquia-
- **Curso “Control oficial de bienes y servicios e-commerce”**. Dirección General de Consumo. 19 de junio de 2019.
- **Jornada formativa sobre listeriosis**. Dirección General de Salud Pública. Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid. 4 de septiembre de 2019.
- **Jornada formación cítricos. SOIVRE Valencia**. 11 de noviembre de 2019.
- **Sesión “Ad hoc training e-commerce” E-enforcement academy**. UE

Artículos y otras publicaciones

- **Revista Madrileña de Salud Pública (REMASP)**
 - **Calidad de las aguas de baño. Resultados de las muestras de aguas de las zonas de baño durante la temporada (15 junio-15 septiembre).** REMASP. 2019; 1(1, 3, 4, 5).
 - **Vigilancia semanal del ozono troposférico** durante la campaña de vigilancia de este contaminante atmosférico (1 de junio al 31 de septiembre). REMASP. 2019; 1(1, 2, 3).
 - San Deogracias de Diego T, Fernández Dueñas B, Sotodosos Carpintero M. **Alcaloides del opio en pan de molde con semillas de amapola.** REMASP. 2019; 1(1): 2-6. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.001>.
 - Abad Sanz I, Herrero Martín E, Simón de Juana C, Martín Ávila M, Fernández Martín A. **La venta por internet de productos químicos: peligros y alertas.** REMASP. 2019; 1(1): 7-8. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.002>.
 - Bardón Iglesias R, Cámara Díez E, Cervigón Morales P, López González T, Ribes Ripoll M.A., Fuster Lorán F. **Sistema de vigilancia e información del ozono troposférico 2018.** REMASP. 2019; 1(3): 1-3. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.006>.
 - Sotodosos Carpintero M, Iñigo Núñez S, Mourelo Rodríguez M.M., Fernández Valentí M.L. **Predicción de la formación de histamina en pescados refrigerados ricos en histidina.** REMASP. 2019; 1(5): 1-7. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.009>
 - Bardón Iglesias R, Cámara Díez E, Rivera Ariza S, Gandarillas Grande A, Ordobás Gavín M, Fuster Lorán F. **Vigilancia y control de los efectos de las olas de calor en la salud en la Comunidad de Madrid 2019.** REMASP. 2019; 2(13): 1-3. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.025>.
 - Cervigón Morales P, Gutiérrez Bustillo A.M, Ferencova Z, Bardón Iglesias R, Fuster Lorán F, Elosegui Gurmendi U. **Vigilancia del polen atmosférico en la Comunidad de Madrid 2019.** REMASP. 2019; 2(14): 1-3. <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.027>.
 - Butler Sierra, M, Soto Zabalgogezcoa, M.J., Lobera Gonzalez C. **Evolución y condiciones sanitarias de los Centros de Adorno Corporal de la Comunidad de Madrid (2005-2018).** REMASP. 2019; 2(18). <https://doi.org/10.36300/remasp.2019.034>.
- Palau M, González, S. Alvares M, García Nieto A, Marta I, Estrada E, Gago R, Martín M, Fernández S, Bru G. **Análisis de los riesgos derivados de la exposición de la población a las sustancias radiactivas en el agua de consumo humano.** Colección Estudios, Informes e Investigación. Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar.



Participación en Proyectos de Investigación

- **Estudio de los niveles de polen de alta montaña en el Parque Nacional de la Sierra de Guadarrama.** Se ha muestreado el aire en el Observatorio Meteorológico de Los Cogorros (Puerto de Navacerrada) para realizar un estudio aerobiológico piloto en colaboración con la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET). Comenzó en julio de 2014 y continúa en la actualidad.
- Participación como grupo asociado en el proyecto **AIRBIOTA-TECNAIRE**, fusionado en un nuevo consorcio, formado por diversos grupos de investigación: Grupo de Bioingeniería y Materiales (UPM), Grupo de Aerobiología - AER-MAD (UCM), Grupo de Modulación de la Respuesta Inmune por Virus - Inmunovir (CSIC), Computer Vision Group (UPM) y Biophysics and Systems Biology (UAM). El programa **AIRTEC-CM Evaluación integral de la calidad del aire urbano y cambio climático** tiene como objetivo contribuir a la comprensión de los fenómenos de calidad del aire integral a través de la medición y modelización de las interacciones entre aspectos bióticos y abióticos en un contexto de clima cambiante. La Red Palinocam participa en el análisis y en el suministro de datos aerobiológicos, colaborando en la parte necesaria de bases de datos y suministro de información complementaria.
- Participación en el **Proyecto de Investigación (PI16/00755): Desigualdades socioeconómicas y medioambientales y mortalidad por área pequeña en la Comunidad de Madrid, 1994-2015: MEDEA3_CM (2017-2019)**. El objetivo es estimar la exposición de la población a determinados factores ambientales por secciones censales en áreas pequeñas, incorporando y actualizando las fuentes de información de las anteriores ediciones del proyecto MEDEA con la parte ambiental de contaminación atmosférica, ruido y emisiones a la atmósfera del Registro Estatal de Emisiones y Fuentes Contaminantes (PRTR).

Intervenciones en los Medios de Comunicación

Noticias y Notas de prensa



La Comunidad activa el Plan de los Efectos del Frío para proteger la salud de los madrileños

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/12/05/comunidad-activa-plan-efectos-frio-proteger-salud-madrilenos>

Activamos el Plan de los Efectos del Frío para proteger la salud de los madrileños

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/12/06/activamos-plan-efectos-frio-proteger-salud-madrilenos>



La Comunidad de Madrid eliminará el plazo de 24 horas que limita el traslado de cadáveres fuera de la región <https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/10/31/comunidad-madrid-eliminar-plazo-24-horas-limita-traslado-cadaveres-fuera-region>

Eliminaremos el plazo de 24 horas que limita el traslado de cadáveres fuera de la región

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/11/01/eliminaremos-plazo-24-horas-limita-traslado-cadaveres-fuera-region>

La Comunidad de Madrid eliminará a principios de 2020 el plazo de 24 horas que limita el

traslado de los difuntos fuera de la región <https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/12/02/comunidad-madrid-eliminar-principios-2020-plazo-24-horas-limita-traslado-difuntos-fuera-region>



Triquina: una zoonosis alimentaria en el punto de mira

La Comunidad inicia la campaña de control sanitario de los animales silvestres abatidos en caza <https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/10/11/comunidad-inicia-campana-control-sanitario-animales-silvestres-abatidos-caza>



Calor y salud

La Comunidad activa el Plan de Vigilancia de los Efectos del Calor sobre la Salud

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/05/31/comunidad-activa-plan-vigilancia-efectos-calor-salud>

Activamos el Plan de Vigilancia de los Efectos del Calor sobre la Salud

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/06/01/activamos-plan-vigilancia-efectos-calor-salud>

La Comunidad de Madrid activa la primera Alerta de Alto Riesgo por calor de este verano

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/06/24/comunidad-madrid-activa-primera-alerta-alto-riesgo-calor-este-verano>

Activamos la primera Alerta de Alto Riesgo por calor de este verano

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/06/24/activamos-primera-alerta-alto-riesgo-calor-este-verano>

La Comunidad de Madrid mantiene por cuarto día consecutivo la Alerta de Alto Riesgo por calor

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/06/27/comunidad-madrid-mantiene-cuarto-dia-consecutivo-alerta-alto-riesgo-calor>

Mantenemos por cuarto día consecutivo la Alerta de Alto Riesgo por calor

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/06/27/mantenemos-cuarto-dia-consecutivo-alerta-alto-riesgo-calor>

La Comunidad mantiene activada por cuarto día consecutivo la Alerta de "Alto Riesgo" por Calor

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/07/11/comunidad-mantiene-activada-cuarto-dia-consecutivo-alerta-alto-riesgo-calor>

El Plan del Calor se cerró con 35 alertas por altas temperaturas frente a las 17 del pasado año y un registro histórico en el mes de junio <https://www.comunidad.madrid/notas->

[prensa/2019/09/27/plan-calor-cerro-35-alertas-altas-temperaturas-frente-17-pasado-ano-registro-historico-mes-junio](https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/09/27/plan-calor-cerro-35-alertas-altas-temperaturas-frente-17-pasado-ano-registro-historico-mes-junio)

El Plan del Calor se cerró con 35 alertas por altas temperaturas frente a las 17 del pasado año
<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/09/28/plan-calor-cerro-35-alertas-altas-temperaturas-frente-17-pasado-ano>



Sanidad insiste en extremar las precauciones con alimentos a base de huevo para evitar salmonelosis
<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/08/09/sanidad-insiste-extremar-precauciones-alimentos-base-huevo-evitar-salmonelosis>

Recomendamos extremar las precauciones con alimentos a base de huevo para evitar salmonelosis
<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/08/12/recomendamos-extremar-precauciones-alimentos-base-huevo-evitar-salmonelosis>



La Comunidad realiza en torno a 2.000 análisis este verano para descartar riesgos en agua y alimentos
<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/07/29/comunidad-realiza-torno-2000-analisis-este-verano-descartar-riesgos-agua-alimentos>

Realizamos en torno a 2.000 análisis este verano para descartar riesgos en agua y alimentos
<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/07/30/realizamos-torno-2000-analisis-este-verano-descartar-riesgos-agua-alimentos>



Consejos de Salud Pública de la Comunidad de Madrid para evitar picaduras de garrapatas

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/07/19/consejos-salud-publica-comunidad-madrid-evitar-picaduras-garrapatas>

Consejos de Salud Pública de la Comunidad de Madrid para evitar picaduras de garrapatas

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/07/21/consejos-salud-publica-comunidad-madrid-evitar-picaduras-garrapatas>



La Comunidad tiene cuatro zonas naturales aptas para el baño con agua de calidad y segura

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/06/27/comunidad-tiene-cuatro-zonas-naturales-aptas-bano-agua-calidad-segura>



La Comunidad activa la información diaria de los niveles de polen que más afecta a los alérgicos

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/01/17/comunidad-activa-informacion-diaria-niveles-polen-afecta-alergicos>

Activamos la información diaria de los niveles de polen que más afecta a los alérgicos

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/01/17/activamos-informacion-diaria-niveles-polen-afecta-alergicos>

La Comunidad informa a través de mensajes SMS del polen que más afecta a los alérgicos en primavera

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/05/17/comunidad-informa-traves-mensajes-sms-polen-afecta-alergicos-primavera>

Informamos a través de mensajes SMS del polen que más afecta a los alérgicos en primavera

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/05/19/informamos-traves-mensajes-sms-polen-afecta-alergicos-primavera>



El cocido caliente, enfríelo rápidamente

La Comunidad pone en marcha una campaña para reforzar el consumo seguro de alimentos cocinados <https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2019/01/25/comunidad-pone-marcha-campana-reforzar-consumo-seguro-alimentos-cocinados>

Ponemos en marcha una campaña para reforzar el consumo seguro de alimentos cocinados <https://www.comunidad.madrid/noticias/2019/01/27/ponemos-marcha-campana-reforzar-consumo-seguro-alimentos-cocinados>



Fraude alimentario

Una inspectora de Salud Pública recibe la Cruz de la Orden del Mérito de la Guardia Civil <http://comunidad.madrid/noticias/2019/10/14/inspectora-salud-publica-recibe-cruz-orden-merito-guardia-civil>

Nota de Prensa sobre prácticas de tatuaje y piercing y bronceado artificial. 9 agosto 2019. Cuyo objetivo era informar a los ciudadanos sobre la normativa de la Comunidad de Madrid, la distribución territorial de estos negocios, los requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los centros para el registro, las competencias de inspección de los ayuntamientos y los consejos de prevención que se deben tener en cuenta antes de someterse a estas prácticas.

Otras publicaciones

- Vigilancia y control de los efectos de las olas de calor 2019. Plan de respuesta ante los riesgos.
- Vigilancia y control de los efectos de las olas de calor en la Comunidad de Madrid. Evaluación de sanidad ambiental 2019.
- Vigilancia y control de los efectos del frío en la Comunidad de Madrid.
- Plan de Vigilancia y control de los efectos del frío en la Comunidad de Madrid. Evaluación de sanidad ambiental 2018-2019
- Protocolo de actuación ante superaciones de los umbrales de ozono troposférico en la Comunidad de Madrid. Año 2019.
- Evaluación de la campaña de vigilancia de los niveles de ozono troposférico en la Comunidad de Madrid. Evaluación de la campaña 2019.
- Análisis semicuantitativo y cualitativo del contenido en polen de la atmósfera en la Ciudad Universitaria de la Universidad Complutense de Madrid. Informe de situación Red Palinocam 2019.
- Informe de implantación del Manual de Calidad de la Red Palinocam 2019.
- Informe análisis de las muestras procedentes del captador de polen situado en el observatorio meteorológico de AEMET en el Puerto de Navacerrada. Informe de situación 2019.
- Directrices para el registro de ciertas instalaciones y actividades de la Guía del Registro General Sanitario de la AESAN (revisión10), septiembre 2019, Sección de Registro de Empresas Alimentarias. <https://saludanv.salud.madrid.org/SaludPublica/SanidadAmbiental/Paginas/RegistrosOficiales/RGSEAA.aspx>. Este documento de trabajo complementa y amplía la información de la Guía del Registro General Sanitario de la Agencia Española de Seguridad y Nutrición (marzo 2019), para facilitar la catalogación de empresas en la Comunidad de Madrid.



13.2 Trámites disponibles

Aquí se incluyen los accesos a las fichas de trámites de la SGHSAA

Aguas de consumo humano

- [Informe sanitario de nuevas instalaciones de abastecimiento de aguas de consumo humano](#)
- [Inscripción en el Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo \(SINAC\)](#)

Aguas recreativas

- [Informe sanitario de parques acuáticos](#)

Legionella

- [Notificación de torres de refrigeración y condensadores evaporativos](#)
- [Cursos de Formación para el personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario en instalaciones de riesgo de Legionelosis: Autorización](#)

Productos Biocidas

- [Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas](#)
- [Notificación de Cursos de formación para personal que realiza tratamientos con biocidas](#)

Bronceado

- [Centros con aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas](#)
- [Autorización de cursos de formación del personal encargado de los aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas](#)

Tatuajes y adorno corporal

- [Registro de Establecimientos de Tatuajes, Micropigmentación, "Piercing" u otras prácticas similares de adorno corporal](#)
- [Autorización de cursos de formación del personal aplicador de tatuajes, micropigmentación, perforación cutánea \("Piercing"\) u otras prácticas de adorno corporal](#)

Sanidad mortuoria

- [Comunicaciones previas y autorizaciones para la realización de técnicas de tanatología, traslados de cadáveres y restos humanos, exposición pública de cadáveres y exhumaciones](#)
- [Inscripción en el Registro de empresas, servicios y establecimientos funerarios](#)

Control de carne de caza y sacrificio domiciliario de cerdo

- [Autorización de Ayuntamientos para la realización de la Campaña anual de matanza domiciliaria de cerdos](#)
- [Autorización de Veterinarios Colaboradores en Cacerías y Monterías y matanzas domiciliarias de cerdos para autoconsumo](#)
- [Notificación para control de la carne de animales abatidos en monterías y cacerías](#)

Comunicar una posible alerta a las autoridades sanitarias

- [Cómo pueden contactar las empresas con las autoridades sanitarias para informar de un problema con alimentos](#)

Registros e inscripciones de empresas alimentarias.

- [Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos \(RGSEAA\).](#)
- [Comunicación previa de actividad de los Establecimientos Cárnicos al por menor.](#)
- [Registro de Laboratorios de Control Analítico de Productos Alimenticios.](#)

Notificar la comercialización de ciertos alimentos

- [Comunicación de puesta en el mercado de alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales susceptibles de inclusión en la prestación de productos dietéticos del Sistema Nacional de Salud.](#)
- [Comunicación de puesta en el mercado de productos alimenticios para grupos especiales de población](#)
- [Notificación de puesta en el mercado de complementos alimenticios.](#)

Exportación de alimentos

- [Certificado sanitario para la exportación de productos alimenticios](#)

Presentar denuncias

- [Denuncias sobre alimentos y establecimientos de alimentación.](#)
- [Denuncias sobre fraudes en alimentación](#)
- [Denuncias relativas a las Condiciones Higiénico-Sanitarias relacionadas con la Sanidad Ambiental de Productos, Establecimientos e Instalaciones](#)

Abono de tasas por otros controles oficiales

- [Por inspección y controles sanitarios de animales y sus productos, carnes frescas \(mataderos\): incluir en este buscador las palabras "carnes frescas".](#)
- [Por inspección y control sanitario de carne de reses de lidia: incluir en este buscador la palabra "lidia".](#)

MÁS INFORMACIÓN:



SANIDAD AMBIENTAL



SEGURIDAD ALIMENTARIA



**Comunidad
de Madrid**
