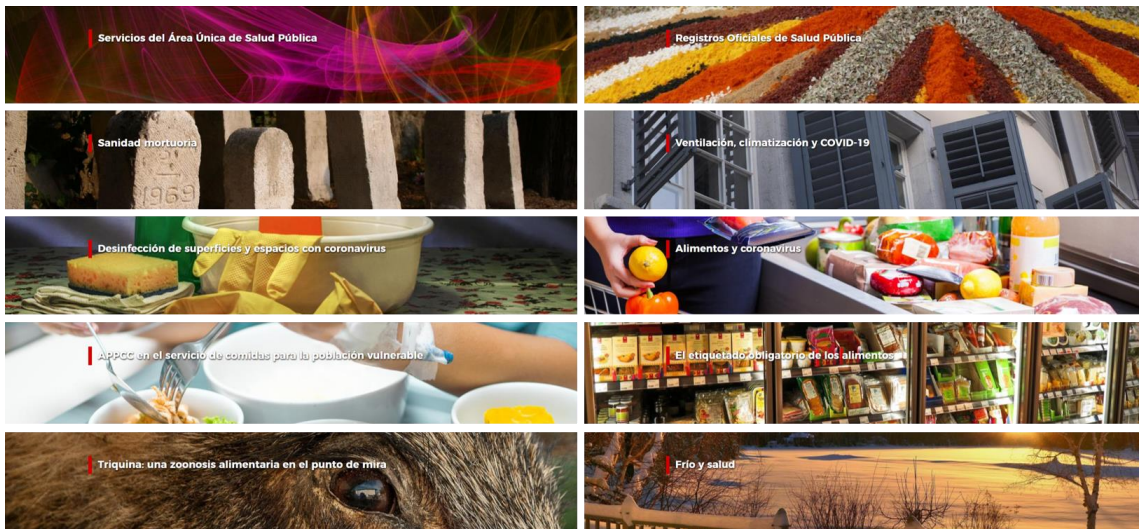


MEMORIA DE HIGIENE, SEGURIDAD

ALIMENTARIA Y AMBIENTAL -2020-



ÍNDICE

1.	INTRODUCCIÓN	1
1.1	Objetivos	1
1.2	Principales cifras	3
2.	ESTRATEGIAS Y LÍNEAS DE ACTUACIÓN	4
3.	ORGANIZACIÓN DEL CONTROL	5
3.1	Estructura	5
3.2	Organigrama	6
4.	SERVICIOS Y RECURSOS HUMANOS EN MATERIA DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL	7
4.1	Unidades implicadas en el control	7
4.2	Recursos humanos	7
5.	PLANES COORDINADOS POR LA SUBDIRECCIÓN	8
5.1	Plan de Inspección en Sanidad Ambiental	8
5.2	Plan de Inspección de Sanidad Mortuoria	8
5.3	Plan de Inspección Calidad Alimentaria	8
5.4	Plan de Inspección en Higiene y Seguridad Alimentaria	8
5.5	Plan de Autorizaciones y Registros en el ámbito de la Salud Pública	8
6.	COLABORADORES Y ALIANZAS	9
7.	INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS PROGRAMAS	10
7.1	Vigilancia del polen atmosférico en la Comunidad de Madrid	10
7.2	Vigilancia de la contaminación atmosférica	14
7.3	Vigilancia de extremos térmicos	17
7.4	Vigilancia de campos electromagnéticos y salud pública	20
7.5	Prevención y vigilancia de zoonosis en fauna silvestre y animales domésticos	22
7.6	Prevención y vigilancia de leishmaniasis	25
7.7	Vigilancia y control de vectores y otros agentes biológicos con interés en salud pública	28
7.8	Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS)	31
7.9	Prevención y control de la Legionelosis	33
7.10	Prevención del riesgo químico: industria química	35
7.11	Prevención del riesgo químico: auditorías de empresas de servicios biocidas	37

ÍNDICE

7.12	Prevención del riesgo químico: materiales en contacto con alimentos	39
7.13	Vigilancia y control del agua de consumo humano	41
7.14	Vigilancia y control de aguas y actividades recreativas	43
7.15	Evaluación de impacto ambiental en salud	45
7.16	Calidad del ambiente interior	47
7.17	Sanidad mortuoria	49
7.18	Control de la calidad alimentaria de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid	51
7.19	Control de la publicidad engañosa de los productos alimenticios producidos y/o comercializados en la Comunidad de Madrid	54
7.20	Inspección y apoyo al control oficial	56
7.21	Implantación de sistemas de autocontrol	58
7.22	Control oficial de mataderos	61
7.23	Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia	63
7.24	Control de la información y composición alimentaria	65
7.24.1	Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final.	65
7.24.2	Control de complementos alimenticios	67
7.24.3	Control de alimentos destinados a grupos específicos de población	68
7.25	Gestión del Sistema de Alerta Rápida de Alimentos (SARA) en la Comunidad de Madrid	69
7.26	Vigilancia y control de alimentos	71
7.26.1	Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos	73
7.26.2	Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes alimentarios	74
7.26.3	Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	75
7.26.4	Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto	76
7.26.5	Control de contaminantes en productos alimenticios	77
7.26.6	Control de residuos de plaguicidas en alimentos	78
7.26.7	Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)	80
	Contrato público de zoonóticos y resistencias antimicrobianas en alimentos de origen animal	81
7.27	Control de requisitos de salud pública para la exportación de alimentos	82
7.28	Evaluación de la seguridad alimentaria en hospitales	84

ÍNDICE

7.29	Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de entidades y organismos públicos con finalidad social	87
7.30	Auditoría de los sistemas de control oficial en seguridad alimentaria	89
7.31	Supervisión de inspectores oficiales	92
7.32	Autorización y registro de empresas y establecimientos en el ámbito de la Salud Pública	94
8.	FORMACIÓN	97
9.	PUBLICACIONES	100
10.	COLABORACIÓN CON LA ESCUELA MADRILEÑA DE SALUD	103
	Grabaciones de vídeos en la Escuela Madrileña de Salud.	104
11.	DIFUSIÓN WEB, REDES SOCIALES Y MEDIOS DE COMUNICACIÓN	106
	Visitas de las 30 páginas que tienen más de 8.000 visitas en el año:	109
12.	COLABORACIONES Y CONVENIOS CON SOCIEDADES CIENTÍFICAS Y OTRAS INSTITUCIONES	111
13.	PROPUESTA DE NUEVAS ACTUACIONES	113
13.1	Elaboración del Plan Regional de Control de la Calidad y Seguridad Alimentaria 2021-2025	113
13.2	Elaboración de un Plan de Salud Ambiental 2021-2025	113
13.3	Elaboración de un procedimiento para la Evaluación del Riesgo en Salud ante Casos de Emergencia Ambiental	114
13.4	Mejora o implantación de nuevos sistemas de información	114
13.5	Red de Vigilancia de Vectores y otros Agentes Biológicos con Interés en Salud Pública	114
13.6	Proyecto Albega	115
13.7	Aplicación SAMO	115
14.	ACTUACIONES ANTE LA COVID 19	116
14.1	Adaptación de los planes y programas del Plan Integral de Inspección de la Comunidad de Madrid.	117
14.2	Ventilación	119
14.3	Creación/actualización de páginas WEB, publicaciones y otros documentos	120
14.4	Verificación de la eficacia y autorización por el Ministerio de Sanidad de las sustancias utilizadas y publicitadas como viricidas, activando la red de alerta en caso contrario	123
14.5	Evaluación de los sistemas de prevención frente a la COVID-19 de grandes cadenas de establecimientos	125
14.6	Control de publicidad engañosa	125

ÍNDICE

14.7	Sanidad Mortuoria _____	125
14.8	Aplicación del Sistema de Información Geográfica (SIGIS) en la COVID-19 _____	127
15.	ANEXOS _____	129
15.1	Jornadas, congresos, artículos e intervenciones en medios de comunicación. _____	129
15.2	Trámites disponibles _____	136
15.3	Visitas a las páginas web editadas por la SGHSAA _____	138

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 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.

Finalmente, es importante destacar las consecuencias que ha tenido la irrupción de la pandemia por la COVID-19 en el desarrollo de los planes y programas de la Subdirección durante 2020. En una primera fase, con la imposición de un confinamiento domiciliario de más de tres meses de duración, fue necesario implantar el teletrabajo para la mayoría del personal. Sin embargo, se mantuvo de forma presencial en tareas esenciales como la inspección en los mataderos y el desarrollo de las funciones de Sanidad Mortuoria. Además, la nueva situación, obligó a realizar una redistribución de los recursos humanos. De este modo, técnicos de los distintos Servicios y de las Unidades Técnicas del Área de Salud Pública dieron apoyo en labores de vigilancia epidemiológica de la enfermedad y a la Unidad de Sanidad Mortuoria.

Así mismo se tuvieron que adaptar los planes de control de seguridad alimentaria y ambiental, inicialmente previstos para 2020, incluidos en el Plan Integral de Inspección de la Comunidad de Madrid. Se revisaron sus objetivos, adecuándolos a las nuevas circunstancias, priorizando aquellos aspectos que

ayudaran en la lucha contra la pandemia y tratando de dar respuesta a las nuevas demandas en salud pública generadas durante la crisis sanitaria.

1.2 Principales cifras

- 35 programas o actuaciones
- Censo de empresas y actividades sujetas a control mayor de 24.900
- Durante 2020, se obtuvieron los siguiente datos:
 - 3.158 boletines informativos emitidos
 - 637 alertas
 - 6.405 inspecciones
 - 599 auditorías
 - 1.761 controles documentales
 - 9.548 muestras (incluye también las de Vigilancia de Riesgos: leishmania, mosquito tigre, etc.)
 - 5.817 controles de etiquetado
 - 1.714 informes (incluye Evaluación de impacto ambiental, sanidad mortuoria, ventilación, vigilancia ambiental...)
 - 7.550 autorizaciones (incluye también exportaciones y complementos)
 - 26.410.887 animales inspeccionados en mataderos, caza y lidia
 - 519 recursos de información (SIGIS)

* 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.
- La coordinación regional de alertas de seguridad química a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPQ).
- Evaluar el Impacto Ambiental en Salud de Planes-Proyectos industriales y facilitar información sanitaria sobre contaminantes físicos, químicos y biológicos en el ambiente interior de Edificios de uso público.
- 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

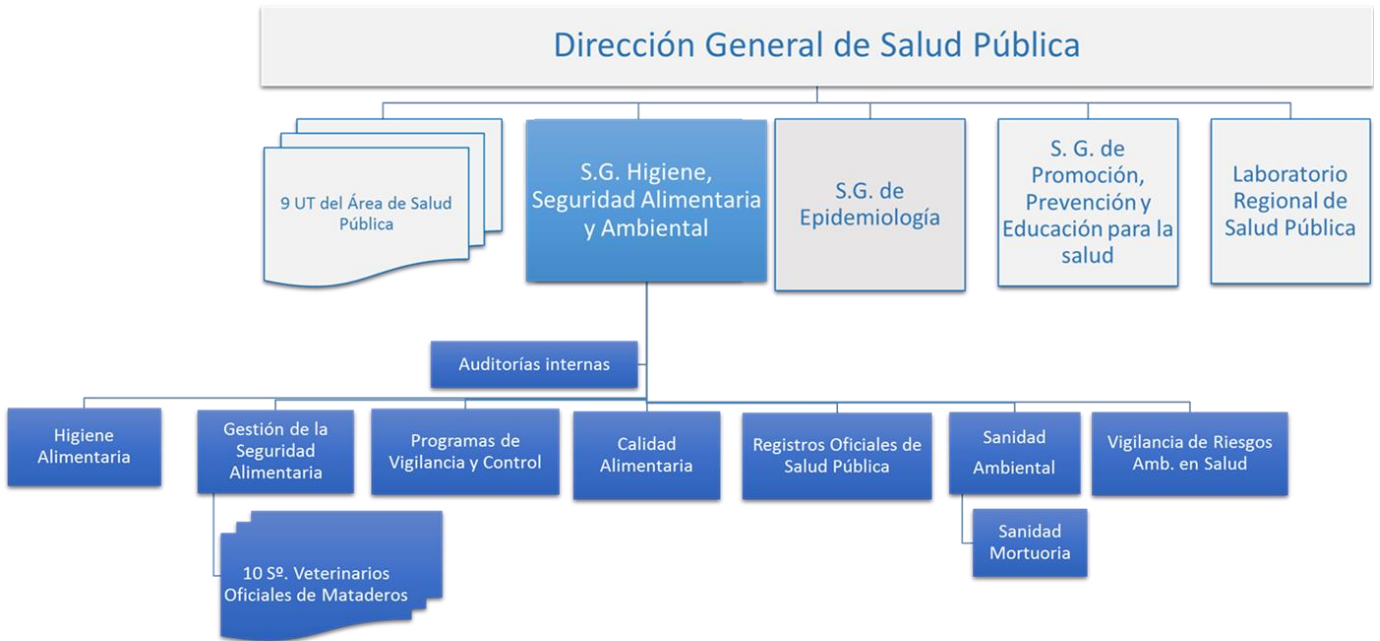
3.1 Estructura

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 DGSP, 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
 - 10 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
 - Sección de Sanidad Mortuoria
 - Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública
- 9 Unidades Técnicas del Área de Salud Pública

4.2 Recursos humanos

- S.G. de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental (24): 1 subdirectora; 16 Unidad Administrativa (2 en excedencia y 6 vacantes); 5 Unidad de Apoyo (2 técnicos de apoyo, 3 jefes de sección); 1 técnico de grado medio (vacante); 1 jefe de unidad ISP laboral (vacante).
- Unidad de Auditoría Interna (2): 2 auditoras.
- Área de Higiene Alimentaria (15): 1 jefa de Área, 4 jefas de sección, 10 TSSP (1 vacante y 1 excedencia).
- 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 agrupación de mataderos; 35 veterinarios oficiales de mataderos.
- Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control (4): 1 jefe de unidad, 2 jefes de sección, 1 jefe de subsección.
- Área de Calidad Alimentaria (9): 1 jefe de unidad; 2 técnicos de apoyo (1 vacante); 2 jefes de sección; 4 TSSP (1 vacante).
- Área de Sanidad Ambiental (13): 1 jefa de área; 1 jefe de servicio ISP laboral (vacante); 1 técnico de apoyo; 3 secciones; 2 subsecciones (1 vacante); 5 TSSP.
- Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud (11): 1 jefe de área; 1 técnico de apoyo; 2 jefes de sección; 7 TSSP (1 vacante).
- Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública (14): 1 jefe de servicio; 2 jefes de sección; 4 TSSP (1 vacante); 1 técnico de grado medio; 6 administrativos (2 vacantes).
- Sección de Sanidad Mortuoria (7): 1 jefe de sección (vacante); 1 jefe de subsección; 1 ATS; 4 administrativos.
- Unidades Técnicas del Área de Salud Pública (166): 28 personal de gestión (jefes de UT y secciones), 55 inspectores veterinarios, 55 inspectores farmacéuticos y 28 administrativos.

5. PLANES COORDINADOS POR LA SUBDIRECCIÓN

5.1 Plan de 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).
- Comité Técnico de Normalización de Documentación (AEN/CTN 50) de AENOR
- Colegio Oficial de Biólogos de la Comunidad de Madrid

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).

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.

Los datos de esporas de Alcalá de Henares son por el momento incompletos y no se tienen datos suficientes para el análisis en 2020. Resaltar que se ha iniciado en 2020 el recuento de esporas de *Alternaria* en el captador de Las Rozas, pero por errores en la aplicación de SPOL no se puede hacer el análisis de los resultados ni los boletines por el momento.

- **Datos**

En 2020 se enviaron 3.030 boletines informativos, de los cuales 1.950 fueron boletines diarios por tipo polínico, 583 boletines semanales por captador, 336 boletines anuales de actualización mensual y 87 boletines de predicción, únicamente de polen de Cupresáceas (50 boletines entre enero y marzo) y de Plátano de sombra (37 boletines entre marzo y abril).

La página web correspondiente a la Información general de polen (comunidad.madrid/servicios/salud/polen) recibió un total de 382.366 visitas durante todo el año 2020. Como es habitual en esta página, el máximo de visitas corresponde al mes de mayo, coincidiendo con la floración de los tipos polínicos más importantes desde el punto de vista de las alergias polínicas en nuestra región, con un total de visitantes durante ese mes de 68.703.

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@](#).

Respecto al comportamiento del polen en nuestra región durante el año 2020, hay que precisar que la fenología de las plantas productoras de polen condiciona la presencia del polen aerovagante en el aire que respiramos y en los recuentos de los captadores en cada una de las estaciones aerobiológicas. El ciclo de vida de cada planta, y por tanto su polinización, depende de las condiciones meteorológicas en el momento de la floración. A su vez, el contenido polínico en el aire dependerá también de las circunstancias meteorológicas y de la estabilidad de la atmósfera pues ambas influyen en la dinámica atmosférica.

En el año 2020, los recuentos de polen de Cupresáceas revelaron el pico máximo de toda la red en Alcalá de Henares con 1.013 granos de polen por metro cúbico de aire el día 25 de febrero. Durante el mes de marzo los niveles no fueron muy elevados debido en gran medida a las precipitaciones. El siguiente máximo se produjo en el captador de la Facultad de Farmacia con 846 granos de polen por metro cúbico de aire el día 4 de febrero.

En Alcalá de Henares, con el muestreo interrumpido el 22 de marzo, se estima que el pico de polinización se produjo el viernes 13 de marzo con 7.561 granos de polen por metro cúbico de aire. En el resto de los captadores que siguieron muestreando el dato de máxima concentración se produjo el mismo día, el máximo es el 15 de marzo en Getafe con 6.375, en Leganés con 3.141 y en Las Rozas con 3.141 granos de polen por metro cúbico de aire.

En cuanto al polen responsable de la mayoría de las polinosis entre los madrileños, el de gramíneas, y el de olivo y plantago durante la primavera, no se pueden evaluar los datos medios de la red, por no haberse podido realizar el muestreo durante ese periodo en la mayoría de los captadores. Las concentraciones máximas fueron de 287 granos de polen de plantago en Las Rozas el 7 de mayo, de 869 granos de polen de olivo por metro cúbico de aire en Leganés el 30 de mayo y de 525 granos de polen de gramíneas por metro cúbico en Las Rozas el día 22 de mayo.

RESUMEN ACTIVIDAD EXCEPCIONAL DURANTE EL 2020

Desde el 15 de marzo el funcionamiento de los captadores fue incompleto como consecuencia del estado de alarma por la pandemia de COVID-19:

- El captador de Las Rozas envió datos de concentración de polen diariamente durante todo el periodo, ha sido el único que ha podido permanecer abierto y en funcionamiento por estar situado en las dependencias policiales del municipio de Las Rozas.
- El captador de Leganés envió datos en el mes de marzo y parcialmente en el mes de abril. Durante el mes de mayo retomó las lecturas parcialmente, pues el laboratorio no funcionaba en su totalidad.
- El captador del Centro de Asma y Alergia envió la información semanalmente.
- El captador de Collado Villalba está situado en la azotea del Hospital de Villalba, al cual no se tuvo acceso durante todo el estado de alarma. Se retomó la toma de muestras en el mes de junio.
- El resto de las instalaciones donde se sitúan los captadores, permanecieron cerradas durante el periodo del estado de alarma correspondiente a la primera ola del SARS CoV-2 (14 de marzo al 20 de junio de 2020). En la mayoría de los casos no se pudieron recoger y analizar las muestras.
- En el caso del captador de la Facultad de Farmacia, la Ciudad Universitaria permaneció cerrada mucho tiempo, pues no estaba permitido el acceso a las instalaciones. El muestreo se interrumpió y al no

disponer de los datos de este punto no se pudieron hacer las predicciones de gramíneas y olivo durante el mes de mayo y junio, como se hacen todos los años.

- Se continuó con la actualización diaria de la web con la información disponible. Desde la semana 22 (8 de junio) se enviaron de nuevo los datos de todos los captadores: Alcalá, Alcobendas, Coslada, Leganés, Getafe, Las Rozas y el del Centro de Asma y Alergia del Dr. Subiza. Se comenzó de nuevo el muestreo la semana 24 en la Facultad de Farmacia, en total 8 de los 11 que integran la Red Palinocam (faltaban Aranjuez, Madrid y el nuestro de Collado Villalba, que comenzó más tarde).

Durante el año 2020 se puso en marcha, un año más desde el año 2014, el captador situado en el Puerto de Navacerrada, que realiza un muestreo estacional desde la primavera hasta otoño. Inicio 10 de junio y retirada el 2 de noviembre.

Durante 2020 la aplicación móvil para consultar de forma rápida los niveles de polen ha funcionado con algunos fallos: los boletines no se actualizan en forma y tiempo cuando corresponde y hay irregularidades en los boletines semanales. Estas irregularidades aún no se han solventado. Está pendiente de solución por parte de Madrid Digital.

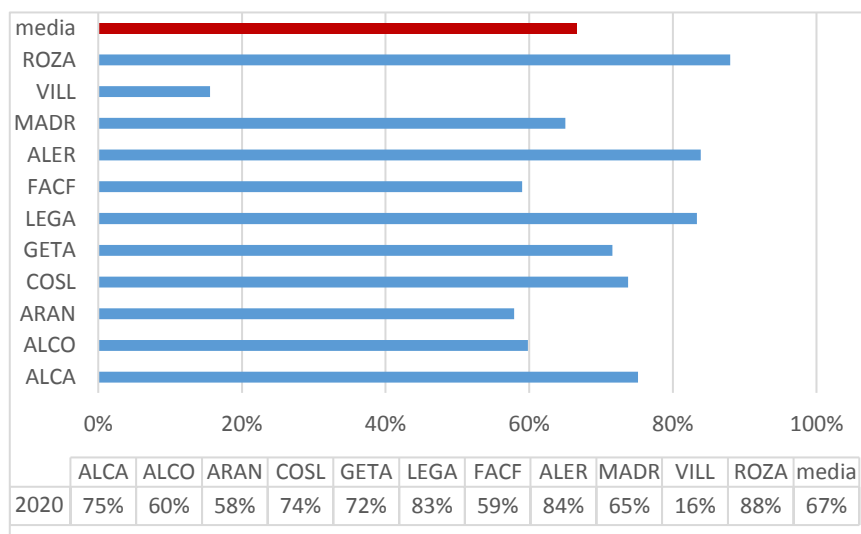
Vigilancia del polen atmosférico	2020
Muestras de aire analizadas*	3.024
Boletines totales de polen elaborados	3.030
Días de aviso por previsión de superación del valor umbral**	21
Mensajes SMS de aviso por previsión de superación del valor umbral	86.513
Usuarios del servicio de mensajes SMS	6.225
Usuarios del servicio de correo electrónico	7.483
Correos electrónicos enviados	436.761
Suscriptores totales al servicio de información polínica	13.708

Se han atendido un total de 725 demandas relacionadas con el polen. La mayoría son consultas relacionadas con los suscriptores al servicio de información, pero también hay un pequeño porcentaje sobre petición de datos para la realización de estudios de investigación.

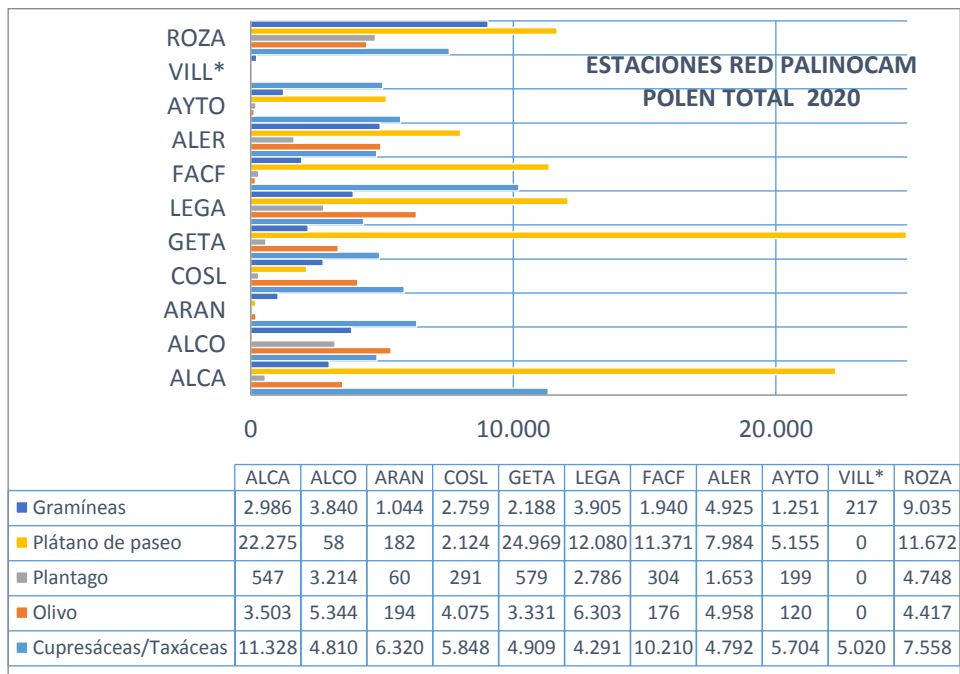
*Los datos teóricos de muestreo son 4.026 muestras (366 días x 11 captadores). El total de muestras que se han podido tomar hasta el 31 de diciembre ha sido de 3.024.

**Nueve días de aviso con datos de polen real.

Resultados del muestreo en 2020



Polen total anual en cada estación aerobiológica



* El análisis de las muestras del captador de Villalba está pendiente de análisis, con lo que los resultados son provisionales

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 decimoséptimo año consecutivo se ha realizado la campaña de vigilancia del ozono troposférico (O₃) desde el 1 de junio al 30 de septiembre, elaborando 20 boletines informativos semanales y 1 avance de boletín al día siguiente de producirse superaciones del valor umbral de información a la población, además de un boletín resumen de toda la campaña. La elaboración y difusión de boletines informativos de dióxido de nitrógeno (NO₂) se realiza cuando se declara un episodio de alta contaminación por NO₂ por parte de la autoridad medioambiental. Normalmente se elaboran los mapas de distribución espacial de los principales contaminantes atmosféricos (PM₁₀, PM_{2,5}, SO₂, CO, NO₂ y O₃) que 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

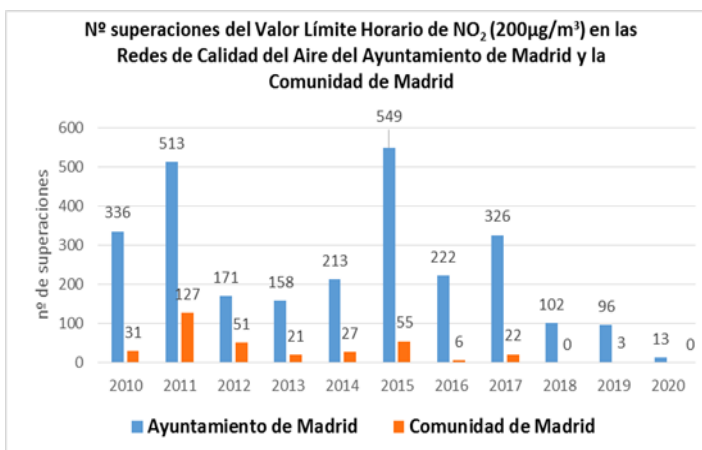
Este año, la situación provocada por las restricciones de movimiento y de actividad económica derivadas de la pandemia por el SARS CoV-2 ha contribuido, de forma muy significativa, a que la calidad del aire haya sido considerablemente más favorable que otros años. En lo que se refiere a exposición aguda de la población por episodios puntuales de alta contaminación, cabe señalar que han sido muy escasos. Así, la contaminación por **ozono troposférico (O₃)**, que durante el periodo estival es un problema relevante que afecta a la salud de la población más vulnerable, en especial las que padecen enfermedades respiratorias y cardíacas, ha sido particularmente baja durante el verano de 2020. Solo una estación, de las dos redes de vigilancia, ha superado el umbral de información a la población, establecido en 180 ug/m³. Fue la situada en Alcalá de Henares, el 23 de julio con 186 ug/m³ y solo durante una hora. Sí han sido más las estaciones que han superado en más de 25 ocasiones el valor objetivo de protección de la salud establecido en 120 ug/m³. El máximo lo registraron Guadalix de la Sierra y Alcobendas en la Red regional con 39 días de superación y Tres Olivos, en la red municipal, con 38 días. Respecto al **Dióxido de nitrógeno (NO₂)**, se ha declarado también un único episodio de alta contaminación en la red del Ayuntamiento de Madrid, siendo la estación de Cuatro Caminos la que superó el umbral de protección para la salud fijado en 200 ug/m³. Con este motivo se se ha difundido un solo boletín informativo de este contaminante el día 9 de enero de 2020, junto con la ficha toxicológica dirigida a profesionales sanitarios. La estaciones que superaron alguna vez el límite de protección de la salud fueron Plaza Elíptica, Ramón y Cajal, Cuatro Caminos y Barajas Pueblo en la Red del Ayuntamiento de Madrid, ninguna en la red regional. Por otro lado, en ninguna de las dos redes se superó el valor límite anual fijado en 40 ug/m³.

Durante 2020 se han publicado los protocolos locales de actuación ante episodios de alta contaminación por NO₂ de 12 municipios de la Comunidad de Madrid. Se participó en la reunión de la Sección de Calidad del Aire, celebrada el 29 de julio, donde se aprobaron los correspondientes a los municipios de Rivas Vaciamadrid y Alcorcón y quedando solo por aprobar uno de los 15 protocolos de los municipios de más de 75.000 habitantes que deben disponer de este protocolo (Ayuntamiento de Getafe).

Se ha seguido trabajado con el servicio de Alertas en Salud Pública 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 (ICA). Recientemente, el Ministerio de Transición Ecológica y Reto Demográfico ha publicado un nuevo ICA a nivel nacional, basado en el índice europeo, que requiere la adaptación de este índice por parte de las dos redes de vigilancia ambiental en la Comunidad de Madrid. Se elaboró un informe específico solicitado por el Área de Calidad Atmosférica de la Consejería de Medio Ambiente, Sostenibilidad y Ordenación del Territorio, y se ha trabajado para adaptar las recomendaciones sanitarias elaboradas el año pasado a las nuevas categorías de ICA para poder publicarlas próximamente en la web [Calidad del Aire y Salud](#), cuando estén adaptadas por parte de Medio Ambiente. Esta página web ha tenido un total de 7.335 visitantes durante el año 2020. También se han atendido diversas preguntas parlamentarias de distintos grupos políticos sobre la calidad del aire en nuestra Comunidad.

Contaminación atmosférica	2020
Boletines totales elaborados y difundidos al sistema sanitario	23
Boletines resumen semanal de ozono troposférico y fin campaña	21
Boletines avance superaciones de ozono troposférico	1
Boletines de dióxido de nitrógeno	1

Superaciones del umbral o valor límite según normativa	14
Superaciones de ozono troposférico	1
Superaciones de dióxido de nitrógeno	13
Mapas de distribución espacial de los principales contaminantes	21



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, siendo ambos coordinados por el Servicio de Alertas en Salud Pública. Desde el Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud, 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 y asistenciales 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 2020 ha sido muy cálido, con una temperatura media de 23,9 °C, es decir, 0,9 grados por encima de lo normal, y fue especialmente caluroso en puntos del sur y este peninsular, zona centro y ambos archipiélagos. En la Comunidad de Madrid también ha sido uno de los veranos más calurosos de los últimos años, destacando el mes de julio sobre los demás.

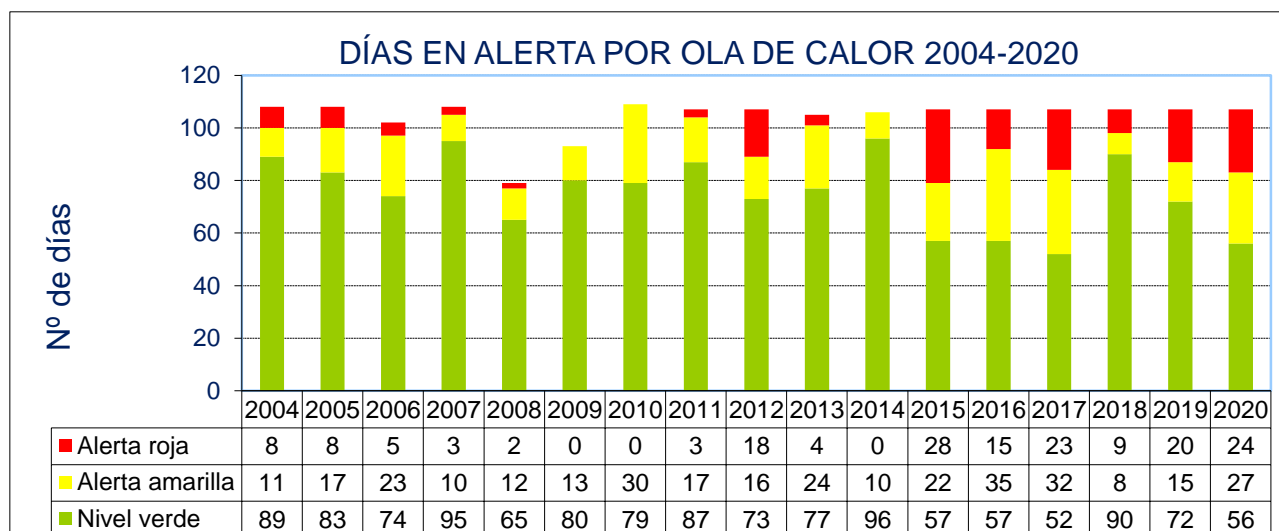
La página web correspondiente a la Información general de [Calor y Salud](#) recibió un total de 20.047 visitas durante todo el año 2020. El máximo de visitas corresponde a los meses de julio coincidiendo con las temperaturas más altas en nuestra región durante esta campaña 2020, que ascendieron a 6.378.

De las visitas a la página web general de [Frío y Salud](#), las visitas durante el año 2020 fueron 6.331. No disponemos del dato correspondiente al mes de diciembre de 2019 que forma parte del periodo de dicha campaña de vigilancia (1 de diciembre de 2019 a 31 de marzo de 2020).

Vigilancia y control de los efectos de las Olas de calor	
Días de alerta por ola de calor	51
Días en alerta 1 (Precaución)	27
Días en alerta 2 (Alto Riesgo)	24
Días con T ^a máxima registrada > a 36,5 °C y < a 38,5 °C	16
Días con T ^a máxima registrada > a 38,5 °C	4
T ^a máxima registrada	40 °C
Índice de intensidad del exceso de calor (IOC)	20,6
Boletines de información de ola de calor enviados	81
Total suscriptores al servicio de información	1.014

- 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): $\Sigma T^a \text{ cal. } T^a \text{ cal. } T^a \text{ real} - T^a \text{ umbral de disparo de mortalidad (36,5 } ^\circ\text{C)}$.

Evolución de Indicadores de Exposición a Altas Temperaturas 2012-2020									
Periodo de vigilancia 1 junio a 15 de septiembre	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Días con T ^a > 36,5 °C	15	10	3	29	18	26	9	10	16
Días con T ^a > 38,5 °C	5	0	0	11	3	6	4	5	4
T ^a máxima registrada en °C	40,7	37,9	37,9	40,4	39,4	40,7	40,5	40,7	40
IOC	28,2	8,6	3,0	41,8	24,5	32,9	9	25,6	20,6

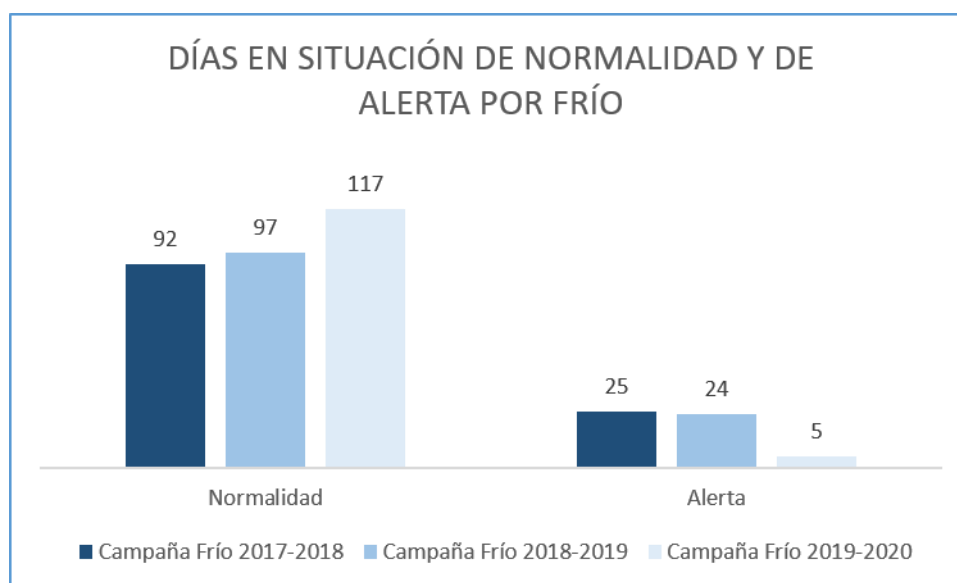


A continuación se reflejan los principales datos de la temporada de vigilancia e información ambiental dentro del Plan de Vigilancia y Control de los Efectos del Frío en la Salud 2019/2020. Solo hubo 5 días en alerta por ola de frío, todos ellos consecutivos en el mes de enero, muchos menos que durante los dos años anteriores. Las temperaturas mínimas registradas inferiores a -2 °C (T^a de disparo de la mortalidad)

se observaron solo durante 2 días, si bien en un rango muy similar a los dos años precedentes (entre los 2 y los 3 grados bajo cero).

Vigilancia y control de los efectos del Frío	2017/18	2018/19	2019/20
Días de alerta por frío intenso	25	24	5
Porcentaje de días en alerta por frío	21%	19,8%	4 %
Días con Tª mínima registrada < a -2 °C	3	5	2
Tª mínima registrada	-2,8 °C	-2,7 °C	-2,3 °C
Boletines de información de ola de frío enviados	24	17	4
Total suscriptores al servicio de información	327	571	352

- Tª 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 2019/2020 (contabilizados desde el 1 de diciembre de 2019).
- Los datos del Plan Vigilancia y Control de los Efectos del Frío en la Salud 2020/2021 se recogerán en la evaluación del 2021.



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**

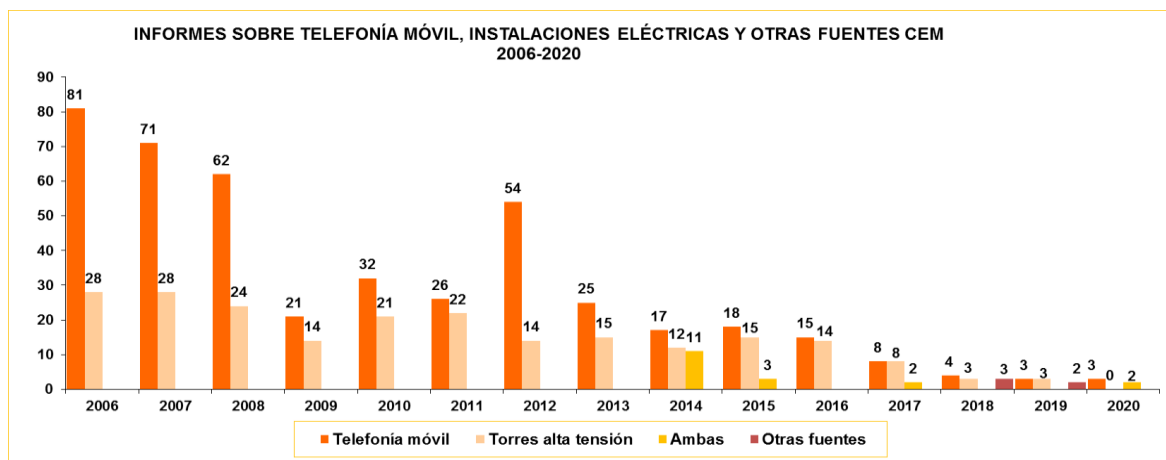
Vigilar la exposición a campos electromagnéticos en relación a posibles efectos en salud, atendiendo todas las demandas de información de ciudadanos o instituciones. Transmitir información clara y comprensible a los ciudadanos y más técnica y específica a los profesionales sanitarios.

- **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 (EBTM) que sean objeto de consulta, publicados en la página 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 el año 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 y de infraestructuras eléctricas. Se han registrado 5 demandas relativas a campos electromagnéticos y sus posibles efectos en salud: 3 relacionados con EBTM (Estaciones Base de Telefonía Móvil) y 2 con tecnología 5G. No ha habido ninguna demanda sobre infraestructuras eléctricas (torres de alta tensión). De estas demandas se han derivados 5 informes técnicos personalizados y 5 cartas dirigidas a los demandantes.



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 la base de datos cartográfica del Ministerio de Economía y Empresa.

Siguiendo 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 2020 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. Esta página web, correspondiente a la Información sobre CEM, recibió un total de 4.465 visitas durante el año 2020.

También se han elaborado unos contenidos específicos en forma de Preguntas y Respuestas sobre transformadores eléctricos y líneas de alta tensión para publicar en la página web, así como un informe más completo para profundizar en el tema. Van dirigidos a las personas que puedan tener necesidades de información sobre estas instalaciones y sus posibles efectos en salud.

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 propicia el aumento del riesgo de transmisión de determinadas enfermedades. Estas premisas justifican el desarrollo de sistemas de vigilancia, prevención y control de [zoonosis no alimentarias](#) 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 silvestre¹

Se han recibido 307 muestras de 165 animales procedentes de 58 municipios. Destaca la toxoplasmosis en carnívoros (11 positivos de 18 analizados, 61,1%).

¹ Datos provisionales

Se ha realizado análisis de virus rábico en el ISCIII a 2 murciélagos procedentes del CRAS con resultado negativo.

No se observa una tendencia especialmente significativa al alza de los patógenos estudiados.

Asimismo, se han analizado 26 ratas procedentes de Leganés con los siguientes resultados provisionales: 2 positivos a *Leishmania* mediante PCR, ningún positivo a *Salmonella* spp., 9 positivos a *Brucella* spp., mediante cultivo y 14 ejemplares con diversos parásitos.

Enfermedad	Técnica	Animales	Aves	Rumiantes	Jabalíes	Lepóridos	Carnívoros	Quirópteros
Clamidiiasis	PCR	Positivos	0/54					
Fiebre Q	ELISA	Positivos		0/19			0/12	
Hepatitis E	ELISA PCR	Positivos			3/12		0/30	
Leishmania	IFI	Positivos		0/32	0/19		0/20	0/1
Lyme	PCR	Positivos		0/1				
Parasitosis	TELEMAN N	Positivos		1/11	5/12		2/10	
Rabia	IFI PCR	Positivos						0/2
Toxoplasma	ELISA	Positivos		3/19	3/12		11/18	
Tularemia	CULTIVO	Positivos						
West Nile	PCR	Positivos	0/54					

Vigilancia de parásitos gastrointestinales en animales domésticos

Debido al confinamiento no se recogieron muestras de los CPA desde marzo hasta julio y a partir de ese momento la participación en el sistema de vigilancia ha sido escasa e irregular, por lo que este año los resultados de este sistema no se pueden considerar representativos de la Comunidad de Madrid. Aun así se han procesado 158 muestras, de las cuales 26 (16,46%) han dado resultado positivo a algún parásito. Se han recogido 102 muestras de perros vagabundos, de las que 34 (33,33%) han dado resultado positivas. En la tabla se presentan los resultados de este sistema con y sin los resultados relativos a los perros parasitados únicamente por *Giardia duodenalis* (este parásito no se analiza en el sistema de vigilancia de perros susceptibles de adopción). Se han procesado 58 muestras de gatos en los CPA, de las que 7 (12,7%) resultaron positivas.

Vigilancia de parásitos gastrointestinales	% de positividad
Perros susceptibles de adopción	16,46% (26/158) IC*(10,7 - 22,2)
Perros vagabundos (con <i>Giardia duodenalis</i>)	33,33% (34/102) IC*(24,2 - 42,5)
Perros vagabundos (sin <i>Giardia duodenalis</i>)	16,07% (17/102) IC*(9,4 - 23,9)
Gatos	12,7% (7/58) IC*(3,7 - 20,5)

* (95% IC)

Vigilancia y control de Rabia

Se han realizado un total de 370 observaciones antirrábicas (98,10% corresponden a perros, 1,62% a gatos y 0,28% a otras especies). Se han remitido al ISCIII para análisis los cadáveres de 2 murciélagos, 2

perros y 1 zorro, resultando todos ellos negativos a virus rábico. Se han incoado 4 expedientes sancionadores por obstrucción a la realización de la observación antirrábica.

Como consecuencia de la situación de alarma sanitaria generada por el COVID-19, se ha autorizado con carácter excepcional la repatriación de mascotas desde países terceros que no cumplen los requisitos fijados por el Reglamento UE 576/2013 del Parlamento europeo y del Consejo relativo a los desplazamientos sin ánimo comercial de animales de compañía, lo que ha generado un total de 22 animales (18 perros y 4 gatos) en observación domiciliaria durante un periodo de tres meses desde su analítica de anticuerpos frente a la rabia.

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, gatos susceptibles de adopción desde 2008 hasta 2018 y en cadáveres de gatos recogidos en los CPAS desde 2019) 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 diferenciado 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 527 muestras analizadas mediante la técnica IFI, 55 han resultado positivas y 42 dudosas, dando una prevalencia del 10,44% (7,8 – 13%; IC 95%). Este año dos Centros de Protección Animal no participantes en el Sistema de Vigilancia han aportado los datos de los análisis realizados por ellos desde enero a noviembre. En un centro se han tomado un total

de 189 muestras de perros, de los cuales 21 han sido positivos y 15 dudosos, dando una prevalencia del 8,84% (4,3-13,4%; IC 95%). En el otro, se han tomado muestras de 119 perros, de los cuales 5 han sido positivos y 6 dudosos, dando una prevalencia del 4,20% (9,46-1,81%; IC 95%).

b) Perros vagabundos: de las 295 muestras analizadas mediante la técnica IFI, 22 han resultado positivas y 21 dudosas, lo que supone una prevalencia de 7,46% (4,5 - 10,5%, IC 95%).

	IFI	PCR Bazo	PCR Piel
Positivo	0	2	1
Negativo	34	10	11
Dudoso	1	0	0
Pendiente de resultado	10	33	33

c) Cadáveres de gatos aportados por los Centros de Protección Animal: se han recibido 47 cadáveres, en 2 de ellos no se pudo obtener muestra suficiente, por lo que la siguiente tabla resume los resultados de 45 gatos.

Vigilancia en Reservorios silvestres

Zona del brote: Conforme a las muestras analizadas en 2020, la prevalencia es casi de un 10% (8 positivos de 83 conejos capturados en los dos últimos meses de 2019) y de alrededor del 30% en liebres. En 2019, de los 258 conejos analizados mediante PCR el 13,2% fueron positivos, así como el 36,8% de las 19 liebres analizadas. Se trata de resultados preliminares provisionales al disponer de muestras pendientes de analizar.

Por otra parte, se han analizado también 26 ratas capturadas en el municipio de Leganés, de las que 2 han sido positivas mediante PCR.

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 ⁴
Nº trampas y vectores identificados	512 trampas y 7.604 flebotomos	570 trampas y 5.817 flebotomos
% de <i>Phlebotomus perniciosus</i>	33,2%	23,4%
Densidad 2020 (Densidad 2019)	78,9 fl/m ² (90,8 fl/m ²)	38,4 fl/m ² (29,8 fl/m ²)

En la zona del brote se colocaron 4 trampas de luz, en las que no se han detectado flebotomos infectados a lo largo de 2020. En 2019 el resultado fue del 2,6% de flebotomos infectados con *Leishmania infantum* (3 positivas de 166 hembras analizadas).

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

Fuera del brote se han colocado trampas de luz en cinco municipios y se han capturado 152 hembras de *P. perniciosus*, obteniéndose un 1,9% de hembras infectadas en las 106 analizadas. La procedencia de la

sangre solo se ha podido determinar en un caso y era de gato. En 2019 de los 7 municipios muestreados se encontró una prevalencia de 1,7% (1 flebotomo de 60 hembras capturadas).

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 dé 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 en la red de carreteras de entrada desde el Mediterráneo a la Comunidad con trampas de ovoposición, en la que se han recogido un total de 278 trampas, todas ellas con resultados negativo, y otro en 2 Centros logísticos de distribución de mercancías en el que se utilizan trampas BG-Sentinel para la captura de individuos adultos, en el que se han realizado un total de 16 muestreos, siendo todos ellos también negativos.

Por otra parte, se ha continuado con la vigilancia de *Aedes albopictus* en Velilla de San Antonio y en Rivas Vaciamadrid en colaboración con sus ayuntamientos. En el primero se han muestreado 27 puntos con trampas de ovoposición, encontrándose un 19,5% de trampas positivas (67 de 344 trampas) y en el segundo 6 puntos de muestreo con un 1,5% de positividad (1 trampa de las 66 recogidas).

También en este último municipio se muestrearon 25 puntos más en respuesta al aviso que llegó desde la plataforma **Mosquito Alert** sobre la posible presencia de mosquito tigre. De las 139 trampas recogidas,

Muestreo de <i>Aedes albopictus</i>	Recogidas	Positivas	Dudosas	Negativas
Red de vigilancia: Trampas de ovoposición	278	0	0	278
Red de vigilancia: Trampas de Adultos	16	0	0	16
Velilla de San Antonio	344	67 (19,5%)	3	274
Rivas Vaciamadrid. Primera zona	66	1 (1,5%)	0	65
Rivas Vaciamadrid. Tras aviso	139	26 (21,4%)	0	113

26 resultaron positivas (21,4%), confirmándose también la presencia del vector en el municipio de Rivas Vaciamadrid.

También se han recogido muestras larvianas en imbornales, resultando positivas 1 de 4 (25%) en Velilla de San Antonio y 2 de 2 (100%) en Rivas Vaciamadrid.

Garrapatas: Se han recogido 140 muestras de garrapatas para análisis de *Rickettsia* spp., *Borrelia* spp., y *Coxiella burnetii* (estas 2 últimas solo en garrapatas del género *Ixodes*), procedentes de animales silvestres abatidos en actividades cinegéticas autorizadas y también procedentes de extracciones para control de poblaciones de jabalíes por parte de algunos municipios de nuestra Comunidad. Los resultados de *Borrelia* spp. y *Coxiella burnetii* están pendientes de realizarse, y así mismo está pendiente de realizarse una caracterización de una muestra representativa de las garrapatas positivas a *Rickettsia* 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
Control de población	32	8	25% IC* (10,05 - 50,0)
Fauna silvestre	108	85	78;70% IC* (71,0 - 86,4)
Total	140	93	66,43 IC* (58,6 - 74,3)

* (95% IC)

Mosca negra: Entre mayo y octubre se han recogido muestras quincenales en 1 estación en los ríos Henares, Tajuña, Tajo y en 2 estaciones en el río Jarama debido a que es el río que presenta mayor problemática por picaduras a personas (el río Manzanares está siendo monitorizado por el Ayuntamiento de Madrid). Se han recogido muestras de agua para análisis fisicoquímico, de fauna de invertebrados que se encuentran en el río, así como de la vegetación donde se encuentran fijadas las larvas y pupas de simúlidos para el estudio de poblaciones. Se han identificado 8 especies vegetales susceptibles de ser colonizadas por simúlidos.

Del análisis de las 5 estaciones se desprende la presencia de 7 especies diferentes de simúlidos en la Comunidad de Madrid, el río Tajuña es el único que no ha presentado *Simulium erythrocephalum* aunque sí ha presentado otras 3 especies de simúlidos. En el río Tajo solamente se ha encontrado esta especie en junio, habiendo presencia de otras 3 especies. De las 34 muestras recogidas se comprueba la presencia de *S. erythrocephalum* durante los meses de junio a agosto. La densidad más elevada corresponde al río Jarama en la estación de San Fernando de Henares, llegando a 690 pupas de *S. erythrocephalum* por muestra en junio y 464 en julio.

La densidad de mosca negra ha disminuido a partir del mes de agosto debido a los tratamientos biológicos, el corte de la vegetación y a las lluvias. Con la información obtenida se da apoyo técnico a los ayuntamientos afectados.

Demandas: Se han atendido un total de 26 demandas relacionadas con vectores y plagas.

Publicaciones: Ante la demanda de distintos sectores se han reeditado el tríptico sobre el [control del mosquito tigre](#) y el cartel sobre medidas de [protección contra la picadura de garrapatas](#) editados en 2019.

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 Dirección General de Salud Pública (DGSP) dispone para responder a la necesidad de estudiar e informar los problemas de salud pública en la CM desde una óptica de análisis territorial, mediante la creación y mantenimiento de recursos de información que permiten a la ciudadanía en general y a técnicos de la DGSP en particular responder con la máxima precisión y versatilidad a complejas cuestiones.

SIGIS sirve para responder preguntas como ¿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? ¿Cuál es la población habitante afectada por las decisiones adoptadas en materia de salud pública?

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 de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, a través del Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS).

Formar a los usuarios para optimizar las aplicaciones del SIGIS.

Identificar las necesidades en materia de Visores Geográficos vinculados a la DGSP, de información en mapas y de análisis espacial en general y promover mejoras y desarrollos futuros. Las actividades realizadas por el equipo SIGIS se encuadran en las [competencias de la DGSP](#):

- Análisis espacial de los riesgos ambientales para la salud (*Epígrafe ñ*).
- Mantenimiento y explotación de cuatro Sistemas de Información Geográfica: SIGIS, InformeSalud, TIA571 y 572 y VEC (*Epígrafe r*).
- Apoyo al Programa de Salud Pública en Colectivos Vulnerables (*Epígrafe a*).
- Otros epígrafes en los que se actúa: *b*) Programa de intervención en la salud afectivo-sexual en jóvenes; *f*) Promoción de la salud frente al tabaquismo; *g*) Distribución geográfica diaria de Tasas COVID-19; *h*) Seguimiento diario temprano COVID-19 desde Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública de la Comunidad de Madrid; *ñ*) Apoyo en análisis de aguas de abastecimiento, aguas recreativas, piscinas y parques acuáticos, zonas de baño calificadas, aguas regeneradas y calidad del ambiente interior; *o*) Apoyo en análisis de la Red Palinocam y Calidad del Aire en Salud; EIA Ley 21/2013; Apoyo en análisis de brotes de legionella; Determinantes de transmisión de

legionelosis como torres de refrigeración, pulverizadores, fuentes ornamentales o uso de aguas regeneradas; Apoyo a otros programas de vigilancia: mataderos, comedores escolares, granjas escuela; *p)* Apoyo en análisis de brotes de Leishmaniasis; *q)* Apoyo en georreferenciación de SAMO; *r)* SIG del Informe del Estado de Salud de la Comunidad de Madrid.

- 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 Sistemas de Información Geográfica (ESRI ArcGIS) y Bases de Datos ORACLE con un Catálogo de Metadatos y creando materiales y cursos divulgativos de uso en campañas para la formación y capacitación de la DGSP.

En el año 2020 miembros del equipo SIGIS han desplegado y desarrollado actividades adicionales como servicios críticos esenciales en la epidemia de COVID-19, que se detallan en el apartado [14.8](#) de esta memoria.

- Datos

Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud (SIGIS)	2020
Información espacial disponible	
Servicios de mapas	34
Mapas temáticos	458
Nuevas actividades específicas con geodatos	4
Herramientas cartográficas	
Navegación, Acceso a la información y Análisis espacial	16
Geovisores públicos de acceso libre	3
Geovisores de uso interno en intranet	4

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

El RD 865/2003 tiene por objeto prevenir y controlar la legionelosis. Por ello, se hace necesario vigilar y controlar las condiciones higiénico-sanitarias de aquellas instalaciones de riesgo de legionela.

- Objetivos

Prevención de la aparición de casos esporádicos y de brotes causados por [Legionella](#).

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. Sin embargo, la pandemia de la COVID-19 no ha permitido realizar todas las actuaciones programadas, por lo que se centraron las actuaciones en la revisión documental de los distintos Planes de Prevención y Control que tienen implantados los establecimientos que disponen de estos sistemas de climatización.

- Datos

Control documental en sistemas de climatización	2020	% de cumplimiento
Torres de refrigeración (excluyendo torres de hospitales)	1.000	Se ha realizado control documental al 35,1% del censo, alcanzando el objetivo programado de inspeccionar el 35% de las torres
Inspección a torres de hospitales	54	Realizado control documental al 55,1%
Sistemas de agua caliente sanitaria (ACS)	166	El control documental se ha efectuado en el agua caliente sanitaria del 29% de instalaciones hoteleras, en el 14,1% de otros tipos de instalaciones. En las residencias, como consecuencia de la COVID-19 tan solo se ha efectuado dicho control en el 0,2% de las residencias.
Sistemas pulverización de agua al ambiente	2	Se había previsto inspección
Controles totales	1.222	

Además de los controles documentales realizados se han efectuado **553 inspecciones**: 351 en torres de refrigeración, 186 en sistemas de ACS y 16 a sistemas de pulverización y humectadores.

Se ha realizado **suspensión de la actividad** de 3 torres y 1 agua caliente sanitaria. Así mismo, se ha realizado la **propuesta de sanción** a 10 torres de refrigeración, 7 instalaciones de ACS, 1 vaso de hidromasaje y 1 a un sistema de pulverización.

Se han valorado 16 **productos químicos utilizados** en el tratamiento del agua de las instalaciones detectando incumplimientos en el etiquetado de 2 de ellos.

En cuanto a las **demandas** de los ciudadanos y profesionales se han atendido un total de 18.

En cuanto a las **muestras programadas** (567), a pesar de la situación sanitaria se han podido tomar 392 muestras, el 69,1% de las muestras previstas, mayoritariamente en torres y vasos de hidromasaje.

Legionelosis	2020	% de resultados
Torres de refrigeración	298	En el 82,3% no se detectó <i>Legionella</i>
Sistema de agua caliente sanitaria	42	En el 85% no se detectó <i>Legionella</i>
Vasos de hidromasaje	47	En el 93% no se detectó <i>Legionella</i>
Sistemas de pulverización de agua al ambiente	5	El 100% fueron correctas
Muestras totales	392	

Además durante este año se ha realizado:

- Cambios en **SAHAWEB** para introducir los protocolos de inspección de las diferentes actividades del programa y se ha adaptado la guía de cumplimentación. **Instrucción I-POC-EP-SA-01-03** Guía específica de sistemas de riesgo de legionela.
- Se han establecido **criterios de actuación** para la prevención y control de legionelosis durante la situación de alerta por COVID-19 en instalaciones de riesgo situadas en alojamientos hoteleros declarados medicalizados.
- Se ha elaborado la **Guía de orientación para la prevención de riesgos ambientales y alimentarios en alojamientos turísticos declarados como servicios esenciales** en el marco de la pandemia de COVID-19.
- **Nota** sobre el posible riesgo de la utilización de los sistemas de nebulización de agua en locales y terrazas al aire libre.
- Participación en la redacción de la guía **Prevención de la legionela y seguridad hídrica en instalaciones de alojamiento turístico declaradas como servicios esenciales y/o medicalizados: Guía rápida y criterios de actuación.**
- Se ha realizado un **informe sobre los pliegos** de prescripciones técnicas para la **adjudicación los servicios de mantenimiento y análisis** de las instalaciones del AMAS.

También se ha elaborado, en colaboración con las Unidades Técnicas implicadas, un documento sobre **comunicación de las actuaciones ante resultados de muestras de legionela** de las **instalaciones del AMAS.**

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 Mezclas Químicas, Reglamento CLP sobre Clasificación, Etiquetado y Envasado de sustancias y mezclas, Reglamento BPR de Biocidas y Reglamento de detergentes) 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 también se desarrollan Proyectos Europeos promovidos por la ECHA (Agencia Europea de Sustancia y Mezclas Químicas), encaminados a comprobar el cumplimiento de dichos Reglamentos.

Durante 2020 con la situación de pandemia por la COVID-19, las industrias de [productos químicos-biocidas](#) y los servicios biocidas no han cesado su actividad y la vigilancia de este sector ha sido clave.

- Objetivos

- Promover el cumplimiento de los Reglamentos Europeos REACH, CLP y BPR, así como de la normativa nacional y autonómica.
- Control del sector de la industria química, así como de empresas de servicios biocidas con almacén.
- 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, CLP, y BPR.

- Desarrollo

- Inspecciones y control documental según el Plan de Intervención Prioritaria en el Control Oficial de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental ante la crisis sanitaria por la COVID-19: en industria química, inspección presencial del 40% de lo programado y control documental del 60% de lo programado; en industrias biocidas y servicios con almacén, inspección presencial del 50% de lo programado y control documental del 50% de lo programado.
- Inspecciones de control de la venta on-line en el marco del Proyecto Europeo REF 8.
- Gestión y resolución de alertas, priorizando las relacionadas con la COVID-19.
- Atención a demandas COVID-19, otras demandas y preguntas parlamentarias.
- Verificación de etiquetado y de Fichas de Datos de Seguridad (FDS) de productos químicos y biocidas.
- Demandas de información seguridad química de empresas, instituciones, ciudadanos y demandas internas (SISQ) y publicación boletines informativos (**8 Boletines SISQ**).
- Proporcionar información y recomendaciones a la población general y sectores profesionales mediante la actualización de la [página web](#) de la Comunidad de Madrid y la publicación de guías de buenas prácticas frente a la COVID-19.

- **Datos**

- Se han realizado **235 inspecciones presenciales** a 165 industrias químicas: 67 sobre el cumplimiento de los Reglamentos REACH y CLP, correspondiendo 40 a industrias de sustancias y mezclas químicas y 27 a industrias de detergentes, y 168 a industrias y empresas de servicios biocidas con almacén.
- Se han realizado **74 controles documentales** a industrias químicas y de biocidas, de los que 31 corresponde a industrias con obligaciones REACH y CLP, incluidos detergentes, y 43 corresponden a industrias y servicios biocidas.
- **Con motivo de la pandemia**, el número de inspecciones presenciales a industrias químicas y biocidas ha superado lo establecido en el Plan prioritario (40% programado).
- Se ha **triplicado el número de alertas a través del Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPW)**, de 32 en 2019 a 92 en 2020.

En el apartado 14.4 de esta memoria se detallan las actuaciones de este programa relativas a la COVID-19.

Seguridad Química. Industria Química.	2020	% de cumplimiento (frente a lo programado)
Inspecciones presenciales a industria Química. REACH/CLP	67	55%. Superior al 40% de lo programado
Inspecciones a Industrias y Servicios Biocidas	168	73%. Superior al 50% de lo programado
Control Documental Industria Química REACH/CLP	31	25 %. Inferior al 60% de lo programado
Control Documental Industria y Servicios Biocidas con almacén	43	19 %. Inferior al 50% de lo programado
Control por Inspección/Documental	309	88% de lo programado
Inspecciones biocidas Proyecto Europeo REF 8 (por producto)	18	
Alertas de Productos Químicos (SIRIPQ)	92	Actividad a demanda
Demandas por COVID-19	65	Actividad a Demanda
Verificación de etiquetado y FDS de productos químicos y biocidas	253	123 etiquetas y 130 FDS
Demandas de información (SISQ).	198	Actividad a demanda relacionada con demandas y alertas COVID-19

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*.

Las empresas de servicios biocidas que aplican productos químicos y/o biocidas en tareas de limpieza, desinfección, se consideraron un servicio esencial, por lo que no han dejado de realizar su actividad durante la pandemia por COVID-19.

- 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.

- Seguimiento de las actuaciones del sector de las empresas de servicios biocidas.

- Desarrollo

- Auditoría de la gestión de control de plagas y de Legionella programadas y a demanda como consecuencia de la detección de irregularidades detectadas en la actividad de las empresas de servicios biocidas.
- Auditorías documentales de acuerdo con el Plan de Intervención Prioritaria en el Control Oficial de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental ante la crisis sanitaria por Covid-19: Auditoría de un 50% de lo programado presencial y un 50% documental. Y un 100% de auditorías presenciales en el caso de deficiencias relacionadas con Covid.

- Datos

Según los resultados obtenidos, se observa un mayor cumplimiento respecto a lo programado en auditorías realizadas mediante control documental que las presenciales.

Auditoría de Empresas de Servicios	2020	% de cumplimiento (respecto a lo programado)
Nº de auditorías a empresas de servicios biocidas (presenciales + documentales)	42	47% de lo programado
Nº de auditorías presenciales de empresas de servicios biocidas.	11	24% de lo programado
Nº de auditorías documentales de empresas de servicios biocidas	31	69% de lo programado
Nº Demandas de auditoría por irregularidades empresas Legionela.	5	Actividad a demanda
Nº Demandas de auditoría por irregularidades empresas (Control de Plagas).	12	Actividad a demanda

Irregularidades detectadas en las 12 demandas de auditoría de empresas de Control de Plagas:

- En un 72% uso inadecuado de rodenticidas.
- En un 36% irregularidades en el Certificado de Servicios.
- En un 9% irregularidades relativas a la COVID-19, realizándose en un 100% auditoría presencial.

Se han gestionado 5 demandas de auditoría de empresas de servicios biocidas que realiza tratamientos de prevención frente a Legionela, encontrándose las siguientes deficiencias:

- En un 60% irregularidades en el tratamiento de Limpieza y Desinfección.
- En un 60% irregularidades en el Certificado de Tratamiento.
- En un 40% tiempo excesivo entre toma de muestra y analítica.

Se ha implementado en la aplicación SAHAWEB los protocolos de auditorías de Sanidad Ambiental, iniciándose las gestiones para habilitar el informe de auditorías en SASH-Infoview.

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.

Atender demandas de información toxicológica y sobre materiales en contacto con alimentos a través del Sistema de Información de Seguridad Química (SISQ) Promover el conocimiento de la normativa aplicable.

- Desarrollo

Inspecciones de riesgo a las industrias de materiales en contacto con alimentos según lo indicado en el Plan de Intervención Prioritaria en el Control Oficial de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental ante la crisis sanitaria por Covid-19: Inspección del 50% de lo programado y Control documental del 50% de lo programado.

Actuaciones por demanda.

Actividad de formación, impartiendo el curso sobre Metodología de inspección de industrias de materiales en contacto con alimentos.

Gestión para la incorporación de los protocolos de inspección de materiales en contacto con alimentos en SAHAWEB.

- Datos

Se han realizado **62 inspecciones presenciales** a 47 industrias de materiales en contacto con alimentos, alcanzándose un 77% de lo programado según el Plan prioritario. Se han inspeccionado presencialmente 26 fabricantes, 5 almacenistas y 16 importadores/distribuidores. De la evaluación cualitativa de las inspecciones realizadas a fabricantes y almacenistas se comprueba que el 100% está en categoría A.

Se ha realizado **control documental en 11 industrias** de materiales en contacto con alimentos, lo que supone un 14% de lo programado según el Plan prioritario.

Actuaciones a demanda: 4 de ellas motivadas por consultas sobre legislación aplicable a cada tipo de material y 4 por no conformidades en resultados de ensayos de cesión y migración.

Demandas generadas por actuación de la Policía Municipal de Madrid: se han iniciado 15 trámites, que han implicado el seguimiento 52 empresas que comercializan sus productos en la Comunidad de Madrid, derivándose solicitudes de actuación a otros organismos de control oficial afectados (Comunidades Autónomas, Consumo).

Seguridad Química. Materiales en contacto con alimentos.	2020	% de cumplimiento
Inspecciones de industrias de materiales en contacto con alimentos.	62	77%
Control documental de industrias de materiales en contacto con alimentos	11	14 %
Demandas de información y por incumplimientos analíticos	8	Actividad a demanda
Demandas generadas por actuación de otros organismos.	15	52 empresas implicadas.

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.

- 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.

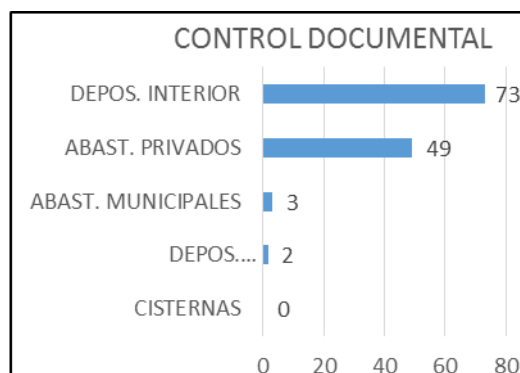
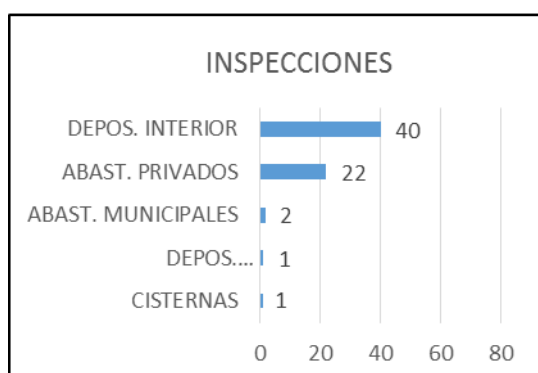
- Desarrollo

Vigilancia y control de los sistemas de abastecimiento de agua de consumo humano mediante la inspección de abastecimientos municipales, privados y otras infraestructuras. Vigilancia y control de la calidad del agua de consumo humano mediante la toma de muestras para su análisis.

Debido a la pandemia, durante el periodo mayo-diciembre, esta vigilancia se ha realizado mediante control documental, y se ha suspendido la toma de muestras, vigilando la calidad del agua mediante la supervisión de la información notificada en SINAC (Sistema de Información Nacional de Aguas de Consumo).

- Datos

Se han realizado **193 actuaciones** de vigilancia en 171 instalaciones de agua de consumo humano: **66 inspecciones** a 59 instalaciones y **127 controles documentales** a 112 instalaciones. La mayoría de los abastecimientos privados tiene **buenas o adecuadas condiciones higiénico-sanitarias** al estar **categorizados en A** (56%) y **B** (25%), así como los abastecimientos municipales (A 64 % y B 27%). Los depósitos de instalaciones interiores se encuentran en categoría A en un 89%.



Vigilancia Agua de consumo humano	2020	% de resultados
Abastecimientos municipales y privados	69	El 95 % de los abastecimientos privados inspeccionados realizan análisis del agua con frecuencia adecuada.
Otras infraestructuras (depósitos de instalación interior, de abastecimiento y cisternas)	102	El 83 % de los depósitos interiores inspeccionados mantiene actualizada la información en SINAC.
Total	171	

Se ha revisado la **ficha de datos de seguridad** de **1 producto químico** utilizado en el tratamiento de aguas de consumo, no encontrándose incumplimientos.

Se han tramitado **55 demandas** relativas a aguas de consumo, de las cuales **17** fueron solicitudes de **informe sanitario** (12 de Confederación Hidrográfica del Tajo, 4 de Canal de Isabel II y 1 Plan Especial de Infraestructuras).

SINAC: A través de aplicación se han notificado 29.494 controles analíticos ², verificándose que el agua suministrada a la población fue Apta para el Consumo en el 99,59% de los análisis (28.640), lo que da una idea de la buena calidad del agua de nuestra región.

Tramitación y apoyo a los usuarios, **105 consultas**. **3 Boletines** del Sistema de Información de Sanidad Ambiental: SISA- SINAC. **1 actualización** de la página web.

Sistema de vigilancia espacial: Actualización del mapa de aguas de abastecimiento en SIGIS (Sistema de Información Geográfica de Indicadores de Salud).

Se ha elaborado el **Programa de Vigilancia Sanitaria del Agua de Consumo Humano 2021-2025**, en colaboración con las Unidades Técnicas del Área de Salud Pública (UT-ARESP). Consta de 16 capítulos y 5 anexos. Se entrega al Ministerio de Sanidad en 2021, su vigencia es de 5 años.

Se ha publicado la **Guía sobre requisitos mínimos del programa de autocontrol en abastecimientos de agua de consumo humano**, elaborada en colaboración con las UT-ARESP, y el **Informe anual de la calidad de las aguas de consumo humano 2019** en base a SINAC.

² Datos obtenidos de SINAC a fecha 19 de febrero de 2021. Los notificadores pudieron grabar boletines, cuya toma de muestra se realizó en 2020, hasta el 15 de febrero de 2021.

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, 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.

- Desarrollo

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

Notificación y supervisión de información en NÁYADE (Sistema de Información Nacional de Aguas de Baño).

- Datos

Piscinas

Se ha mantenido el programa anual. A pesar del cierre de las instalaciones durante el estado de alarma, y aunque algunas piscinas no abrieron en la temporada de verano, se han realizado 362 inspecciones a 316 instalaciones de aguas recreativas: 269 inspecciones a 230 instalaciones de piscinas tipo 1 (municipales, hidromasaje, parques acuáticos) con una cobertura del 44% (se programó 70%), llegando al 100% en parques acuáticos. En piscinas tipo 2, 91 inspecciones a 84 instalaciones (de hoteles, colegios, campings, vasos de hidromasaje, etc.), 2 inspecciones a piscinas tipo 3A (comunidades de vecinos) por demandas.

Aguas recreativas	2020	% de resultados
Inspecciones en piscinas tipo 1	269	El 83% de las instalaciones cuya actividad principal es piscina tienen condiciones higiénico-sanitarias correctas.
Inspecciones en piscinas tipo 2	91	Las piscinas cuya actividad es suplementaria a la principal, presentan incumplimientos leves en un 15%.
Inspecciones en piscinas tipo 3	2	Realizadas por demandas sobre condiciones incorrectas.
Total	362	

La mayor parte de las piscinas tipo 1 y tipo 2 se encuentran en **categorías A y B**: el 69,70% de tipo 1 y 69% de tipo 2 tienen categoría A. El 21,21% de tipo 1 y el 22% de tipo 2 se encuentran en categoría B.

Se han realizado **3 inspecciones a actividades recreativas** (campings) y **3 informes** sobre acampadas juveniles a solicitud de la Consejería de Educación y Juventud.

Se han tramitado **153 consultas** sobre piscinas, de ellas, **145** estaban relacionadas con la **COVID-19**.

Se han valorado **15 etiquetas y 21 fichas de datos de seguridad de productos químicos** para tratamiento de agua de piscina, resultando 18 con incumplimientos (4 y 14 respectivamente).

Se ha realizado **1 propuesta de sanción**.

Publicación de **6 Boletines** del Sistema de Información de Sanidad Ambiental (SISA-SILOE).

6 actualizaciones en la **web** sobre [piscinas y parques acuáticos](#).

En cuanto a la aplicación de piscinas **SILOÉ**: **172 consultas** de apoyo a los notificadores de datos (gestores de piscinas) para la grabación de información. **55 vasos de 18 instalaciones** se han dado de alta en SILOÉ.

En cuanto al **control analítico**, se han tomado muestras en **151 vasos** de piscinas, de ellos 47 corresponden a vasos de hidromasaje. Los resultados son **correctos** en el **91,4% de los análisis**.

Zonas de baño naturales

En la Comunidad de Madrid tenemos cuatro zonas de baño autorizadas y censadas oficialmente: Río Alberche, Río Tajo, Río Lozoya y Embalse de San Juan (con dos puntos de muestreo). Durante 2020 **no se ha permitido el baño** debido a la pandemia. No obstante, se ha controlado la calidad del agua, tomándose **45 muestras** de aguas de zonas de baño con resultados **correctos en el 100 %** de los análisis.

Zona baño	Municipio	Punto muestreo	Calificación
Río Alberche	Aldea del Fresno	Playa del Alberche	Suficiente
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

Se han atendido **6 consultas** relacionadas con la **COVID-19**, y **3 preguntas parlamentarias** sobre zonas de baño.

Se han emitido **4 Boletines** del Sistema de Información de Sanidad Ambiental. NAYADE.

Se han realizado **3 actualizaciones de la web** sobre [zonas de baño](#), dirigida al ciudadano.

Se ha elaborado el **Informe anual de calidad de aguas de baño 2019** en base a Náyade.

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, 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 91 análisis espaciales en el ámbito de planes/proyectos.

- Datos

En cuanto a los sectores económicos, urbanísticos y estratégicos en los que se ha informado en 2020 indicar que es el sector relativo a la planificación

Evaluación de impacto ambiental en salud	2020
Informes de evaluación de impacto ambiental en salud	119
Informes de proyectos industriales	86
Informes de políticas y programas estratégicos	33

urbanística el predominante (23%). En relación a los sectores industriales, acorde con la tendencia de los últimos años, destacan aquellos que son prioritarios en la transición energética, destacando el sector de estaciones de servicio de suministro al por menor de carburantes y combustibles de automoción (20%) y el sector de gestión de residuos (19%). El objeto es la adaptación de sus procesos a la nueva Estrategia de Economía Circular y Bioeconomía y a la Estrategia de Acción frente al Cambio Climático. Por otro lado, se observa un importante incremento en el sector de la industria química/farmacéutica por la incorporación de líneas con nuevas tecnologías y/o productos. El informe sanitario-ambiental se enfoca entorno a las competencias en el ámbito de la sanidad ambiental con objeto de reducir los impactos a la población residencial próxima, tanto en fase de obras como en funcionamiento y clausura.

Respecto a la participación en grupos de trabajo científico-técnico y publicaciones, a pesar de las circunstancias especiales originadas por la actual pandemia, hay que resaltar los siguientes grupos y líneas de trabajo:

- Grupo técnico transversal: Área de Sanidad Ambiental y Área de Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud, de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, para la elaboración y aprobación del Procedimiento e Instrucciones Técnicas relativo a la *Evaluación del Riesgo en Salud ante Casos de Emergencia Ambiental*.
- Grupo técnico Área de Sanidad Ambiental para la caracterización de las captaciones de agua de consumo humano con procedencia en la masa de agua subterránea de la CM, de acuerdo al cribado propuesto en la guía *Análisis de los riesgos derivados de la exposición de la población a las sustancias radiactivas en el agua de consumo humano relativo a las variables cuantitativas α radiactividad, β radiactividad, así como al Radón222*.
- Grupo técnico Área de Sanidad Ambiental para la publicación del Programa Autonómico de Vigilancia Sanitaria del agua de Consumo Humano. Elaboración del Capítulo *Radiactividad en el agua de consumo humano*.
- Grupo de trabajo para El Congreso Nacional del Medio Ambiente (CONAMA) 2020- 2021 *La salud en la Evaluación Ambiental de planes y proyectos” ponencia y mesa de trabajo*.

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.

- Objetivos

Promover ambientes saludables en edificios de uso público.

- Desarrollo

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, etc.).

Promover líneas estratégicas, mediante la participación en grupos de trabajo con otras administraciones públicas, asociaciones sectoriales, comités técnicos al objeto de prevenir los riesgos ambientales para la salud.

- Datos

Calidad de espacios interiores	2020
Informes de calidad del ambiente interior	28
Informes de temática radón	4
Informes de temática amianto	2
Informes ventilación y climatización COVID-19*	6
Otros contaminantes (COVs, Ozono ...)	14
Informes Asamblea de Madrid: Amianto y Radón	2

*Informes independientes a los que figuran en la ficha de ventilación. Estos son debido a demandas de población general y sectores profesionales.

En el año 2020, se emitieron 28 informes sanitario-ambientales en respuesta a demandas de la población general, gestores de edificios y otras administraciones públicas. Las demandas sobre la ventilación, uso de sistemas de climatización y filtros de purificación en edificios de uso público han generado más demandas durante 2020, seguido de las consultas relativas a la desinfección del aire con ozono.

Para hacer frentes a la crisis sanitaria por la pandemia ocasionada por la COVID-19, se han ido generando diversos documentos técnicos y se han planificado diversas líneas de actuación. En este sentido se ha participado en el documento técnico *Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Viviendas, residencias, espacios de*

pública concurrencia (centros comerciales, supermercados, etc.) y transportes de viajeros. Versión 1ª: 11 de marzo de 2020 y revisiones posteriores.

A solicitud de la Asamblea de Madrid, se han elaborado dos informes técnicos:

- Relativo al Plan Nacional del Radón (publicado en 2020).
- Sobre Amianto *Proposición no de Ley con objeto de elaborar, en el plazo de un año, un Plan Director del proceso a desarrollar para la eliminación del amianto en la Comunidad de Madrid en el horizonte 2030.*

También se ha participado en los siguientes Grupos de Trabajo científico-técnico:

- Grupo técnico 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).*
- Grupo técnico transversal de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental relativa a la Ventilación, Climatización y Coronavirus SARS-CoV-2, en Edificios de uso público y viviendas.
- Grupo técnico coordinado por ANECPLA para publicación de un Documento relativo a Protección frente a plagas en edificación.

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 cadáveres, verificando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad.
Auditoría técnico documental de las ampliaciones, modificaciones, reforma y creación de nuevos cementerios.

- Datos

Se han realizado un total de **27.163 autorizaciones**, distribuyéndose de la siguiente manera:

- Autorizaciones de traslado de cadáveres: 27.035
- Autorizaciones de restos humanos: 71
- Autorizaciones de exhumación: 57

De las autorizaciones de traslado, **10 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 2.040 comunicaciones** previas de tanatopraxia.

Se han **realizado 250 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.

Sanidad mortuoria	2020	% de cumplimiento
Inspecciones totales	61	90%
Inspecciones en traslados sometidos a autorización sanitaria, verificación de condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	0	El 0% de las inspecciones programadas
Verificación del cumplimiento normativo en los traslados ordinarios de cadáveres, verificación de condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	7	Se ha verificado el 15% de lo programado
Auditoría técnico documental de la notificación previa de aplicación de técnicas de tanatopraxia	2.040	Se ha verificado el 100% de lo programado
Verificación del cumplimiento normativo en la realización de técnicas tanatoprácticas, verificando las condiciones higiénico-sanitarias y de seguridad	2	Se han realizado el 10% de las inspecciones programadas
Verificación del cumplimiento normativo en la realización de exhumaciones de cadáveres, verificando las condiciones higiénico sanitarias y de seguridad	18	Se han realizado el 90% de las inspecciones programadas
Auditoría técnico documental de las ampliaciones, modificaciones, reforma y creación de nuevos cementerios	19	Actividad a demanda

En el apartado [14.7](#) de esta memoria se detallan las actividades en materia de sanidad mortuoria realizadas como consecuencia de la pandemia COVID-19.

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: **890**

Controles de etiquetado de productos efectuados: **1.774** (*1.947 etiquetas recogidas durante el año 2020, pendientes de evaluación 173).

Muestras de composición realizadas: **152** (* 142 muestras recogidas en 2020. De los resultados, 47 corresponden a muestras recogidas en el año 2019. 35 muestras recogidas en el año 2020 pendientes de resultado).

Informes de evaluación de resultados laboratoriales emitidos: **152**

Demandas recibidas: **43** (26 denuncias y 17 solicitudes de información y/o consultas)

Requerimientos de solicitud de información adicional: **665**

Inhibiciones recibidas de otras CC.AA.: **78**

Inhibiciones realizadas por el Área de Calidad y enviadas a otras CC.AA.: **250**

Nº exptes sancionadores propuestos: **8**, con una cuantía de **371.810 €**.

El año 2020 ha sido un año en el que, a pesar de la pandemia por coronavirus, se ha realizado una intensa labor inspectora, dirigiendo una parte importante de estas actuaciones al control oficial del comercio electrónico de diferentes sectores: aceite de oliva, productos de la pesca, productos ibéricos y otros productos derivados de la carne, quesos, productos ecológicos, platos preparados o bollería y galletas.

El resultado del control oficial de etiquetado de productos arroja un elevado porcentaje de incumplimientos (62,7%), en muchos casos debido a deficiencias en la presentación de la información alimentaria obligatoria que se inserta en las páginas web de empresas que realizan la venta por el canal *on line*.

Dato	Grado de ejecución	Total
Nº Inspecciones realizadas / Nº inspecciones programadas	% ejecución actividad inspectora	133,6 %
Nº Etiquetas revisadas / Nº etiquetas programadas	% ejecución controles etiquetado	175,1 %
Nº controles composición realizados / Nº controles programados	% ejecución controles composición	74,3%
Nº etiquetas con incumplimiento / Nº etiquetas valoradas	% de etiquetas con incumplimientos	62,7%
Nº productos analizados con incumplimiento / Nº productos analizados	% productos con composición incorrecta	30,9%

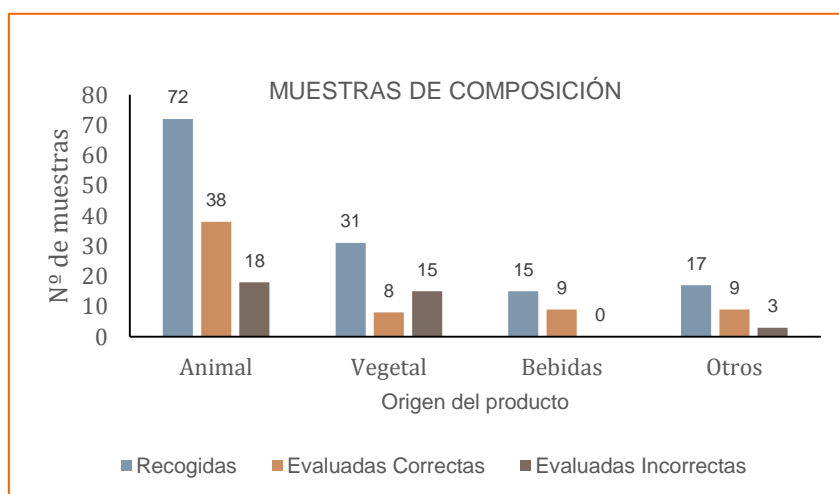
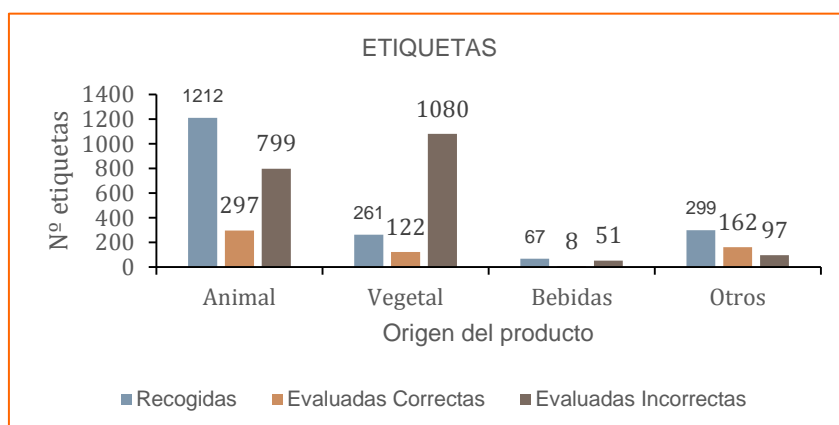
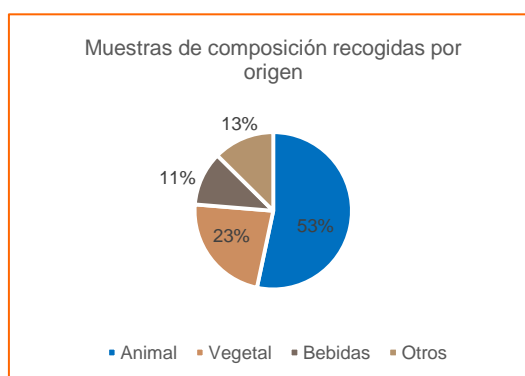
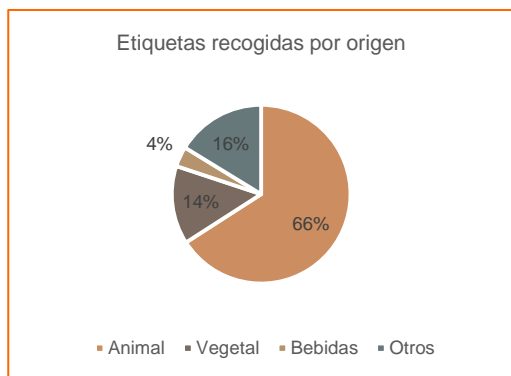
Respecto a los resultados de los controles de composición, el porcentaje de incumplimientos alcanza el 30,9%. Hay que reseñar que, debido al confinamiento por la pandemia, los laboratorios oficiales han tenido una reducción en su capacidad analítica, lo que ha revertido a tener que anular un número importante de muestras. Sin embargo y debido a retrasos en la realización de los análisis de composición de campañas del año 2019, el número de informes de evaluación de resultados de laboratorio que se han emitido durante el año 2020 ha sido mayor.

Durante el cuarto trimestre del año 2020 se han hecho diversas actuaciones de control oficial coordinadas con Guardia Civil para la detección de fraudes en la venta de diferentes tipos de alimentos, tales como carnes de vacuno o de aves.

Además, se ha proseguido con las inspecciones en el sector del ibérico, tanto controlando su etiquetado como su trazabilidad hasta origen en establecimientos de distribución y comercialización, al objeto de evitar y proteger al consumidor ante posibles prácticas fraudulentas. A este respecto, destacar que a lo largo de este año se ha revisado la trazabilidad hasta origen de más de 225 lotes de jamones y paletas, lo que ha supuesto un esfuerzo muy importante de revisión y control documental (se han revisado más de 4.450 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: **52**, de la cuales **26** en herbolarios o farmacias y **26** en otro tipo de establecimientos.

Etiquetas evaluadas: **48**, de las cuales **29** fueron complementos y **19** otro tipo de productos alimenticios.

Ejemplares de periódicos y/o revistas revisados: 68

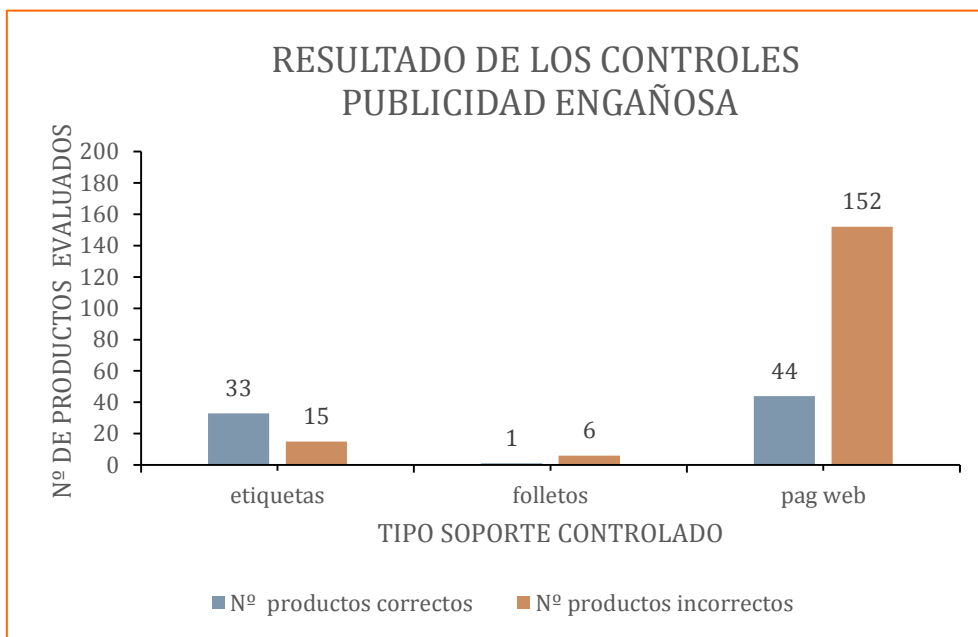
Inspecciones de folletos publicitarios: **2**, con la evaluación de **7** productos.

Inspecciones a páginas web: **78**, con la evaluación del contenido referido a **196** productos.

Nº expedientes sancionadores propuestos: **11**, con una cuantía de **273.000 €**.

Dato	Grado de ejecución	Total
Nº inspecciones realizadas según soporte / Nº inspecciones programadas por soporte	% Inspección de Etiquetado	104%
	% Inspección de Folletos	13%
	% Inspección de Páginas web	76%
Nº etiquetas revisadas / Nº etiquetas programadas	% de etiquetas controladas	104%
Nº periódicos revisados / Nº periódicos programados	% de periódicos / revistas controlados	34%

Nº producto controlados en folletos / nº productos programados en folletos	% de productos revisados en folletos	46,6%
Nº producto controlados en web / nº productos programados en web	% de productos controlados en páginas web	196%



7.20 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 UE 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 2020 ha sido de 18.523. Estas empresas se clasifican en cuatro 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 2020 el número total de inspecciones realizadas fueron 4.738 y el de informes sanitarios 1.281. Además, se respondió a 399 consultas recibidas en materia de requisitos higiénico sanitarios o trámites.

- Datos

Motivo	Inspecciones	Informe
Inspecciones completas (programadas y no programadas)	2.526	
Demandas	Denuncias	26
	Brotos alimentarios	1
	Alertas alimentarias	
	Licencias de apertura / Altas de establecimientos	47
	Autorización de Registro General Sanitario de Empresas Alimentaria y Alimentos	14
	Autorización y renovación de los Establecimientos Alimentarios para exportar a terceros países	6
	Certificados de exportación de alimentos	86

	Otras demandas (transporte, informe deficiencias, etc.)	863	1.101
Total		4.738	1.281

Apartados del protocolo	Resultados de los apartados del protocolo							
	Correcto		Incump. leve		Incump. grave		No procede	
	Nº	%	Nº	%	Nº	%	Nº	%
1-Materias primas	2.361	30,4%	70	0,9%	5	0,1%	325	4,2%
2-Agua de abastecimiento	2.394	30,9%	41	0,5%	1	0,0%	325	4,2%
3-Diseño de locales y equipos	2.225	28,7%	237	3,1%	30	0,4%	269	3,5%
4-Condiciones y mantenimiento de locales y equipos	1.779	22,9%	692	8,9%	43	0,6%	247	3,2%
5-Condiciones de conservación de alimentos y materiales	1.928	24,8%	509	6,6%	43	0,6%	281	3,6%
6-Prácticas de manipulación y elaboración	1.845	23,8%	561	7,2%	69	0,9%	286	3,7%
7-Limpieza y desinfección	2.049	26,4%	449	5,8%	31	0,4%	232	3,0%
8-Control de plagas	2.192	28,2%	286	3,7%	6	0,1%	277	3,6%
9-Trazabilidad	2.358	30,4%	217	2,8%	13	0,2%	173	2,2%
10-Gestión de residuos	1.249	16,1%	35	0,5%	1	0,0%	1476	19,0%
11-Formación	2.295	29,6%	227	2,9%	6	0,1%	233	3,0%
12-Etiquetado	2.058	26,5%	343	4,4%	18	0,2%	342	4,4%

Actuaciones ante incumplimientos sobre EA y sobre producto	
Propuesta de suspensión o cierre del establecimiento	13
Suspensión de actividad o cierre del establecimiento	4
Propuesta de sanción	16
Productos decomisados	13.118 Kg*
Nº de retiradas de productos del mercado	108

*Pendiente de ajustar, posible variación

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 inicial de establecimientos alimentarios sometidos a control oficial mediante auditoría en 2020 fue de 1.935.

Las auditorías oficiales son programadas en función del riesgo sanitario considerado para cada perfil de establecimiento.

De los 1.935 establecimientos programados inicialmente, se hicieron entre enero y marzo 110 establecimientos, todos ellos programados (5,7%).

Las limitaciones y alteraciones debidas a la pandemia de coronavirus han hecho necesaria una reducción en el número de visitas a realizar tras la finalización del estado de alarma, que implicó la paralización de la actividad de hecho por alrededor de 3 meses.

Esta reducción se recoge en el *Plan de intervención prioritaria en el control oficial de higiene, seguridad alimentaria y ambiental ante la crisis sanitaria por COVID-19* (última actualización de 29-9-2020).

El Plan estableció que se realizasen auditorías en los establecimientos alimentarios únicamente en los siguientes casos:

- Seguimiento de los planes de acciones correctoras de las auditorías previamente iniciadas:
 - Para los fabricantes, envasadores (92) y almacenistas (11), únicamente los que estaban categorizados como Desfavorable, realizándose exclusivamente control documental, y únicamente en caso necesario, auditoría en planta.
- Cuando sea un requisito legal para atender una demanda: p.ej., para conceder autorización de RGSEAA, o autorización para exportar.

A continuación no se han detallado los indicadores inicialmente establecidos en este programa, sino que se han tenido en consideración la programación establecida por el plan de intervención prioritario. Se traslada aquí lo que afecta al control oficial mediante auditoría, sin establecer comparaciones entre lo

programado y lo realizado, dado que ni la programación inicial coincide con la modificada en el Plan citado, ni el resultado de los controles puede permitir la comparación en relación a años anteriores:

- Datos

Indicador	Datos	Total
Nº de Establecimientos alimentarios auditados	27 Establecimientos Alimentarios programados 299 Establecimientos Alimentarios no programados	326
Nº de auditorías		381
Resultados de auditoría		
Elaborador	61 Favorable (45%) 55 Favorable Condicionado (41%) 14 Desfavorable (10%) 5 Auditoría Parcial (4%)	Favorable 140 (44%) Favorable Condicionado 143 (45%) Desfavorable 26 (8%) Auditoría Parcial 10 (3%)
Envasador	4 Favorable (31%) 5 Favorable Condicionado (38%) 4 Desfavorable (31%) 0 Auditoría Parcial (0%)	
Almacenista	18 Favorable (58%) 12 Favorable Condicionado (39%) 0 Desfavorable (0%) 1 Auditoría Parcial (3%)	
Distribuidor	4 Favorable (80%) 0 Favorable Condicionado (0%) 0 Desfavorable (0%) 1 Auditoría Parcial (20%)	
Restauración social	50 Favorable (44%) 57 Favorable Condicionado (50%) 5 Desfavorable (4%) 1 Auditoría Parcial (1%)	
Minorista	3 Favorable (17%) 12 Favorable Condicionado (67%) 2 Desfavorable (11%) 1 Auditoría Parcial (6%)	
Restauración comercial	0 Favorable (0%) 2 Favorable Condicionado (50%) 1 Desfavorable (25%) 1 Auditoría Parcial (25%)	
Nº de Informes de seguimiento	67 Elaboradores 3 Envasadores 5 Almacenistas 1 Distribuidor 3 Restauración social 0 Minoristas	79

	0 Restauración comercial	
Medidas de policía sanitaria y sanciones	170 Policía Sanitaria 1 Sanción	171
Sistemas de seguridad alimentaria de colectivos evaluados	26 Guías de Sistemas de Seguridad Alimentaria (38 evaluaciones)	26

7.22 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	117.936	101.330	13.549	530.002	25.613.110	0	26.375.927
Decomisos Kg	250.050	19.821	2.766	541.537	177.953	0	992.127
Zoonosis	2.146	4.377	1.320	48	0	0	7.891

Zoonosis	Mal rojo	Tuberculosis	Hidatidosis	Cisticercosis	Sarna	Total
Número	48	137	3.542	4.148	16	7.891

Comunicaciones	Bienestar Animal	Indicadores bienestar de pollos en granja	Resultados de Inspección a origen
Número	37	223 comunicaciones 691 lotes	426

Auditorías	Bienestar animal	Requisitos ante mortem	MER	Triquina	Total
Número	12	11	10	4	37

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 procedente de la caza silvestre y de la carne procedente de reses lidiadas.

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, las medidas especiales tomadas ante la COVID-19, han motivado la suspensión y cancelación de gran cantidad de festejos y espectáculos taurinos, reflejándose en el número de reses de lidia inspeccionadas durante el año 2020, que ha supuesto un decremento superior al 92,7% con respecto al año 2019. Se decomisó una canal, ya que la muerte del animal no se produjo durante el desarrollo del festejo taurino, sino accidentalmente en los chiqueros.

Las reses lidiadas en otras Comunidades Autónomas e inspeccionadas en salas de tratamiento de reses de lidia ubicadas en la Comunidad de Madrid, han supuesto el 70,19 %, procediendo de espectáculos taurinos celebrados en Castilla La Mancha, Castilla León y Valencia.

Se ha procedido a autorizar mediante Resolución dictada desde la Dirección General de Salud Pública, y previa inspección de verificación de las condiciones estructurales y de higiene, el 54,5% de los desolladeros anejos a las plazas de toros que lo solicitaron, ya que el resto de las solicitudes fueron archivadas, previa petición de parte, debido a las circunstancias acaecidas durante el año 2020.

En lo relativo a la carne procedente de la actividad cinegética, el origen de los 5 jabalíes que presentaban parasitosis por *Trichinella* spp. correspondía a 4 abatidos en monterías realizadas en otras CC.AA. y tan sólo 1 jabalí procedía de una montería celebrada en la Comunidad de Madrid.

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 7 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 CC.AA.	Decomisos	Zoonosis
Número	266	186	1	0

Reses de Lidia	Presentadas como canales	Presentadas como sangradas
Número	196	70

Indicador	Total
Desolladeros de plaza de toros autorizados (lidia)	6
Ayuntamientos autorizados para realizar matanzas	7
Veterinarios Colaboradores autorizados (caza y matanzas)	46

Inspección de caza	Número de piezas	Triquinosis
Por Veterinarios Oficiales	2.306	5
Por Veterinarios Colaboradores*	Caza	32.170
	Matanza domiciliaria	32
		0

* Según información recibida en la Subdirección General hasta el 12/02/2021.

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 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 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 2020 el número de establecimientos alimentarios en los que se verificó el etiquetado fue de **2.419**, se evaluaron **737** etiquetas y se controló la gestión de alérgenos en **226** comedores escolares.

- Datos

Nº de establecimientos alimentarios en los que se ha verificado el etiquetado	2.419
Nº de establecimientos alimentarios con etiquetado correcto	2.058
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos leves de etiquetado	343
Nº de establecimientos alimentarios con incumplimientos graves de etiquetado	18

Nº de etiquetas de alimentos evaluadas en fabricantes, envasadores y marquistas	737
Nº de etiquetas de alimentos con incumplimientos	396
Nº de incumplimientos de la información obligatoria	285
Nº de incumplimientos de la información nutricional	148
Nº de incumplimientos de declaraciones nutricionales y propiedades saludables	6
Nº de incumplimientos de información sobre alérgenos	87
Nº de incumplimientos de información sobre aditivos	74

Nº de comedores escolares en los que se ha controlado la gestión de alérgenos	226
Nº de comedores escolares con incumplimientos en la gestión de alérgenos	66
Nº de incumplimientos en las prácticas de manipulación de comidas para alérgicos	19
Nº de incumplimientos en el almacenamiento de comidas para alérgicos	7
Nº de incumplimientos en la formación del personal sobre alérgenos	1
Nº de incumplimientos en la limpieza y desinfección para la gestión de alérgenos	3
Nº de incumplimientos de materias primas para la gestión de alérgenos	4

7.24.2 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 2020 las empresas notificaron **2.132** complementos, las Unidades Técnicas del Área de Salud Pública emitieron **837** informes y se trasladaron a la AESAN **3.950** notificaciones, de las cuales, **3.471** notificaciones iniciales fueron tramitadas sin informe en un envío masivo y **479** fueron tramitadas con informe (94 notificaciones iniciales, 45 notificaciones por modificación de etiquetado, 318 notificaciones de baja y 22 para la actualización de la base de datos de la AESAN).

- Datos

Notificaciones de complementos	Número
Nº de notificaciones de complementos presentadas ante la Comunidad de Madrid	2.132*
Nº de notificaciones de complementos informadas por el Área de Salud Pública	837
Nº de notificaciones de complementos informadas y trasladadas a la AESAN	479
Nº de notificaciones de complementos con incumplimientos (etiquetado y/o composición) informadas y trasladadas a la AESAN	86**

* Según tasas recaudadas del 01/01/2020 al 31/12/2020 = 127.994,68 € (60,03 € por notificación).

** 75 notificaciones presentaban incumplimientos de etiquetado.

11 Incumplimientos afectaron a la composición:

- 8 productos tenían en su composición aditivos no autorizados para ese tipo de productos.
- 1 producto incluía en su composición una fuente de magnesio no autorizada en la normativa.
- 1 producto contenía una cantidad de la sustancia melatonina (2,60 mg) que puede conferirle la condición de medicamento.
- 1 producto tenía en su composición una cantidad muy elevada de vitamina D, lo que produjo efectos de hipercalcemia en un paciente que fue hospitalizado.

7.24.3 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 año 2020 fue de **140** y de éstas, **122** fueron trasladadas a la AESAN.

- Datos

Alimentos destinados a grupos específicos de población	Número
Nº de comunicaciones de preparados para lactantes trasladadas a la AESAN	14
Nº de comunicaciones de preparados de continuación trasladadas a la AESAN	5
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales trasladadas a la AESAN	103
Nº de comunicaciones de alimentos para usos médicos especiales que solicitan financiación, trasladadas a la AESAN, previa Resolución de la DG de Salud Pública	76
Nº total de comunicaciones de alimentos para grupos específicos de población trasladadas a la AESAN	122
Nº total de alimentos para grupos específicos de población trasladados a la AESAN con incumplimientos	5*

* Incumplimientos de etiquetado, 4 en lactantes y 1 en preparado de continuación

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 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 2020 se han gestionado un total de **545 expedientes de SCIRI**, 24 de los cuales han sido activados por la Comunidad de Madrid.

- Datos

Expedientes de alertas	
Nº de expedientes de alertas recibidos del SCIRI	361
Nº de alertas notificadas por la Comunidad de Madrid	15
Nº de alertas que han requerido actuaciones de control oficial	150
Nº de inspecciones realizadas por alerta	56
Nº de establecimientos inspeccionados por alerta	24
Nº de alertas difundidas a la población en la web Alimentacion*	16
Expedientes de información / varios	
Nº expedientes de información / varios recibidos del SCIRI	184
Nº expedientes de información / varios notificados por la Comunidad de Madrid	9
Nº expedientes de información / varios que han requerido actuaciones de control oficial	42
Nº de inspecciones realizadas por expedientes de Información / varios	10
Nº establecimientos inspeccionados por expedientes de Información / varios	7
Nº expedientes de información difundidos a la población en la web Alimentacion	-----

* ES2020/009: Ingrediente no autorizado (sustancia similar a la zopiclona) en complemento alimenticio

ES2020/022: proteína de leche no declarada en etiquetado de gominolas procedente de España

ES2020/027: falta de garantías sanitarias en pizzas comercializadas a través de internet

ES2020/029: proteína de leche no declarada en etiquetado de láminas para rollitos de primavera

ES2020/031: trazas de cacahuete no declaradas en muesli con frutas

ES2020/071: posible reacción adversa por complemento alimenticio

ES2020/072: presencia de anisakis en boquerones en vinagre

ES2020/121: presencia de *Salmonella* en pimentón dulce

ES2020/126: etiquetado incorrecto (mención sin gluten) en fideuá de marisco

ES2020/138: presencia de *Salmonella* en fuet

ES2020/147: huevo no declarado en etiquetado de tostadas

ES2020/172: presencia *Listeria monocytogenes* en queso de rulo de cabra

ES2020/173: fragmentos de vidrio en cerveza embotellada procedente de Francia

ES2020/191: presencia de *E. coli* productora de toxina shiga en queso brie

ES2020/264: presencia de leche no declarada en etiquetado de bolas de cereales

ES2020/301: retirada del mercado de bebidas lácteas por residuos de desinfectantes

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.

Debido a la situación excepcional provocada por la pandemia COVID-19, este año se han tomado menos muestras de las habituales, salvo en el caso de muestras de medicamentos veterinarios (PNIR), en que el número de muestras tomadas ha sido prácticamente el mismo que en años anteriores. Asimismo, ha sido necesario prorrogar la finalización de la ejecución del contrato público de zoonóticos hasta el 28 de febrero de 2021.

Se han tomado 1.612 muestras y en 138 muestras (8,56%) se han encontrado incumplimientos o hallazgos de agentes zoonóticos. Estos resultados son provisionales, ya que se han obtenido a fecha 15 de diciembre, y pueden faltar muestras por tomar o resultados de los análisis de laboratorio.

- Datos

Subprograma/Actuación	Tomadas	Incumplen	
	Nº	Nº	%
Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos	177	9	5,08%
Vigilancia de agentes zoonóticos y otros agentes causantes de brotes en alimentos	22	0	0,00%
Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios	27	13	48,14%
Verificación de la composición de alimentos y migraciones de materiales en contacto	35	1	2,85%
Control de contaminantes en productos alimenticios	61	1	1,63%
Control de residuos de plaguicidas en alimentos	47	0	0,00%
Control de medicamentos veterinarios y otras sustancias en alimentos de origen animal (PNIR)	930	1	0,11%
Contrato público para la vigilancia de agentes zoonóticos y sus resistencias antimicrobianas en alimentos	313	113	36,10%
Total	1612	138	8,56%

Además, se han tomado 23 muestras no programadas, ante situaciones de riesgo identificadas, obteniéndose en todas ellas resultados correctos:

- 3 muestras de producto cárnico envasado para investigación de *Salmonella* spp., motivadas por la alerta ES2020/065, activada por Francia;
- 3 muestras de complementos alimenticios con motivo de las alertas ES2020/071 y INF2020/0059.
- 1 muestra de producto cárnico envasado para investigación y recuento de *Listeria monocytogenes*, motivada por notificación de incumplimiento en los autocontroles del fabricante;
- 16 muestras para la investigación de brotes de origen alimentario.

7.26.1 Verificación de criterios microbiológicos y otras normas sanitarias en alimentos

- Justificación

Reglamento (CE) nº 2073/2005, de 15 de noviembre, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Reglamento (CE) nº 2075/2005, de 5 de diciembre, por el que se establecen normas específicas para los controles oficiales de la presencia de triquinias en la carne.

- 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

Se han tomado 177 muestras, de las cuales 9 incumplen.

- Datos

Muestreo Verificación	Tomadas	Incumplen		Observaciones
	Nº	Nº	%	
<i>Salmonella</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> en productos cárnicos envasados	18	0	0,00%	
<i>Salmonella</i> y <i>Escherichia coli</i> en preparados de carne de aves	14	2	14,28 %	2 <i>Salmonella infantis</i>
<i>Salmonella</i> y <i>Escherichia coli</i> en preparados de carnes distintas de aves	13	0	0,00%	
Triquina en carne de cerdo y jabalí	40	0	0,00	
<i>Salmonella</i> , aerobios y enterobacterias en canales bovinas	30	6	20,00 %	2 Aerobios y 4 Enterobacteriaceas (2 <i>Salmonella</i> que no suponen un incumplimiento)
Subtotal carnes y huevos	115	8	6,95%	
<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Escherichia coli</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> en crustáceos cocidos	9	0	0,00%	
<i>Listeria monocytogenes</i> en productos de la pesca ahumados	18	1	5,55%	
Subtotal Pesca	27	1	3,70%	
<i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Salmonella</i> en alimentos listos para consumo con huevo y ovoproductos	18	0	0,00%	
<i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Salmonella</i> en alimentos listos para consumo de tipo industrial	17	0	0,00%	
Subtotal Alimentos Listos para Consumo	35	0	0,00%	
Total	177	9	5,08%	

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

- Justificación

Real Decreto 1940/2004, de 27 de septiembre, sobre la vigilancia de las zoonosis y los agentes zoonóticos.

Reglamento (CE) N° 2160/2003, del 17 de noviembre, sobre el control de la salmonella y otros agentes zoonóticos específicos transmitidos por alimentos.

- 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

Cada año se programa el muestreo de alimentos para analizar agentes zoonóticos objeto de vigilancia obligatoria, como *Salmonella*. Además, se incluyen otros agentes aislados en brotes alimentarios, como *Clostridium perfringens*. Los resultados se transmiten a la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, quien los remite a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para ser incorporados al Informe "One Health" de zoonosis de la Unión Europea.

22 muestras tomadas. No ha habido hallazgos de agentes zoonóticos.

- Datos

Muestreo Vigilancia Zoonóticos	Tomadas	Hallazgos	
	Nº	Nº	%
<i>Salmonella</i> en huevos en centros embalaje	5	0	0,00%
<i>Clostridium perfringens</i> en alimentos listos para el consumo de tipo industrial	17	0	0,00%
Total	22	0	0,00%

7.26.3 Vigilancia de resistencias antimicrobianas de agentes zoonóticos alimentarios

- Justificación

Decisión de Ejecución 2013/652/UE de la Comisión, de 12 de noviembre, 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, asilados 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*.

Por parte de los servicios oficiales de la Dirección General de Salud Pública, se han tomado las 27 muestras asignadas a nivel nacional. Ha habido 13 muestras en las que se ha detectado *Escherichia coli* productor de betalactamasas de espectro ampliado y AmpC (BLEES/AmpC).

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.

- Datos

Muestreo resistencias por servicios oficiales	Tomadas		Hallazgos	
	Nº	Nº	%	
<i>Escherichia coli</i> productor de enzimas betalactamasas de espectro ampliado y AmpC (BLEES/Amp) en carne de pollo	27	13	48,14%	
Resistencias antimicrobianas de <i>Salmonella</i>	30	2	6,66%	
Total	57	15	26,32%	

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

- Justificación

Reglamento (CE) nº 1333/2008, de 16 de diciembre, sobre aditivos alimentarios.

Reglamento (UE) nº 1169/2011, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

- Objetivos

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

- Desarrollo

Se han analizado sulfitos, ya que la reevaluación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) en el año 2016 indicó la superación de la ingesta diaria recomendada por su uso como conservante.

Se han investigado los niveles de cafeína presentes en las bebidas energéticas y las menciones adicionales en el etiquetado en caso de contenidos elevados, así como la presencia y niveles de aditivos edulcorantes, y se transmitirán aquellos datos que puedan ser útiles para la evaluación de riesgo que está llevando a cabo la EFSA.

Se han tomado 35 muestras, de las cuales 1 incumple.

- Datos

Parámetro / producto	Tomadas	Incumplen	
	Nº	Nº	%
Sulfitos en carne y preparados cárnicos	18	1	5,55%
Edulcorantes y cafeína en bebidas energéticas	17	0	0,00%
Total	35	1	2,85%

7.26.5 Control de contaminantes en productos alimenticios

- Justificación

Reglamento (CE) nº 1881/2006, de 19 de diciembre, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

Reglamento (UE) 2017/2158, de 20 de noviembre, por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia 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

Cada año se programan 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).

Se han tomado 61 muestras, de las cuales 1 incumple.

- Datos

Parámetro / producto	Tomadas	Incumplen	
	Nº	Nº	%
Nitratos en vegetales y alimentos infantiles	25	0	0,00%
Aflatoxina M1 en preparados lactantes y preparados de continuación	18	0	0,00%
Acrilamida en patatas fritas, galletas y pan tostado	18	1	5,55%
Total	61	1	1,63%

7.26.6 Control de residuos de plaguicidas en alimentos

- Justificación

Reglamento (CE) Nº 396/2005, de 23 de febrero, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

Reglamento (UE) 2016/127, de 25 de septiembre, que complementa el Reglamento (UE) nº 609/2013 en lo que respecta a los requisitos específicos de composición e información aplicables a los preparados para lactantes y preparados de continuación, así como a los requisitos de información sobre los alimentos destinados a los lactantes y niños de corta edad.

Real Decreto 490/1998, de 27 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria Especifica de los Alimentos Elaborados a Base de Cereales y Alimentos Infantiles para Lactantes y Niños de Corta Edad.

Reglamento de Ejecución (UE) 2019/533, de 28 de marzo, relativo a un programa plurianual coordinado de control de la Unión para 2020, 2021 y 2022 destinado a garantizar el respeto de los límites máximos de residuos de plaguicidas en y sobre los alimentos de origen vegetal y animal y a evaluar el grado de exposición de los consumidores a estos residuos.

- Objetivos

Evaluar los riesgos vinculados a la presencia de residuos de [plaguicidas en los alimentos](#), a fin de prevenir y/ limitar los posibles daños a la salud humana.

- Desarrollo

La Unión Europea establece dos tipos de programas de control oficial, que los Estados Miembros deben realizar con carácter anual: los programas plurianuales coordinados y los programas nacionales. 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 normativos. A través de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, los resultados se trasladan a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria, para contribuir a la evaluación del grado de exposición de la población a estos residuos.

Se han tomado 47 muestras y no ha habido resultados no conformes. Para casi todos los productos, el número de plaguicidas analizados es muy alto, entre 100 y 200.

- Datos

Parámetro / producto	Tomadas	Incumplen	
	Nº	Nº	%
Plaguicidas en patatas	7	0	0,00%
Plaguicidas en coliflores	6	0	0,00%
Plaguicidas en judías secas	7	0	0,00%
Plaguicidas en arroz	7	0	0,00%
Plaguicidas en mandarinas	7	0	0,00%
Plaguicidas en alimentos infantiles	2	0	0,00%

Plaguicidas en grasa	7	0	0,00%
Plaguicidas en hígado de bovino	4	0	0,00%
Total	47	0	0,00%

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

- Justificación

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

- 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

La normativa obliga a los Estados miembros a aplicar cada año un Plan Nacional de Investigación de Residuos (PNIR), basado en los volúmenes de producción y aprobado por la Comisión Europea. A través de una aplicación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los resultados se trasladan a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria para contribuir al Informe anual del Plan de la Unión Europea.

Se han tomado 930 muestras y ha habido un incumplimiento (0,10% incumplimientos)

- Datos

Parámetro/productos	Analizadas	Incumplen		Observaciones
	Nº	Nº	%	
A1, A3, A4, DES; Trembolona; Zeranól	44	0	0,00%	9 muestras con b-zearalenonas (no constituyen incumplimientos)
A2: Tierostáticos	30	0	0,00%	5 resultados pendientes
A5: B-agonistas	224	0	0,00%	8 resultados pendientes
A6: Nitroimidazoles	37	0	0,00%	
A6: Nitrofuranos	43	0	0,00%	3 resultados pendientes
A6: Cloranfenicol	45	0	0,00%	
B1: Inhibidores antimicrobianos y sulfamidas	231	1	0,43%	1 muestra incumple a amoxicilina. 4 resultados pendientes
B2a: Antihelmínticos	89	0	0,00%	
B2d: Tranquilizantes	64	0	0,00%	5 resultados pendientes
B2e: Antiinflamatorios no esteroideos	3	0	0,00%	
B2f: Corticoides	67	0	0,00%	
B3a: Policlorobifenilos	21	0	0,00%	
B3a: Plaguicidas	19	0	0,00%	4 resultados pendientes
B3c: Metales	13	0	0,00%	
Subtotal PNIR	930	1	0,11%	

Contrato público de zoonóticos y resistencias antimicrobianas en alimentos de origen animal

Debido a la situación excepcional por la COVID-19, ha sido necesario prorrogar la finalización de la ejecución del contrato público de zoonóticos hasta el 31 de marzo de 2021.

Hasta la fecha se han tomado un total de 313 muestras de alimentos en comercio minorista, encontrando hallazgos de zoonóticos en 113 de las muestras, en las cuales se han investigado la existencia de [resistencias antimicrobianas](#).

- Datos

Muestreo zoonóticos por contrato público	Tomadas	Hallazgos		Detalles
	Nº	Nº	%	
<i>Salmonella</i> en huevos de gallina	80	14	17,5%	<i>Salmonella</i>
<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> y <i>Escherichia coli</i> productor de enzimas betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC (BLEES/Amp) y de carbapenemasas en carne de pollo	77	57	74,02%	4 <i>Salmonella</i> 18 <i>E. coli</i> BLEES/Amp 55 <i>Campylobacter</i>
<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> y <i>Escherichia coli</i> productor de enzimas betalactamasas de espectro ampliado, betalactamasas AmpC (BLEES/Amp) y de carbapenemasas en carne de pavo	41	30	73,17%	3 <i>Salmonella</i> 16 <i>E. coli</i> BLEES/Amp 21 <i>Campylobacter</i>
<i>Salmonella</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a la metilina y <i>Escherichia coli</i> productor de enzimas betalactamasas de espectro ampliado y betalactamasas AmpC (BLEES/Amp) y de carbapenemasas en carne de cerdo	73	8	18,89%	2 <i>Salmonella</i> 1 <i>E. coli</i> BLEES/Amp 6 <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a metilina
<i>Salmonella</i> y <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a la metilina en carne de conejo	42	4	9,52%	4 <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a metilina
Total	313	113	36,10%	

7.27 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, de 28 de noviembre, por el que se establece el procedimiento y los requisitos de la certificación veterinaria oficial para la exportación.

- 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

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.

Se han recibido solicitudes de autorización para la exportación para los siguientes países: Canadá, Arabia Saudita, Japón, Vietnam, China, Tailandia, Corea del Sur, Egipto, Indonesia, Malasia, Filipinas, Taiwán, Sudáfrica, Guatemala, Colombia y Brasil.

Los productos solicitados para exportar a esos países son, por número de solicitudes, primero para carne de bovino, seguido de carne y productos cárnicos de porcino, después para leche y productos lácteos y por último para carne de ovino y caprino.

Debido a la situación por la COVID-19, las visitas de autoridades de países terceros programadas para el año 2020 no han podido llevarse a cabo.

- Datos

Indicadores	Número
Nº de solicitudes de autorización y renovación de empresas para exportar recibidas	47
Nº de inspecciones y auditorías realizadas por autorización y renovación	62
Nº de informes emitidos para autorización / renovación	64

Nº de muestras tomadas en empresas exportadoras según planes específicos	24
Nº de solicitudes de certificados sanitarios de exportación recibidas	1.188
Nº de certificados sanitarios de exportación expedidos	1.157
Nº de solicitudes de certificados de libre venta recibidas	178
Nº de certificados de libre venta emitidos	173
Nº de solicitudes de consulta en materia de exportación atendidas	78

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 máquinas de vending, comercio minoristas, unidades de lactodietética) puedan garantizar la inocuidad de los alimentos servidos mediante la implantación de sistemas APPCC.

- Desarrollo

Para el año 2020 se habían programado 18 evaluaciones de seguridad alimentaria en centros hospitalarios, pero como consecuencia de la situación de crisis sanitaria ocasionada por la COVID-19, fue necesario reprogramar las actuaciones de control oficial no urgentes. Así, el *Plan de intervención prioritaria en el Control oficial de higiene, seguridad alimentaria y ambiental ante la crisis sanitaria por COVID-19*, asignó al programa de Evaluación la seguridad alimentaria en hospitales la evaluación de documentaciones de sistemas de seguridad alimentaria ya presentados y los seguimientos documentales de los planes de acción presentados por requerimientos en auditorías previas.

Los resultados muestran que se ha llevado a cabo esta reprogramación de manera satisfactoria realizándose en el 100% de los hospitales que requerían un seguimiento documental de sus sistemas de seguridad alimentaria. Por otro lado, se han llevado a cabo dos seguimiento presenciales de desviaciones estructurales en dos hospitales.

No se han detallado los indicadores inicialmente recogidos en este programa dado que en el plan de intervención prioritaria se suspendieron las evaluaciones de los SSA presenciales, por ello en el apartado de datos se desarrollan los indicadores correspondientes a dicho plan.

- Datos

Indicador	Datos	Total
Nº de servicios de restauración programados para realizar seguimiento	Cocina de pacientes: 22 Unidades de lactodietética: 10 Cafeterías: 35 Servicios de proveedor único: 2 Servicio de máquinas expendedoras de alimentos: 17 Comercio minoristas: 2	Centros hospitalarios: 19 Servicios de restauración programados: 88

Indicador	Datos	Total
Cobertura: nº de servicios de restauración en los que se ha realizado seguimiento / nº de servicios de restauración programados	Cocina de pacientes: 22/22 (100%) Unidades de lactodietética: 10/10 (100%) Cafeterías: 35/35 (100%) Servicios de proveedor único: 2/2 (100%) Servicio de máquinas expendedoras de alimentos: 17/17 (100%) Comercio minoristas: 2/2 (100%)	Centros hospitalarios: 19/19 (100%) Servicios de restauración programados: 88/88 (100%)
Resultados del seguimiento: - Se aceptan las medidas propuestas - Se aceptan parcialmente las medidas propuestas - Se rechazan las medidas propuestas	Cocina pacientes Se acepta: 7 (37,8%) Se acepta parcialmente: 15 (68,2%) Se rechaza: 0 Unidades lactodietética Se acepta: 4 (40,0%) Se acepta parcialmente: 6 (60%) Se rechaza: 0 Cafetería Se acepta: 16 (45,7%) Se acepta parcialmente: 19 (54,3%) Se rechaza: 0 Servicios de proveedor único Se acepta: 2 (100%) Se acepta parcialmente: 0 Se rechaza: 0 Sº máquinas expendedoras de alimentos Se acepta: 8 (47,1%) Se acepta parcialmente: 9 (52,9%) Se rechaza: 0 Comercio minorista Se acepta: 1 (50%) Se acepta parcialmente: 1 (50%) Se rechaza: 0	Se acepta: 39(43,3%) Se acepta parcialmente: 51 (56,7%) Se rechaza: 0
Nº de medidas adoptada: -Plazo de subsanación de incumplimientos en el SSA -Plazo para ampliar la documentación de SSA	Cocina de pacientes Subsanación: 13 (81,3%) Ampliación: 3 (18,8%) Unidades de lactodietética Subsanación: 0 Ampliación: 6 (100%) Cafeterías Subsanación: 20 (87,0%) Ampliación: 3 (13%) Servicios de proveedor único Subsanación: 0 Ampliación: 0	-Plazo de subsanación de incumplimientos en el SSA: 37 (64,9%) -Plazo para ampliar la documentación de SSA: 20 (35,1%)

Indicador	Datos	Total
	Servicio de máquinas expendedoras de alimentos Subsanación: 2 (20,0%) Ampliación: 8 (80,0%) Comercio minoristas Subsanación: 2 (100%) Ampliación: 0	
Actualización de documentos técnicos	1 documento programado	1 documento finalizado

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. Por otro lado, el Reglamento CE nº 852/2004 determina que las empresas alimentarias implanten sistemas de seguridad alimentaria (SSA) 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 considerada como vulnerable (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 SSA, basados en los principios del APPCC, que sean eficaces. De forma específica verificar que se cumplen los requisitos de higiene mediante la implantación de sistemas APPCC en estos centros, así como promover, evaluar y hacer un seguimiento de los mismos.

- Desarrollo

Los controles oficiales son realizados en base a una valoración del riesgo sanitario considerado en cada centro, pero debido a la dificultad para llevarlos a cabo en estos centros durante el presente año, como consecuencia de la pandemia por el nuevo Coronavirus SARS-CoV-2, en el *Plan de intervención prioritaria en el control oficial de higiene, seguridad alimentaria y ambiental ante la crisis sanitaria por COVID-19*, se suspendieron las visitas a los centros y se propuso continuar con la evaluación de la documentación de los SSA presentados.

En el apartado de datos se desarrollan los indicadores de los controles documentales llevados a cabo durante el año. No se han detallado los indicadores inicialmente recogidos en este programa, en el que estaba previsto realizar 39 auditorías en estos centros, porque como ya se ha dicho, fueron suspendidas en el plan de intervención.

- Datos

Indicador	Datos	Total
Evaluación de la Guía del SSA para los centros de menores propuesta por la Agencia Madrileña de Atención social (AMAS)	2 guías evaluadas (se realizaron 2 evaluaciones, incluyendo orientaciones encaminadas a conseguir la evaluación favorable)	100%

Evaluación de la Guía del SSA propuestas por empresas de restauración que prestan sus servicios en estos centros	2 guías evaluadas (se realizaron 4 evaluaciones, incluyendo orientaciones encaminadas a conseguir la evaluación favorable)	100%
Directrices para el desarrollo del SSA en el servicio de comidas para población vulnerable	Se revisa el documento publicado en 2019	100%

7.30 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.

Estas auditorías internas se desarrollan atendiendo a lo dispuesto en Decisión de la Comisión 2006/677/CE y al Documento Marco de Auditorías del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), de forma que cubre todos los ámbitos de las actividades relevantes del Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria 2016-2020 (PRCSA).

- Objetivos

El objetivo general es verificar mediante auditoría interna que el Sistema de Control Oficial en materia de Seguridad Alimentaria y de Bienestar Animal 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 a través de un **inventario en el que se establecen todas las áreas relevantes priorizadas en base al riesgo**. Se tienen en cuenta los aspectos específicos y sus procesos clave que corresponden con los catorce programas que desarrollan el PRCSA y los aspectos horizontales, que corresponden a la estructura y gestión de la organización de los controles oficiales.

Durante el quinquenio los Programas se auditan con un enfoque principal y/o con carácter secundario en base a las programaciones anuales.

Hasta la fecha actual en lo que va del quinquenio se han auditado los siguientes programas con carácter principal: Programa 1: Inspección y apoyo al control oficial, Programa 2: Implantación de Sistemas de Autocontrol, Programa 3: Control oficial de mataderos, Programa 4: Control oficial de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia, Programa 5: Control de la información y composición alimentaria, Programa 6: Gestión de alertas alimentarias en la Comunidad de Madrid, Programa 7: De Vigilancia y Control Oficial y el Programa 10: Evaluación de la seguridad alimentaria en centros dependientes de Entidades y Organismos Públicos con finalidad social y Programa. Con carácter secundario en base a las programaciones anuales, y de forma continuada todos los años se han auditado el Programa 1, el Programa 2 y el Programa 12: Supervisión de inspectores oficiales. Con carácter extraordinario se ha auditado el Programa 8: Control de requisitos de Salud Pública para la exportación de alimentos. (Gráfico 1).

Este año 2020 se ha realizado una Auditoría al Programa 7 (Vigilancia y control de alimentos) y una Auditoría Seguimiento de medidas correctivas a éste mismo Programa 7, con la finalidad de comprobar la implantación de medidas correctivas como consecuencia de la auditoría realizada a este programa en años anteriores.

Por las particularidades, respecto a las condiciones deficiencias de personal, de la Unidad de Auditoría Interna y por la situación de pandemia que se ha desarrollado durante el año 2020, éstas auditorías se

han realizado en las unidades implicadas en la coordinación del Programa 7 y se ha llevado a cabo de forma administrativa la auditoría de programa en el Área de Higiene Alimentaria y documental la auditoría de seguimiento de medidas correctivas en el Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria.

Este año 2020 la unidad de auditoría ha realizado una actualización del procedimiento de auditoría y de la instrucción técnica de auditoría, estando actualmente estos documentos en la fase de revisión por las diferentes unidades de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental (SGHSAA) y por la propia SGHSAA. Igualmente se han elaborado los check list (listados de comprobación) que han sido utilizados en la auditoría de éste año y que han sido puestos previamente a disposición de la unidad auditada.

- Indicadores

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 2020

Indicadores	Resultados
Nº Auditorías programadas (de programa y de seguimiento)	2
Nº Auditorías realizadas	2
Nº Unidades Técnicas auditadas: Área de Higiene Alimentaria y Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria	2
Nº Expedientes valorados de la Unidad de Coordinación del Programa 7 (Área de Higiene Alimentaria)	9
Nº de No conformidades detectadas en la auditoría	0
Nº de Desviaciones detectadas en la auditoría	0
Nº de Observaciones o propuestas de mejora en la auditoría	3
Nº de Planes de acción de medidas correctivas/propuestas de mejora presentados	1
Nº de cierres de planes de acciones correctivas/propuestas de mejora	1
Nº de medidas de seguimiento valoradas como consecuencia de auditorías previas al P.7	1
Nº de cierres de planes de acciones correctivas de auditoría de seguimiento	1

Gráfico 1: Aspectos auditados del Universo de Auditorías en el periodo 2016-2020



7.31 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 del trabajo de los inspectores se hace de forma continua por 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 conforme a un protocolo que abarca 5 aspectos fundamentales de su trabajo.

- Datos

Para 2020 estaban programadas 48 supervisiones a inspectores del Área de Salud Pública y 7 a Servicios Veterinarios Oficiales de mataderos. No obstante, la situación impuesta por la pandemia de la COVID-19 ha supuesto una alteración sustancial de las actividades de control del año 2020 y solo se han aplicado protocolos de supervisión por dos UT del Área de Salud Pública ⁽¹⁾. Por tanto, en 2020 se realizaron 5 supervisiones frente a las 54 programadas (9,2%), considerándose conformes 4 de ellas (80%). Ver la tabla siguiente:

Unidad	Nº inspectores / SVO existentes	Programadas	Realizadas	Conformes 100%
Inspectores del Área de Salud Pública	124	48	5 ⁽¹⁾	4
Servicios Veterinarios de las Agrupaciones de Mataderos	12	7	0	-
Total	136	54	5	4

⁽¹⁾ Se ha supervisado 1 inspector en la UT 3 y 4 en la UT 10.

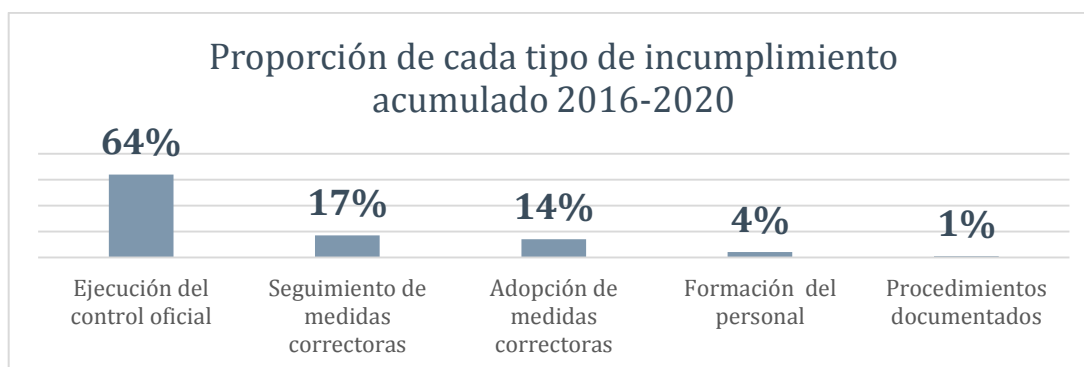
Al haber un número reducido de supervisiones, hay poca información sobre resultados. En un único caso se detectaron no conformidades, que se referían a la aplicación de directrices, de detección de incumplimientos y la propuesta de adopción de medidas correctoras en los establecimientos inspeccionados. En otro caso se observaron desviaciones, como no utilizar la aplicación SAHAWEB para el seguimiento de plazos, aunque se cumplían por métodos propios del inspector.

En la siguiente tabla se resumen los incumplimientos detectados en los últimos 5 años.

Año	Nº superv. realizadas	Total de incumplim.	Nº y % de cada tipo de incumplimiento									
			Formación del personal		Procedimientos documentados		Ejecución del control oficial		Adopción de medidas correctoras		Seguimiento de medidas correctoras	
2016	51	32	2	6%	0	0%	24	75%	5	16%	1	3%
2017	50	12	0	0%	0	0%	11	92%	1	8%	0	0%
2018	52	41	1	2%	1	2%	18	44%	9	22%	12	29%
2019	48	52	2	4%	1	2%	34	65%	4	8%	11	21%
2020	5	3	0	0%	0	0%	2	67%	1	33%	0	0%
Total	206	140	5	4%	2	1%	89	64%	20	14%	24	17%

El reducido número de supervisiones de 2020 no permite hacer valoración de los resultados, sí que es destacable que con un número casi igual en los otros cuatro años, en 2018 y 2019 hubo un notable incremento de no conformidades, posiblemente relacionado con la incorporación de nuevos inspectores tras los procesos selectivos de oposición de TSSP veterinarios y farmacéuticos. 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.

En el siguiente gráfico, con los datos acumulados en el periodo, se puede ver que la mayor proporción, 64%, se debe a la ejecución del control oficial, en parte por la dificultad que entraña, pero también se agrupan en ese aspecto 8 cuestiones diferentes, cuando en “procedimientos”, por ejemplo, sólo se verifican 2 cuestiones.



Respecto a las medidas adoptadas a raíz de las supervisiones: en todos los casos el informe de supervisión se revisa y comenta con el inspector para señalarle las áreas y formas de mejora. En años anteriores también se llevó a cabo difusión de los hallazgos en todo el servicio, exposición y debate de la información de todas las unidades implicadas en grupo de Red de Higiene Alimentaria (al que asisten los jefes de sección que han llevado a cabo las supervisiones) y formulación de propuestas de mejora a nivel centralizado, como pueden ser rectificación o elaboración de instrucciones y jornadas formativas.

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, 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.

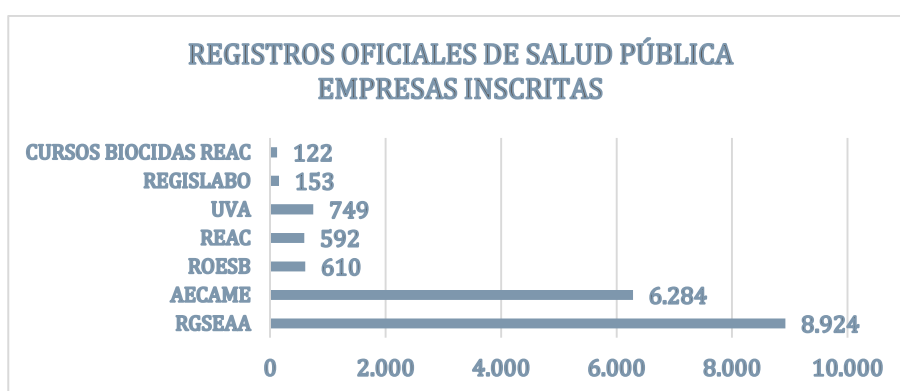
- Datos

En la Comunidad de Madrid se encuentran inscritas un total de 17.434 empresas en los diferentes registros de salud pública, a 31 de diciembre de 2020. Los censos de las empresas registradas están disponibles al ciudadano en el [Portal de Datos Abiertos](#), además de en las páginas Web temáticas correspondientes a los diferentes [Registros Oficiales de Salud Pública](#) y son actualizados mensual o trimestralmente. Los movimientos del registro sanitario de alimentos se remiten la AESAN de forma

continúa y la web temática de RGSEAA conecta con el buscador de empresas de la Agencia, cuya base de datos se actualiza a diario. El número de empresas censadas en los distintos registros se pueden consultar en el gráfico que se presenta a continuación.

En 2020 se gestionaron 3.943 expedientes de registro (ver tabla), para lo cual se efectuaron 3.854 informes de supervisión técnico-documental. También se realizaron 56 inspecciones a centros de adorno corporal, de bronceado y de laboratorios de control de productos alimenticios, en las que se comprobó el cumplimiento de los requisitos COVID-19 de los mismos.

Las demandas de información sobre los trámites de registro formuladas por empresas, ciudadanos u otros servicios de la administración se estiman en unas 8.500 solicitudes. De ellas 2.280 se solicitaron y respondieron por escrito, lo que supuso un aumento importante respecto a otros años, motivado por la situación originada por la pandemia de COVID-19.



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. CURSOS BIOCIDAS REAC: Cursos de formación de aplicadores de biocidas y adorno corporal.

Expedientes de Registros Oficiales de Salud Pública	2016	2017	2018	2019	2020
Empresas alimentarias	3.062	2.437	3.103	4.082	2.564
Alimentos especiales de usos médicos financiados	50	35	208	110	91
Comercio al por menor de la carne	1.003	888	627	696	614
Establecimientos y servicios biocidas	161	153	179	174	160
Laboratorios de control analítico de alimentos	89	109	92	67	64
Centros de tatuajes, micropigmentación y piercing	178	163	175	281	223
Centros de bronceado	31	45	37	57	40
Cursos de formación aplicadores de biocidas (Legio/AR/TP8)	38	339	204	179	123
Cursos de formación aplicadores de adorno corporal (REAC/UVA)	103	141	141	81	64
TOTAL TRAMITACIONES	4.715	4.310	4.766	5.727	3.943

Cabe destacar que aunque en 2020 el número de solicitudes ha sido menor debido a la pandemia de la COVID-19, por ese mismo motivo, se ha observado un aumento de solicitudes en sectores como las distintas modalidades del comercio de comidas on line, el transporte de alimentos, alimentos para usos médicos financiados por el SNS o los servicios de desinfección en el ámbito de la salud pública.

Durante la pandemia se ha mantenido informados a los sectores empresariales sobre todos aquellos aspectos de su interés, a través de la página web: suspensión y reanudación de plazos administrativos

como consecuencia del estado de alarma (marzo-junio), normativa COVID-19 y directrices nacionales o autonómicas relacionadas con la pandemia, con especial relevancia en el campo de las empresas de servicios biocidas y de los viricidas autorizados para la desinfección del coronavirus SARS-CoV-2.

Un tema muy demandado también fue la información sobre las condiciones excepcionales por la COVID-19 para la realización de cursos, tanto de aplicadores de biocidas como de adorno corporal.

Se ha publicado la *Resolución de 14 de julio de 2020, de la DGSP, que prorroga la validez de los carnés profesionales para la aplicación de productos biocidas de uso ambiental y de la industria alimentaria*, para dar cumplimiento a lo acordado en la Comisión de Salud Pública, del Consejo Interterritorial del Servicio Nacional de Salud, de 14 de mayo de 2020, en respuesta a la demanda en el mercado laboral de personal aplicador para las empresas de biocidas, ya que la validez de los carnés profesionales, hasta entonces vigentes, finalizaba el 15 de julio, según lo establecido en el RD 830/2010.

Se han elaborado propuestas de legislación autonómica sobre el Registro del Comercio Minorista de Alimentación y de modificación del Registro de Laboratorios de control analítico de productos alimenticios y del Registro de Centros de Adorno Corporal. Las 2 últimas propuestas tienen por objeto la adaptación a la Directiva 2006/123/CE y la Ley 17/2009 de libre acceso a las actividades de Servicios. En el caso de los centros de adorno corporal esta modificación se ha incluido en el *Proyecto de Decreto por el que se modifican diferentes normas reglamentarias para la simplificación normativa y reducción de cargas administrativas*.

Asimismo, se ha colaborado con el INCUAL, Instituto Nacional de las Cualificaciones, tanto promoviendo la convocatoria de un nuevo procedimiento de Certificado profesional, en base a la experiencia laboral, para los responsables técnicos y los aplicadores de las empresas biocidas, cualificación exigida para el desarrollo de estas actividades en el RD 830/2010 (en sustitución de los *carnés profesionales* establecidos en normas anteriores), como participando en el contraste externo de los certificados profesionales de tatuaje y micropigmentación, emitiendo informe, como administración competente, sobre la adecuación de la propuesta formativa planteada para el ejercicio de estas actividades.

Con objeto de facilitar la interpretación y cumplimiento de la normativa COVID-19 en los centros de adorno corporal se publicó la *Guía de buenas prácticas en centros de adorno corporal. Medidas durante la pandemia de COVID-19*, en colaboración con el Ayuntamiento de Madrid.

El servicio también está participando en el grupo de trabajo constituido para el desarrollo del nuevo *Sistema de Información para la gestión del control oficial de las empresas de salud pública*, en colaboración con Madrid Digital.

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: 2 * (ver tabla).

Sesiones de salud pública: 1 ** (ver tabla).

Better training for safer food (BTFSF): 20 *** (ver tabla).

Cursos y talleres (disponibles en la intranet Salud@)	Asistentes	Duración (horas)	Evaluación
Seguridad Alimentaria			
Verificación de criterios microbiológicos en alimentos. Ed. 1. 2-5 de marzo. Objetivo: Adquirir los conocimientos necesarios para realizar la verificación del cumplimiento del Reglamento 2073/2005 en las empresas alimentarias que elaboren y comercialicen alimentos con criterios microbiológicos establecidos en dicho Reglamento. Transmitir los conocimientos del <i>Better Training for safer food microbiological criteria</i> que se impartió en septiembre de 2019. Adquirir los conocimientos necesarios para realizar la verificación del cumplimiento del Reglamento 2073/2005 en las actuaciones de toma de muestras dentro del control oficial (programada y no programada) y verificación de las actividades del Reglamento que llevan a cabo las empresas alimentarias (planes de muestreo, estudios de vida útil, tendencias).	31	22	9,15
Subtotal Seguridad Alimentaria	31	22	9,15
Sanidad Ambiental			
Metodología de la inspección de industrias de materiales en contacto con alimentos. 25 de febrero. Objetivo. Profundizar en los conocimientos legislativos y técnicos necesarios para abordar el control oficial por parte de los Técnicos	25	5,5	8,91

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.			
Subtotal Sanidad Ambiental	25	5,5	8,91
Total	56	27,5	9,03

Sesiones de salud pública (disponibles en la intranet Salud@)	Duración (horas)
Sanidad Ambiental	
Mortalidad por área pequeña, privación socioeconómica y factores medioambientales en la Comunidad de Madrid: proyecto MEDEA3 (27 de febrero)	2,5

Better training for safer food (BTFSF)	Modalidad***	Idioma	Inscritos Consejería	Total
Brotos alimentarios	presencial	inglés	26	0
Sobre prevención y control de resistencia a antibióticos	presencial	inglés	7	0
Capacitación en auditorias sobre reciclaje de plásticos	presencial	inglés	2	0
Auditoría de higiene y procedimientos de control basados en HACCP desarrollados por los operadores en el sector de la alimentación.	presencial	inglés	4	1
Composición e información alimentaria	presencial	inglés	6	0
Materiales en contacto con alimentos	presencial	inglés	3	0
Control de contaminantes	presencial	inglés	6	0
Prevención, control y erradicación de la Encefalitis Espongiforme Bovina	presencial	inglés	11	0
Control de contaminantes en alimentos fase 2	presencial	inglés	5	0
Agentes de mejora de alimentos	presencial	inglés	9	0
Principios y métodos sobre evaluación de riesgos en relación con la seguridad alimentaria	presencial	inglés	1	0
Prevención y control de sanidad animal para animales de acuicultura	virtual	español	4	4
Principios de análisis de riesgos y control de puntos críticos (APPCC).	virtual	español	8	8
Bienestar animal en el sacrificio y sacrificio para el control de enfermedades de aves de corral	virtual	español	5	5
Bienestar animal en el sacrificio y sacrificio para el control de la enfermedad (AW).	virtual	español	6	6
Prevención, control y erradicación de las encefalopatías espongiformes transmisibles (EEB).	virtual	español	8	8
Legislación de materiales en contacto con los alimentos.	virtual	español	7	7
Nutrición animal	virtual	español	4	4
Higiene alimentaria y controles de los productos pesqueros y moluscos bivalvos vivos.	virtual	español/inglés	9	9
Sistema de alerta rápida para alimentos y piensos.	virtual	español	6	6
Total	20 cursos: 11 presenciales 9 virtuales	9 español 11 inglés	136	58

* Se programaron un total de 29 acciones formativas de carácter presencial para su inclusión en el Plan de Formación Continuada 2020 y todas ellas fueron aprobadas. Se impartieron los 2 cursos presenciales programados para su ejecución con anterioridad al 6 de marzo, que fueron acreditados por parte de la DGIDD. Se llegó a solicitar la acreditación de 7 cursos presenciales antes del 6 de marzo. A partir de esa fecha quedó en suspenso la realización de actividades formativas de carácter presencial por la COVID-19.

** Se suspendieron las sesiones de salud pública a partir del 6 de marzo por la COVID-19.

*** Los cursos presenciales fueron cancelados a partir del segundo trimestre de 2020 por la COVID-19, continuando de forma virtual.

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 S.G. de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental desarrolla 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 2020 se han tramitado 11 expedientes de publicaciones y se han **publicado 8 títulos** (4 sobre COVID-19: 50%), todos con coste cero:

- 1 publicación en papel, pendiente de 2018, cuya remaquetación e impresión fue encargada al BOCM, ha visto interrumpida su edición por precisar de cambios de redacción como consecuencia de modificaciones en la legislación. El coste final facturado por el BOCM por los trabajos realizados de preimpresión ha sido de 0 euros.
- 2 están en inicio del expediente, por lo que su publicación queda pendiente para 2021.
- 4 publicaciones en línea.
- 2 publicaciones en línea en colaboración por convenio con el Ayuntamiento de Madrid.
- 2 publicaciones en papel. Maquetadas e impresas por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, en función del Convenio de Colaboración establecido entre dicho colegio y la Consejería.

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 en soporte pdf.

- Datos

Nombre de la publicación (disponibles en PublicaMadrid)	
	<p>La parasitación por anisakis es fácil de prevenir en tu establecimiento (3ª edición) . Publicación en línea Madrid. Pdf, 6 pág. (en tríptico). Coste cero. Elaborado por medios propios</p>
	<p>Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración. Medidas durante la pandemia de COVID-19. Publicación en línea Madrid, 2020. Pdf, 34 pág. Coste cero. Elaborado por medios propios en coedición con Ayuntamiento de Madrid</p>
	<p>Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, cuarentena, probables o confirmados de COVID-19. Viviendas, residencias, espacios de pública concurrencia (centros comerciales, supermercados, etc.) y transportes de viajeros. Publicación en línea, Pdf, 77 p. Coste cero. Elaborado por medios propios</p>
	<p>Guía sobre los requisitos mínimos del protocolo de autocontrol en abastecimientos de agua de consumo humano. Publicación en línea. Pdf, 21 p. Coste cero. Elaborado por medios propios.</p>
	<p>Guía de buenas prácticas en centros de adorno corporal. Medidas durante la pandemia de COVID-19. Publicación en línea. Pdf, 24 p. Coste cero. Elaborado por medios propios en coedición con el Ayuntamiento de Madrid.</p>
	<p>Impacto de los sistemas de ventilación en la transmisión del SARS-CoV-2. Recomendaciones generales para los edificios de uso público. Publicación en línea. Pdf, 18 p. Coste cero. Elaborado por medios propios Publicado en web de la SG. No en PublicaMadrid</p>
	<p>Su salud, nuestra salud (3ª edición). Folleto en papel. 8 páginas. 150.000 ejemplares. Coste cero. Imprime y maqueta: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid. Coedición COVM</p>



[Las garrapatas pueden transmitir enfermedades. Protégete y evita sus picaduras](#) (3ª edición).
Cartel en papel. 1 página. 4.000 ejemplares. Coste cero. Imprime y maqueta: Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid. Coedición COVM

Bajas en PublicaMadrid: A lo largo de 2020 se han dado de **baja en PublicaMadrid 7 publicaciones**, por haber quedado obsoleto su contenido o por edición de nueva tirada actualizada. Todas las publicaciones dadas de baja quedan en el repositorio de la aplicación GAP con todos los datos de su expediente, lo que permite realizar consultas históricas.

1. Vigilancia y control de los efectos de las olas de calor en la Comunidad de Madrid. Evaluación del plan de respuesta 2016. Edición 2017.
2. Vigilancia y control de los efectos de las olas de calor 2017. Plan de respuesta ante los riesgos. Edición 2017.
3. Garrapatas pueden transmitir enfermedades, las. Protégete y evita sus picaduras (2ª edición). Edición 2019.
4. Su salud, nuestra salud (3ª edición). Edición 2019.
5. La Parasitación por anisakis es fácil de prevenir en tu establecimiento. Edición 2015.
6. Campaña de prevención de hidatidosis. Edición 2016.
7. Guía de actuación frente a las zoonosis en la comunidad de Madrid. Edición 2001.

10. COLABORACIÓN CON LA ESCUELA MADRILEÑA DE SALUD

La [Escuela Madrileña de Salud](#) (EMS) es un espacio de participación ciudadana que tiene el objetivo de promover la adopción de hábitos y estilos de vida saludables y fomentar la corresponsabilidad de las personas en el cuidado de su salud.

Dentro de este contexto, y con el fin de facilitar el intercambio de conocimientos y experiencias a la población general sobre temas de Seguridad Alimentaria y Ambiental, la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental forma parte del Grupo Coordinador de la EMS. Este grupo técnico está formado por representantes de las estructuras de la Consejería de Sanidad y del Servicio Madrileño de Salud y es el encargado de diseñar, implementar y apoyar el avance del proyecto y de sus subproyectos.







Durante el año 2020, esta colaboración se materializó en la elaboración de vídeos educativos para su difusión *on line*.

En total se realizaron 8 vídeos cuyos contenidos ofrecen consejos sobre aspectos como las intoxicaciones alimentarias en el hogar, alérgenos en alimentos, uso seguro de piscinas, consumo de setas, publicidad engañosa, zoonosis o tatuajes y *pearcing*.

En las grabaciones han participado 8 técnicos (7 de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental y 1 de la UTA 3).

Grabaciones de vídeos en la Escuela Madrileña de Salud.

ÁREA/UNIDAD	TÍTULO DE LA GRABACIÓN
Área de Higiene Alimentaria y UT-ASP 3	<i>Cómo evitar intoxicaciones alimentarias en casa</i> 
Área de Higiene Alimentaria y UT-ASP 3	<i>Cómo saber si un alimento contiene un alérgeno</i> 
Área de Sanidad Ambiental	<i>En la piscina disfruta con seguridad</i> 
Unidad de Apoyo	<i>Disfrute de las setas con seguridad</i> 

Área Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

¿Qué es un vector en la transmisión de una enfermedad?



Área de Calidad Alimentaria

Que la publicidad no le engañe



Área Vigilancia de Riesgos Ambientales en Salud

¿Qué son las zoonosis?



Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública

Tatuajes y piercing seguros



11. 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, consensua 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 notas de prensa de la Consejería de Sanidad	1 (1 COVID-19: 100%)	7 (3 COVID-19: 43%)	8 (4 COVID-19: 50%)
Nº de noticias de la Consejería de Sanidad	2 (1 COVID-19: 50%)	10 (5 COVID-19: 50%)	12 (6 COVID-19: 50%)
Nº de mensajes en Twitter en @SaludMadrid	5 (4 COVID-19: 80%)	27 (8 COVID-19: 30%)	32 (12 COVID-19: 37%)
Nº de actualizaciones (novedades) en intranet Salud@	139 (49 COVID-19: 35%)	275 (83 COVID-19: 30%)	414 (132 COVID-19: 32%)

Temática de las noticias, notas de prensa y tweets	Destinatario	
	Ciudadano	Profesional
Seguridad Alimentaria		
Alergia a la leche vs intolerancia a la lactosa	X	X
Bares y restaurante, recomendaciones frente a COVID-19	X	X
Inspecciones establecimientos por cumplimiento medidas COVID-19		X
Setas silvestres, recomendaciones para evitar intoxicaciones	X	
Sanidad Ambiental		
Alertas y recomendaciones por ola de calor	X	X
Desinfección de superficies y espacios con coronavirus	X	X
Mapa con Zonas Básicas de Salud con confinamiento	X	
Polen: niveles de polen	X	X
Sanidad mortuoria: traslado de cadáveres y visitas a cementerios COVID-19	X	X
Ventilación, climatización, medidores CO2 y COVID-19	X	X

Como podemos observar en los datos de las tablas anteriores, gran parte del trabajo de difusión en páginas web (internet e intranet), redes sociales y medios de comunicación ha estado influenciado por la pandemia de la COVID-19, suponiendo desde el 30% (mensajes en Twitter y novedades web) hasta el 50% (notas de prensa y noticias) de este tipo de actividades en nuestra Subdirección.

Actividad web:

En los sitios "[Salud y Medio Ambiente](#)" y "[Alimentación](#)" hay alojadas **90 páginas web** correspondientes a la SGHSAA, que han tenido **1.727.169 visitas** totales en 2020.

- Hay que destacar las 4 páginas de **nueva creación** en 2020, con **1.270.239 visitas**, todas ellas **con temática COVID** (ver apartado 14 de esta memoria).
- **El total de actualizaciones de contenidos en la web en 2020 ha sido de 3.334**

Tipo	Número
Boletines de polen	3.030
Boletines contaminación atmosférica	23
Boletines de información de ola de calor	81
Boletines de información de ola de frío	4
Otras páginas de sanidad ambiental	138
Otras páginas de seguridad alimentaria	58
Total	3.334

Total de visitas de páginas de las Homes **Salud y medio Ambiente** y **Alimentación** agrupadas por temáticas

Temática	Visitas 2020	Nº páginas del tema	Nombre página más visitada de ese tema	Visitas 2020
Sanidad Ambiental ¹	1.191.516	8	Desinfección de superficies y espacios con coronavirus	1.006.386
Vigilancia de Riesgos Ambientales ¹	442.419	11	Polen	382.366
Consejos de Alimentación ²	258.258	24	Alimentos y coronavirus	183.000
Sanidad Mortuoria ¹	61.275	1	Sanidad Mortuoria	61.275
Nutrición ^{2*}	60.818	8	Alimentación Infantil*	21.236
ÁREAS	39.757	1	Servicios del Área Única Salud Publica	39.757
Empresas alimentarias ²	38.758	4	Manipuladores de alimentos	16.807
Registros de Sanidad Ambiental ¹	33.970	4	Registros de empresas de cursos biocidas	16.260
Zoonosis alimentarias ²	32.390	11	Conservas caseras: evitar el botulismo	9.651
Químicos en alimentos ²	31.002	8	Contaminantes químicos en los alimentos ¿hay que alarmarse?	11.149
Etiquetado de alimentos ²	29.852	8	El etiquetado obligatorio de los alimentos	8.662
Registros de Seguridad Alimentaria ²	19.924	2	Registros de Empresas Alimentarias y Productos Alimenticios	16.794
Zoonosis no alimentarias ¹	15.802	2	Vectores y plagas	9.829
Otros ^{1,2}	5.535	5	Salud ambiental: solicitudes y trámites	1.550
Calidad Alimentaria ²	4.192	2	Calidad alimentaria	3.440
TOTALES	2.265.468	99	TOTALES	1.788.162

¹ Alojadas en <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/salud-medio-ambiente>

² Alojadas en <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion>

* Esas 8 páginas son elaboradas por la SG de Prevención y Promoción de la Salud, pero alojadas en <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion>

Visitas de las 30 páginas que tienen más de 8.000 visitas en el año:

Título de la página	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total 2020
Desinfección de superficies y espacios con coronavirus	0	0	296.175	328.033	148.208	66.244	39.173	34.627	29.773	25.052	17.912	15.326	1.006.386
Polen	26.213	68.488	60.140	35.617	92.718	45.197	13.739	5.748	6.439	7.052	5.213	11.912	382.366
Alimentos y coronavirus	0	0	59.148	53.115	22.359	12.443	8.956	7.522	5.994	4.913	4.137	3.482	183.000
Zonas de baño	191	284	133	254	2.065	18.239	36.301	19.099	1.893	302	271	262	79.844
Sanidad mortuoria	0	0	2.200	2.811	2.413	2.472	2.756	5.232	5.511	13.000	12.145	11.234	61.275
Piscinas y parques-acuáticos	300	241	242	962	3.511	28.634	18.006	3.983	1.230	653	532	454	59.073
Servicios del Área Única de Salud Pública	1.032	2.131	6.628	1.846	2.732	1.539	1.811	2.523	7.498	3.986	2.634	1.453	39.757
Alimentación Infantil	1.637	1.686	3.403	2.438	2.129	1.534	1.388	1.149	985	1.808	1.531	1.203	21.236
Aerobiología, polen y esporas	80	4.387	3.322	1.910	3.920	1.393	930	549	685	940	683	1.615	20.730
Ventilación, climatización y COVID-19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.628	9.418	7.532	19.578
Subhome Alimentación	1.486	1.825	1.967	1.628	1.824	1.588	1.264	1.228	966	2.017	1.827	1.284	19.324
Subhome Salud y Medio Ambiente	1.084	1.288	3.736	1.596	1.692	2.070	1.131	850	986	1.323	902	857	17.755
Manipuladores de alimentos	2.207	2.058	1.724	1.090	1.340	1.484	1.069	889	1.139	1.278	1.333	932	16.807
Registros de Empresas Alimentarias y Productos Alimenticios	1.306	1.557	1.200	1.053	1.182	1.351	1.305	1.014	890	1.798	1.782	1.614	16.794
Mitos, falsedades y realidades en alimentación y nutrición*	921	1.057	838	960	1.458	1.214	721	734	1.168	2.532	3.021	1.846	16.705
Registros de empresas-cursos-biocidas	498	459	1.072	3.141	3.454	1.593	988	852	700	1.330	1.109	725	16.260
Productos-químicos	327	444	2.164	4.817	2.820	1.119	557	506	545	601	542	393	14.913
Precauciones con las tortillas	958	984	822	1.016	1.010	1.347	1.603	1.535	887	779	902	804	12.736
Calor y salud	125	158	140	79	811	2.757	4.592	1.828	366	130	105	101	11.359
Contaminantes químicos en los alimentos ¿hay que alarmarse?	287	482	687	892	1.216	869	713	746	1.278	1.476	1.385	962	11.149
Quiero montar una empresa alimentaria	788	766	848	1.260	1.074	954	711	693	750	1.067	1.118	893	11.137
Registros Oficiales de Salud Pública	1.072	959	982	935	1.088	985	838	565	617	1.039	803	624	10.760
Vectores y plagas	512	739	726	918	935	1.039	869	851	717	780	928	589	9.829
Conservas caseras: evitar el botulismo	536	447	719	862	902	1.026	751	1.125	791	949	793	659	9.651
Asesoramiento Nutricional del Menú Escolar*	800	1.160	805	793	1.120	563	450	339	627	734	792	495	8.886
Boletín de información de olas de calor	38	45	47	22	116	1.663	4.325	1.859	250	52	49	32	8.688

El etiquetado obligatorio de los alimentos	641	632	789	770	623	623	511	388	402	982	1.298	862	8.662
Toxinas naturales en los alimentos	324	435	642	711	646	716	513	679	700	953	1.147	683	8.310
La fruta cortada, ¡siempre refrigerada!	592	626	673	729	851	827	998	772	664	610	441	414	8.284
Agua de consumo	607	509	791	1.039	587	531	740	1.118	450	519	539	515	8.049

** Páginas elaboradas por la S.G. de Promoción, Prevención y Educación para la Salud. Se incluyen aquí por tener más de 8.000 visitas y por estar alojadas en el sitio <http://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion>*

12. 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

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).

Colaboración del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública con el Instituto Nacional de las Cualificaciones, **INCUAL**, del Ministerio de Educación y Formación Profesional, en el contraste externo de las siguientes cualificaciones profesionales de la Familia de IMAGEN PERSONAL:

- Cualificación Profesional de Micropigmentación, PMI502_3.
- Cualificación Profesional de Tatuaje y Piercing, PMI503_3.

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

Colaboración con el Ministerio de Sanidad. Subdirección General de Sanidad Ambiental y Salud Laboral en relación al “Plan Nacional de Salud y Medioambiente: Calidad de Ambientes Interiores (Incluido Radón)”.

Colaboración con el Comité Técnico de Normalización de Documentación (AEN/CTN 50) de AENOR, para el desarrollo de Normas UNE en el ambiente interior de edificios de uso público.

Colaboración con la Asociación Nacional de Control de Plagas (ANECPLA) para publicación de un Documento relativo a Protección frente a plagas en edificación.

13. PROPUESTA DE NUEVAS ACTUACIONES

13.1 Elaboración del Plan Regional de Control de la Calidad y 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.

13.2 Elaboración de un Plan de Salud Ambiental 2021-2025

Este plan vertebrará todas las acciones llevadas a cabo en materia de salud ambiental. Englobará tanto el Plan Nacional de Salud y Medio Ambiente de ámbito Nacional y 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.

13.3 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.

13.4 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 el registro de los censos de las empresas y establecimientos alimentarios y de sanidad ambiental y de las 15.000 inspecciones anuales y de las tomas de muestras en estas materias
- 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

13.5 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.

13.6 Proyecto Albega

- Transformación del actual sistema de información (SAHAWEB) para el control de los establecimientos alimentarios y de sanidad ambiental. En este sentido, hemos tenido a finales del año 2020 varias reuniones con Madrid Digital y el proveedor de la nueva aplicación, a fin de empezar a plantear tanto el diseño definitivo como los diferentes módulos de la aplicación, haciendo hincapié fundamentalmente en el catálogo censos, que alimentará al resto de los módulos de la aplicación.
- Diseño y elaboración del Sistema de Información de Mataderos y Caza (MATA), para el control oficial realizado en los mataderos y los establecimientos de manipulación de caza.

13.7 Aplicación SAMO

- Durante el último trimestre del año 2020 se ha puesto en marcha la aplicación SAMO, para la gestión de los trámites de sanidad mortuoria, aunque no está aún operativa en su totalidad. Se ha realizado formación externa e interna, se han elaborado diversos documentos para facilitar el trabajo a las empresas y se ha trabajado exhaustivamente con Madrid Digital a fin de arreglar aquellas pequeñas disfunciones que se han observado cuando se ha puesto la aplicación en producción.

14. ACTUACIONES ANTE LA COVID 19

Las circunstancias impuestas por la COVID-19 obligaron a la Dirección General de Salud Pública a **adaptar los planes de control de seguridad alimentaria y ambiental**, inicialmente previstos para 2020, incluidos en el Plan Integral de Inspección de la Comunidad de Madrid, incorporándose nuevas actividades encaminadas al control y prevención de la pandemia. Pero no solo eso, también esta circunstancia ha generado nuevas demandas en salud pública que no estaban recogidas específicamente en estos planes y programas, y para las que se han tenido que destinar recursos humanos y materiales.

De este modo, la necesidad de una comunicación rápida y fluida entre las autoridades sanitarias y los ciudadanos, junto a la demanda de información sobre protección frente al virus por parte de empresas y organismos, ha hecho necesario actualizar constantemente los **contenidos de Internet de la página Salud de la Comunidad de Madrid**, así como elaborar **nuevas publicaciones y documentos**.

Otra consecuencia de la crisis sanitaria ha sido el **incremento del uso de productos viricidas y biocidas**, que ha dado lugar a la **activación de alertas y actuaciones** por parte de los Servicios responsables de su control. También se ha incrementado las **intervenciones de supervisión de las medidas de prevención implantadas** frente al coronavirus en **grandes cadenas alimentarias, el control de la publicidad engañosa en complementos alimenticios** con supuestos beneficios frente al coronavirus o la valoración de expedientes sobre la **ventilación en aulas** de centros escolares para prevención de la COVID-19.

Dentro del papel fundamental que la **sanidad mortuoria** ha tenido durante esta crisis, la Unidad ha tenido que realizar otras actuaciones fuera de sus funciones habituales.

Todo ello con aportación del **Sistema de Información Geográfica (SIGIS)** que, durante la pandemia ha sido imprescindible para conocer distintos datos de distribución geográfica de los afectados así como para realizar el seguimiento diario temprano.

Por ello, con el objetivo de prevenir los riesgos para la salud de la población derivados de la COVID-19, a lo largo de 2020 se han realizado las siguientes actuaciones.

14.1 Adaptación de los planes y programas del Plan Integral de Inspección de la Comunidad de Madrid.

La Dirección General de Salud Pública tiene recogidas sus actividades inspectoras en el Plan Integral de Inspección de la Comunidad de Madrid. Desde la finalización del estado de alarma, y para que todas esas actividades se desarrollaran en unas adecuadas condiciones de seguridad para la población y para los Técnicos Superiores de Salud Pública, tuvo que adaptar sus planes y programas a las nuevas demandas generadas por la pandemia mediante la vigilancia, el control y la educación sanitaria.

En esta adaptación, se identificaron las principales actividades que recogen esos planes y programas, priorizando su ejecución en función del riesgo, de los requisitos legales y de los recursos técnicos y humanos disponibles, sin olvidar el impacto que dichas actividades tenían en la difusión de la pandemia. Entre estas actividades se encuentran las relacionadas con la seguridad alimentaria, la calidad alimentaria, las aguas de consumo, las piscinas, las instalaciones con riesgo de legionelosis o las sustancias químicas. Los datos referentes a todos estos programas se han detallado en el apartado 7 de esta memoria.

Controles de requisitos

En los controles presenciales a establecimientos y locales, además de los requisitos legales que se controlan habitualmente, se comprobó aquellos exigidos para evitar la propagación del coronavirus. Para ello se elaboraron protocolos específicos que recogían los requisitos generales aplicables a los establecimientos y locales así como otros específicos para restaurantes y piscinas de forma que, cada vez que un inspector hiciera un control, debía verificar el cumplimiento de las medidas recogiendo en acta las desviaciones de estos requisitos.

Estos datos se enviaban cada quince días a la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental, por parte de las nueve Unidades Técnicas de Área de Salud Pública, del Área de Calidad Alimentaria, del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública, del Área de Sanidad Ambiental, de la Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control y del Servicio de Gestión de la Seguridad Alimentaria, donde se centralizan para la elaboración de un informe que era remitido, quincenalmente, a la Dirección General de Salud Pública.

Durante el 2020, se han realizado controles COVID en un total de **2.033 establecimientos**, detectándose 901 incumplimientos para los que se tomaron distintas medidas, como la adopción de medidas de corrección inmediata (el 68,9% de los casos) o la concesión de un plazo para subsanación (31,1%). Los incumplimientos más frecuentes son los relacionados con el aforo (28,1%) y dotación de elementos (26,4%) y los menos frecuentes son los relacionados con el uso obligatorio de la mascarilla (9,9%). Del total de incumplimientos sancionados, el relativo a la dotación de elementos ha alcanzado un 28% del total, seguido por los de higiene, limpieza y desinfección con un 25,7% y los relacionados con el aforo con un 21,2%.

Tipo establecimiento	Comercio minorista		Restauración		Piscinas		Mataderos		Industrias (excepto mataderos)		Otros		Total	
Nº de establec. controlados	597		446		113		118		675		84		2.033	
Aspectos controlados	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción	Nº incumpl.	Prop. sanción
1. Empleo de mascarilla	6	2	18	4	9	0	27	5	26	6	4	1	90	18
2. Respeto de distancia y/o medidas protección	14	3	49	4	24	1	2	0	16	4	5	1	110	13
3. Aforo	72	3	93	4	23	13	21	1	40	6	5	1	254	28
4. Dotación de elementos	58	3	63	22	21	0	25	4	69	7	2	1	238	37
5. Higiene, limpieza y desinfección	36	3	77	22	29	0	15	2	45	6	6	1	208	34
6. Registro de clientes			1	2									1	2
Otras medidas	Nº		Nº		Nº		Nº		Nº		Nº		Nº	
Corrección inmediata	96		195		48		3		81		8		431	
Plazo para subsanación	39		49		30		39		28		9		194	

14.2 Ventilación

Unidad coordinadora y responsable: Área de Sanidad Ambiental

La Comunidad de Madrid recomienda la ventilación natural en los espacios cerrados para evitar la transmisión del coronavirus por aerosoles, así como la reducción de los aforos y el uso de la mascarilla.

La Instrucción de la Viceconsejería de Organización Educativa de la Comunidad de Madrid para la correcta ventilación de los centros educativos, con fecha 3 de noviembre de 2020, reconoce la excepcionalidad de la utilización de filtros portátiles HEPA (*High Efficiency Particulate Air*) en aulas y otras dependencias, estableciendo que en aquellos lugares donde no sea posible obtener una ventilación natural cruzada satisfactoria, dichos filtros sólo podrán instalarse con la autorización de las autoridades sanitarias.

Con motivo de la pandemia se han atendido numerosas demandas de información y diversas actividades de información sobre ventilación tanto para profesionales como para la población general

Evaluación de expedientes de análisis de ventilación de centros escolares

Se han evaluado los expedientes de análisis de ventilación realizados por técnicos en las diferentes estancias de los centros escolares para valorar si la ventilación es satisfactoria y si procede la instalación de filtros HEPA en aulas y/o dependencias. Para ello se ha estudiado, entre otros, las pautas de ventilación establecidas, el caudal de aire obtenido con la apertura de ventanas y la concentración de CO₂ alcanzada, teniendo en cuenta el número de alumnos, edad y actividad realizada en las mismas.

Responder consultas y demanda de información sobre la ventilación, uso de sistemas de climatización y filtros de purificación de aulas, hogares, restauración, edificios de uso público y locales en general.

Proporcionar información y recomendaciones a la población general y sectores profesionales publicadas en la página web de la Comunidad de Madrid y a través de guías de buenas prácticas y dípticos divulgativos.

- Datos.

En el año 2020 el análisis de expedientes de ventilación en centros escolares ha supuesto un alto número de actuaciones, con un total de 73 expedientes. Se evaluó la conveniencia o no de instalar filtros HEPA en las dependencias de los centros y se dio respuesta a todos ellos solicitando la cumplimentación de un protocolo elaborado por el servicio.

Se recibieron y contestaron un total de 10 demandas de información relativa a la ventilación en aulas, hogares y validez de determinados tipos de sistemas de purificación.

Ventilación y COVID-19	2020
Análisis de expedientes de centros escolares	73
Demandas de información	10
Actividades de formación/información:	4
Actualización página web	3
Formación coordinadores COVID	1
Guía de buenas prácticas y Recomendaciones	2
Díptico divulgativo	1

En cuanto a la actividad informativa, se elaboró y posteriormente se ha actualizado la página web [Ventilación, climatización y COVID-19](#) a medida que se han ido publicando los diferentes documentos técnicos del Ministerio de Sanidad y las evidencias científicas sobre la ventilación y COVID-19. Se publicó un Díptico divulgativo y una *Guía de Buenas Prácticas de Ventilación en la Hostelería* y un documento técnico de *Recomendaciones Generales de Ventilación en los edificios de uso público*. También se han

revisado las guías de ventilación de residencias Universitarias. Además se envió una carta a los coordinadores COVID de los centros escolares con recomendaciones generales.

14.3 Creación/actualización de páginas WEB, publicaciones y otros documentos

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

La necesidad de una comunicación rápida y fluida entre las autoridades sanitarias y los ciudadanos, junto a la demanda de información sobre protección frente al virus por parte de empresas y organismos, hizo necesario el actualizar constantemente los contenidos de Internet de la página Salud de la Comunidad de Madrid, así como elaborar nuevas publicaciones y documentos.

Se han creado nuevas páginas en el apartado de Salud de la web institucional de la Comunidad de Madrid, como la referente a *Ventilación, climatización y COVID-19*, destinada a ofrecer pautas de ventilación en hogares, aulas y otros edificios, contando con una sección específica orientada al sector de la hostelería. También se ha creado la página *Alimentos y coronavirus*, donde se recogen los requisitos COVID para el sector de la de hostelería y restauración, el comercio minorista y se ofrecen consejos para una manipulación segura de alimentos durante la pandemia. En la página sobre *Desinfección de superficies y espacios con coronavirus*, se facilitan consejos para realizar una correcta limpieza y desinfección de los enseres domésticos y superficies.



En cuanto a las páginas que se han actualizado y completado para ser más útiles a los ciudadanos durante la pandemia, se encuentran la de sanidad mortuoria, además de la de piscinas, aguas de baño, centros de tatuaje y zoonosis no alimentarias.

Se han elaborado una serie de documentos y publicaciones que responden a demandas concretas presentadas por empresas y organismos e instituciones públicas y privadas sobre la adopción de medidas de prevención para la COVID-19.

- Datos

Durante 2020 tres nuevas páginas web (3,5% de las páginas de la Subdirección) de contenido **exclusivamente relacionado con la COVID-19**, con un número de visitas muy elevado, una de ellas la segunda página más visitada de sanidad:

1. [Alimentos y coronavirus](#) (publicada el 20/3/2020). 183.000 visitas. 148.156 visitantes únicos.
2. [Desinfección de superficies y espacios con coronavirus](#) (publicada el 20/3/2020): 1.006.382 visitas. 811.753 visitantes únicos.
3. [Ventilación, climatización y COVID-19](#) (publicada el 16/10/2020). 19.578 visitas. 16.124 visitantes únicos.

Otra nueva página creada este año, *Sanidad mortuoria*, aunque no tiene contenido exclusivo relacionado con la COVID-19, se creó a raíz de la pandemia el 6/3/2020 (anteriormente sólo existía una ficha de centro

de la [Unidad Técnica de Sanidad Mortuoria](#)). Gran parte de su contenido proporciona información útil y actualizada, tanto a ciudadanos como a profesionales, relacionado con la pandemia. Esta página ha recibido 61.275 visitas de 47.396 visitantes únicos durante 2020.

A ello hay que añadir la incorporación de contenidos específicos relativos a COVID en otras páginas con carácter estacional o continuo:

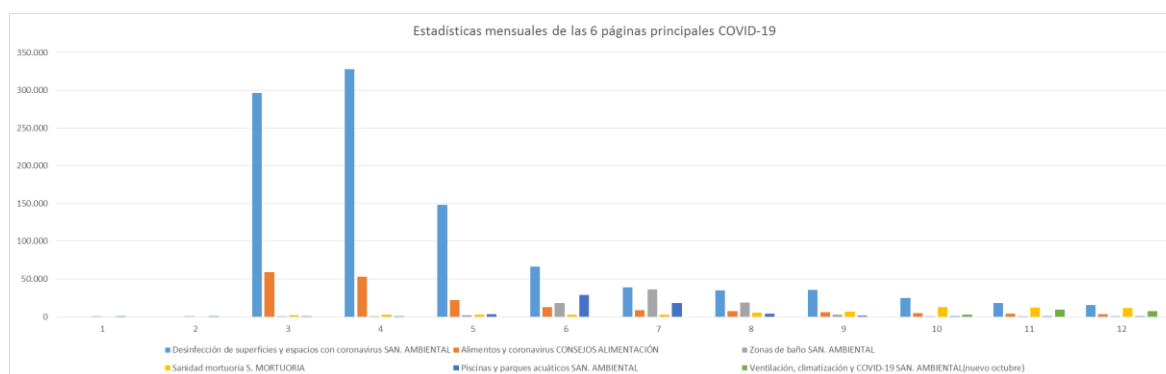
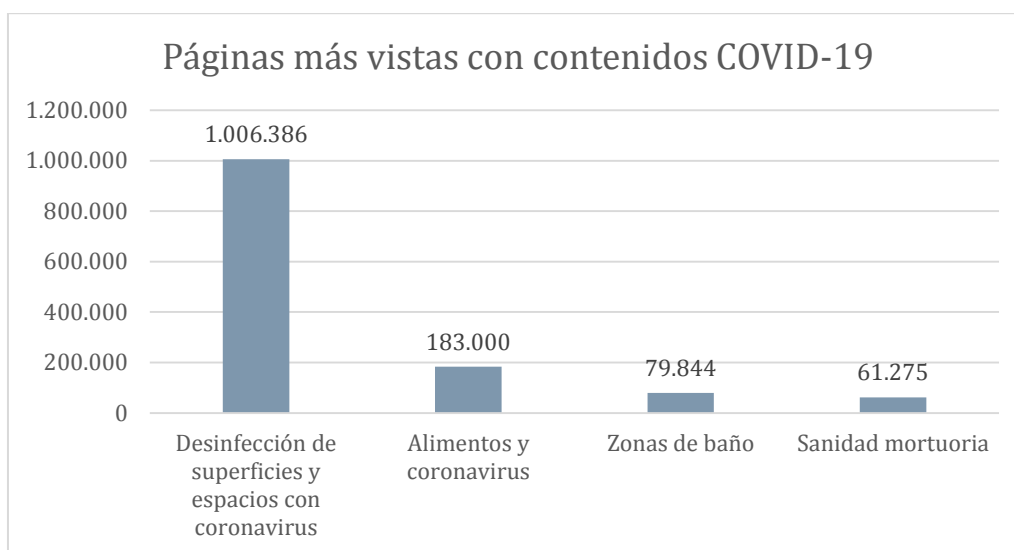
Creación/actualización de páginas Web con contenidos sobre Coronavirus

Título de la página	Responsable	Total visitas 2020
Coronavirus*	Comisión Web de Sanidad	8.556.092
Desinfección de superficies y espacios con coronavirus (1)	SGHSAA.	1.006.386
Alimentos y coronavirus (1)	SGHSAA.	183.000
Zonas de baño	SGHSAA	79.844
Sanidad mortuoria (1)	SGHSAA	61.275
Piscinas y parques acuáticos	SGHSAA	59.073
Ventilación, climatización y COVID-19 (2)	SGHSAA.	19.578
Registros de empresas de cursos biocidas	SGHSAA	16.260
Vectores y plagas	SGHSAA	9.829
Registros de centros de cursos de tatuaje, micropigmentación y piercing	SGHSAA	6.108
Legionela	SGHSAA	2.314
Calidad del ambiente interior	SGHSAA	1.359
TOTAL DE VISITAS (no incluye página "Coronavirus")		1.445.026

(1) Creada en marzo 2020

(2) Creada en octubre de 2020

* Esta página se incluye para poner en contexto el volumen de visitas, pero no está creada por por la SGHSAA, sino por la Comisión Web de Sanidad, en la que participan editores de todas las DD.GG. y a la que la SGHSAA contribuye también. Por ejemplo: , actualizando el mapa de incidencia de la enfermedad).



Publicaciones y otros documentos

- 28/07/2020. Plan de desinfección integral semanal en los centros de día de la Comunidad de Madrid.
- 16/06/2020. [Guía de buenas prácticas en centros de adorno corporal. Medidas durante la pandemia de COVID-19.](#)
- 04/06/2020. Contestación de consulta efectuada por ARALIA SERVICIOS SOCIOSANITARIOS, S.A. sobre Climatización Residencias de ancianos y Centros de Día.
- 04/06/2020. Contestación de consulta efectuada por ASOFAP, la patronal española del sector de las piscinas, sobre el protocolo de actuación en piscinas TIPO 3ª.
- 2/04/2020. [Guía de orientación para la prevención de riesgos ambientales y alimentarios en alojamientos turísticos declarados como servicios esenciales en el marco de la pandemia de COVID-19.](#)
- 21/03/2020. [Aspectos a tener en cuenta en la climatización y uso de diferentes métodos de desinfección en relación al COVID-19.](#)
- 13/05/2020 (6ª versión). [Pautas de desinfección de superficies y espacios habitados por casos en investigación, probables o confirmados de COVID-19. Viviendas, residencias, centros escolares,](#)



[espacios de pública concurrencia \(centros comerciales, supermercados, etc.\) y transportes de viajeros.](#)

- 20/03/2020. Procedimiento de actuación frente a la infección por coronavirus para centros de la consejería de políticas sociales, familias, igualdad y natalidad.
- 23/06/2020 (3ª Versión). [Guía de buenas prácticas de manipulación y elaboración para el sector de la restauración. Medidas durante la pandemia de COVID-19.](#)

14.4 Verificación de la eficacia y autorización por el Ministerio de Sanidad de las sustancias utilizadas y publicitadas como viricidas, activando la red de alerta en caso contrario

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

Unidades responsables: Unidades Técnicas del Área de Salud Pública y Área de Sanidad Ambiental

El Ministerio de Sanidad tiene implantado el Sistema de Intercambio Rápido de Información sobre Productos Químicos (SIRIPQ), a través del que se tramitan alertas sanitarias que implican a productos químicos. Las alertas están tipificadas como tipo I, II, III y IV atendiendo a la urgencia en la actuación y al riesgo para la salud, correspondiéndose las de tipo I con las de mayor urgencia, debido a la existencia de casos de morbimortalidad y las de tipo IV con las que solamente son de carácter informativo y no precisan actuación.

Gestión de alertas transmitidas por el SIRIPQ

Las alertas transmitidas por el SIRIPQ en 2020 como consecuencia de incumplimientos en biocidas de uso por la COVID-19, han sido en su mayoría de tipo III. Estas alertas son gestionadas por los técnicos del Área de Sanidad Ambiental e incluyen tanto las que afectan a la Comunidad de Madrid, como las que se han detectado en nuestra comunidad y se han derivado a otras CC.AA. Parte son activadas como consecuencia de la actividad inspectora de las Unidades Técnicas del Área Única de Salud Pública y el Área de Sanidad Ambiental. Otras se reciben de otras CC.AA. o del Ministerio de Sanidad, realizándose las actuaciones oportunas para el control de los incumplimientos.

Por otro lado, se realizan controles a productos biocidas utilizados frente al del virus SARS-CoV-2 en el Área de Sanidad Ambiental y en Unidades Técnicas del Área Única de Salud Pública, por incumplimientos normativos que no han llegado a derivar en alertas.

También se informan demandas desde el Área de Sanidad Ambiental, relativas a sistemas de desinfección y/o actividades de desinfección ante la COVID-19.

- Datos

El número total de alertas gestionadas por este motivo han sido 101 alertas. Incluyen tanto las que se han gestionado y afectan a la Comunidad de Madrid, como las que se han detectado en nuestra comunidad y se han derivado a otras CC.AA. De ellas 23 alertas (22,77%), han sido activadas como consecuencia de la actividad inspectora de las Unidades Técnicas del Área Única de Salud Pública y el Área de Sanidad

Ambiental. El resto, 78, se han recibido de otras comunidades autónomas o del Ministerio de Sanidad, realizándose las actuaciones oportunas para el control de los incumplimientos.

Por otro lado, se han realizado 25 controles a productos biocidas utilizados frente al del virus SARS-CoV-2 en el Área de Sanidad Ambiental y en Unidades Técnicas del Área Única de Salud Pública, por incumplimientos normativos que no han llegado a derivar en alertas.

También, se han informado 40 demandas desde el Área de Sanidad Ambiental, re-lativas a sistemas de desinfección y/o actividades de desinfección ante la Co-vid19.

14.5 Evaluación de los sistemas de prevención frente a la COVID-19 de grandes cadenas de establecimientos

Unidad coordinadora y responsable: Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control

La Unidad Técnica de Programas de Vigilancia y Control se encargó de realizar la evaluación de los sistemas de prevención frente a la COVID-19 que tienen implantados las grandes cadenas de establecimientos de alimentación, emitiendo el correspondiente informe. También se resolvieron las consultas recibidas sobre la aplicación de esas medidas, además de colaborar en la revisión de publicaciones sobre el tema.

- **Datos**

- Se ha procedido a la evaluación de las medidas implantadas por 3 grandes cadenas de alimentación, con resultado favorable, y 1 servicio de máquinas de *vending* de un hospital con resultado de favorable condicionado.
- 9 consultas de empresas de servicio a colectividades.
- 1 colaboración en la publicación del documento de Prevención y control del nuevo coronavirus (SARS-CoV-2) en el ámbito educativo.

14.6 Control de publicidad engañosa

Unidad coordinadora y responsable: Área de Calidad Alimentaria

Con el objetivo de evitar fraudes y/o riesgos para la salud derivados del uso de publicidad inadecuada en complementos alimenticios destinados a COVID-19 que se comercializan en la Comunidad de Madrid, se han realizado controles sobre páginas web de venta de complementos alimenticios con supuestos beneficios frente a la COVID-19, bien por curarlo o por prevenirlo, lo que supone no sólo un fraude para el consumidor, sino poner en riesgo su salud.

- **Datos**

Durante 2020 han realizado controles sobre 63 páginas web de venta de complementos alimenticios con supuestos beneficios frente a la COVID-19.

14.7 Sanidad Mortuoria

Unidad coordinadora y responsable: Área de Sanidad Ambiental

La COVID 19 ha puesto de manifiesto el papel fundamental que desarrolla la Sanidad Mortuoria dentro de la Salud Pública. La Unidad ha tenido una actuación esencial en el control de la crisis sanitaria en una doble vertiente. Por un lado, en su función de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos técnicos sanitarios en la manipulación y prácticas sobre cadáveres, así como de la tramitación de las autorizaciones de traslado de cadáveres, restos humanos y de exhumaciones en la Comunidad de Madrid,

previniendo posibles contagios. Y, por otro, aportando datos imprescindibles al sistema de vigilancia epidemiológica de la enfermedad.

La Unidad Técnica de Sanidad Mortuoria ha realizado tareas de coordinación para la recogida de fallecidos desde hospitales a los depósitos temporales (Palacio del Hielo, Ciudad de la Justicia y Palacio de Hielo de Majadahonda). Ello implicaba actualizar dos veces al día la información sobre su ubicación para permitir gestionar el destino final por parte de las empresas funerarias.

Además, dentro del control y seguimiento de la actividad de las empresas funerarias que lleva a cabo, ha realizado inspecciones en instalaciones de este tipo de empresas para comprobar el cumplimiento de la legislación vigente en materia de medidas de protección frente a la COVID-19.

- Datos

Debido a la pandemia COVID-19, las actividades a demanda en la Unidad de Sanidad Mortuoria durante este año han crecido de forma exponencial y se resumen a continuación:

- La página web de [sanidad mortuoria](#) se ha ido actualizando continuamente incluyendo nueva información o secciones como: situación durante el estado de alarma por COVID-19, preguntas frecuentes, directrices sobre prácticas funerarias, trámites, etc.
- Elaboración de un procedimiento para la *Gestión de los cadáveres en Comunidad de Madrid durante el estado de alarma para empresas funerarias y hospitales*. (Nota técnica de 24 de marzo de 2020).
- Coordinación diaria con la UME para la retirada de cadáveres en los Hospitales de la Comunidad de Madrid. Esta coordinación se mantuvo durante todo el despliegue de la UME.
- Actualización diaria sobre entradas y salidas de fallecidos de los 3 depósitos intermedios (Palacio de Hielo, Ciudad de la Justicia y Pista de Hielo de Majadahonda) para ofrecer información a los familiares a través del teléfono de 900 102 112.
- Visitas a los depósitos intermedios (Palacio de Hielo, Ciudad de la Justicia y Pista de Hielo de Majadahonda) para el seguimiento y apoyo en la gestión de los cadáveres en la Comunidad de Madrid durante el estado de alarma.
- Medidas para la agilización del traslado y destino final de los cadáveres ante la situación de emergencia sanitaria causada por la extensión de la COVID-19 (Resolución de 23 de marzo de 2020, de la Dirección General de Salud Pública).
- Medidas en materia de salud pública en relación con la manipulación y realización de prácticas de tanatopraxia en cadáveres (Resolución de 19 marzo de 2020, de la Dirección General de Salud Pública).
- Registro diario de los fallecidos casos COVID-19 que se notifican en la Comunidad de Madrid por las empresas funerarias. El registro de fallecidos casos COVID-19 se inició el día 13 de marzo de 2020.
- Elaboración de informe diario de fallecidos casos COVID-19 en la Comunidad de Madrid. El primer informe se elaboró el 21 de abril de 2020 y se sigue haciendo diariamente.
- Se han realizado 34 inspecciones a las instalaciones funerarias para comprobar las condiciones higiénico sanitarias de conservación de los cadáveres y las normas para la prevención de la transmisión del SARS-CoV-2.
- Respuesta telefónica o vía correo electrónico a las demandas de información, de las administraciones públicas, empresas funerarias y particulares, en relación a procedimientos, normativas y recomendaciones surgidas como consecuencia de la situación de crisis sanitaria provocada por la pandemia de la COVID-19.

14.8 Aplicación del Sistema de Información Geográfica (SIGIS) en la COVID-19

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

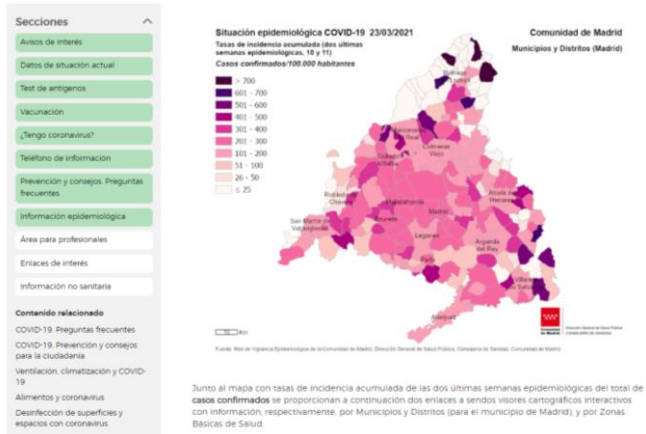
La aportación del SIGIS durante la pandemia ha sido imprescindible para conocer la distribución geográfica diaria de Tasas COVID-19, así como para realizar el seguimiento diario temprano COVID-19 desde Sistema de Alerta Rápida en Salud Pública de la Comunidad de Madrid.

La actividad del SIGIS es desarrollada por el equipo de usuarios expertos en SIG y Salud Pública que han realizado análisis de datos espaciales específicos de la COVID-19 y han desplegado y desarrollado actividades adicionales como servicios críticos esenciales en la epidemia de COVID-19

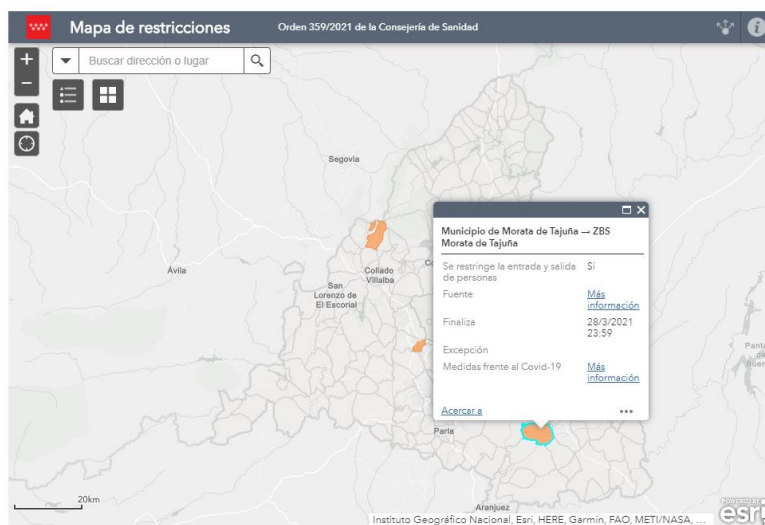
- Datos

Miembros del equipo SIGIS de la subdirección han desplegado y desarrollado actividades adicionales como servicios críticos esenciales en la epidemia de COVID-19, parte de las cuales han contribuido a la página [coronavirus](#) de la Consejería de Sanidad:

- Creación del equipo DGSP.MAPAS compuesto por técnicos de la Subdirección General de Epidemiología y la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental para la puesta en marcha de Visores de respuesta rápida COVID-19.
- Formación de técnicos de la Subdirección General de Epidemiología en el uso de las herramientas espaciales del mapa de Vigilancia Epidemiológica COVID-19.
- Diseño, implementación, mantenimiento y actualización de los Informes de Situación Epidemiológica de COVID-19 en Municipios y Distritos.
- Colaboración con el Área de Planificación Sanitaria de la Subdirección General de Aseguramiento Público y Prestaciones Sanitarias de la D. G. de Investigación, Docencia y Documentación en la revisión de las delimitaciones de Zonas Básicas de Salud.
- Diseño, implementación, mantenimiento y actualización del [Mapa interactivo de información epidemiológica COVID-19 por Zona Básica de Salud](#) y [Mapa interactivo de información epidemiológica COVID-19 por Municipios y Distritos de Madrid](#)



- [Mapa de Zonas Restringidas](#) de la página corporativa de la Comunidad de Madrid: se **han realizado 14 actualizaciones semanales** a partir de la interpretación gráfica de la publicación de la Orden 1178/2020 y sucesivas actualizaciones, de la Consejería de Sanidad, por la que se adoptan medidas específicas temporales y excepcionales por razón de salud pública para la contención del COVID-19 en núcleos de población correspondientes a determinadas zonas básicas de salud, como consecuencia de la evolución epidemiológica.



La pertenencia o no a una zona con medidas restrictivas de la movilidad depende del domicilio de cada ciudadano, no del centro de salud donde tiene asignado su médico.

Fruto de esos trabajos se han publicado un total de **412 mapas**:

- 127 mapas por Zona Básica de Salud y por Municipios y Distritos de Madrid diarios desde 26 de febrero hasta 1 de julio de 2020 (semanas 9 a 27)
- 79 mapas por Zona Básica de Salud y por Municipios y Distritos de Madrid semanales desde 2 de julio de 2020 al 29 de diciembre de 2020 (semanas 27 a 53)

15. ANEXOS

15.1 Jornadas, congresos, artículos e intervenciones en medios de comunicación.

Participación en Congresos, Jornadas, Talleres, Cursos y Seminarios

Higiene Alimentaria

- Asistencia de un TSSP al Webinar **Desinfección de superficies frente a la pandemia de SARS-CoV-2**. 5 de mayo. 1 hora. Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
- Asistencia de un TSSP al **Webinar Inspección de carne de caza y de matanza domiciliarias de cerdos**. 7 de octubre. 1:30 horas. Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid.
- Asistencia de un TSSP y una jefa de sección al taller on-line **Formación para el control de la cadena de producción de atún congelado que puede destinarse a cualquier uso para consumo humano**. 24 de noviembre. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición.

Sanidad Ambiental

- **Expocida Iberia 2020. Congreso Profesional y Feria de Control de Plagas y Sanidad Ambiental**. 20-21 febrero 2020. Se moderó una mesa de trabajo. La jefa de Área de Sanidad Ambiental moderó una mesa redonda sobre Legionella.
- Asistencia de Jefa de Sección y Técnico de Salud Pública al Webinar Seminario Web sobre **Aerosoles y COVID-19** organizado por la Fundación para la Formación de la Organización Médica Colegial (FFOMC) y el Colegio de Médicos de Ourense. 18 de noviembre.

Vigilancia de Riesgos Ambientales

- Congreso Life-Habitat. Valladolid, 19-20 de febrero. Ponencia: **Riesgos para la salud derivados de la vivienda**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Sesión de Salud Pública Mortalidad por área pequeña, privación socioeconómica y factores medioambientales en la Comunidad de Madrid: proyecto MEDEA3. 27 de febrero. Ponencia: **Indicadores medioambientales: contaminación atmosférica, nivel de ruido y emisiones por industrias**. Elosegui Gurmendi, U.
- Webinar Bolivia. 29 de abril. Ponencia: **Cabinas de desinfección y ozonizadores**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Webinar PALL. 6 de mayo. Moderador **Antecedentes de la COVID-19**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Webinar Animal Hub Channel. 1 de junio. Ponencia: **Leishmaniosis y otras enfermedades transmitidas por vectores**. Fuster Lorán, F.
- Participación en la **Jornada Salud urbana de los barrios madrileños**, celebrada dentro del proyecto europeo URB-HealtS de la Universidad Politécnica de Madrid. Ateneo de Madrid. 7 de julio. Elosegui Gurmendi, U.

[https://www.upm.es/UPM/SalaPrensa/Noticias?id=d9dfce9a06d43710VgnVCM10000009c7648a &fmt=detail&prefmt=articulo](https://www.upm.es/UPM/SalaPrensa/Noticias?id=d9dfce9a06d43710VgnVCM10000009c7648a&fmt=detail&prefmt=articulo)

- Webinar Academia de Farmacia de la Región de Murcia. 16 de junio. Ponencia: **Aportaciones de la sanidad ambiental española en la lucha contra la pandemia de la COVID-19**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Congreso Nacional de la SEMPSPH. Ávila, 22-24 de julio. Ponencia: **Riesgos ambientales vinculados al agua y al aire en centros cerrados**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Ponencia on-line **Visores de respuesta rápida COVID-19** Consejería de Sanidad – Comunidad de Madrid en sección Interconectando Nuestro Mundo de la Conferencia Esri España 2020. 20 de octubre. Elosegui Gurmendi, U. <https://geoexperiencecenter.com/video/visores-de-respuesta-rapida-covid-19-consejeria-de-sanidad-comunidad-de-madrid>
- Ponencia Taller Indicadores para el análisis territorial por área pequeña en el curso on-line de Urbanismo y salud en Alcorcón. Implementación teórico-práctica del proyecto europeo URB-HealthS de la Universidad Politécnica de Madrid. 20 de octubre. Elosegui Gurmendi, U. <https://blogs.upm.es/urb-healths/contenido/>
- Escuela Militar de Sanidad. Madrid, 11 de noviembre. Ponencia: **La pandemia de la COVID-19: una aproximación**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- Webinar PALL. 18 de noviembre. Ponencia: **Conociendo al agente causal y sus vías de transmisión para una correcta implementación de las políticas de salud pública**. Ordóñez Iriarte, J.M.
- II Congreso Internacional de Calidad del Aire Interior. Madrid, 26-27 de noviembre. Mesa redonda: **Impacto de la climatización en el control de la COVID-19**. Ordóñez Iriarte, J.M.

Registros Oficiales

- **Jornada Técnica de Biocidas, organizada por el Comité Español de la Detergencia, Tensoactivos y afines**. Celebrada el 10 y 18 de noviembre de 2020. *Novedades/cambios en el Registro de Biocidas en la Comunidad de Madrid*, Cáceres Tejeda, María. *Novedades del Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Biocidas*, Butler Sierra M., Cáceres Tejeda M.

Asistencia a Jornadas o Reuniones Técnicas

Sanidad Ambiental

- Ponencia de Sanidad Ambiental (Ministerio de Sanidad). 18 de febrero de 2020. Presencial.
- Ponencia de Sanidad Ambiental (Ministerio de Sanidad). 6 de noviembre de 2020. On-line.
- Training for National Enforcement Trainers 2020 Event, Forum BPR Subgroup-BPRS. 27 de octubre de 2020 (ECHA On-line).
- Training for the enforcement trainers on the authorization and interactions between REACH and OSH legislations. 25-26 noviembre (ECHA On-line).

Vigilancia de Riesgos Ambientales

- Grupo de trabajo **COVID y animales de compañía**. Coordinado por la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad. Fuster Lorán, F.

- **Plan de Vigilancia de la Fiebre del Nilo Occidental en la Comunidad de Madrid.** Coordinado por la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del Territorio y Sostenibilidad. Fuster Lorán, F.
- Reunión on-line del **Comité Científico Técnico del proyecto AIRTEC-CM**, 25 de noviembre. La Red Palinocam participa como colaborador. No se han utilizado muestras, pero se sigue trabajando con los resultados de los análisis masivo de ADN en muestras de los captadores de las estaciones aerobiológicas y su comparación con los resultados de las lecturas al microscopio de polen y esporas. No hay más novedades al respecto durante 2020.
- Se envió para publicación un artículo sobre polen y COVID-19, con datos procedentes del mundo en el que participamos con los datos de polen del capatador de Las Rozas, que es el único que ha estado funcionando sin interrupciones, con el título **Higher airborne pollen concentrations correlated with increased SARS-CoV-2 infection rates: Evidence from 31 countries across the globe.**

Registros Oficiales

- **Expocida Iberia 2020.** 20 y 21 de Febrero 2020, Madrid. Caceres Tejeda, M. y Butler Sierra, M.

Artículos y otras publicaciones

- Juez García M., Álvarez Sánchez J., Sotodosos M., Ugarte Ruiz M. **Asociación entre resistencia a antibióticos y serotipos en Salmonella de transmisión alimentaria.** REMASP. 2020; 4(5): 1-8.
- Fernández Valentí M., Íñigo Núñez S., Sotodosos Carpintero M., Mourelo Rodríguez M. **Vigilancia y control de listeria monocytogenes en la Comunidad de Madrid.** Veterinaria, editada por el Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid, año 23, nº 93, dic19-mar 2020.
- Crespí Rotger S., Ordoñez Iriarte J.M. COVID-19. **Higiene del agua, climatización y saneamiento en tiempos del COVID-19: problemas sobre problemas.** Rev. salud ambient. 2020; 20(1):21-29.
- Flores Serrano R.M. García S., Ordóñez-Iriarte J.M. **La metodología de evaluación del riesgo en la práctica de la salud ambiental: algunas experiencias.** Rev. salud ambient. 2020; 20(2):98-100.
- Ordóñez-Iriarte J.M. **Salud mental y salud ambiental. Una visión prospectiva. Informe SESPAS 2020.** Gac. Sanit. 2020;34(S1):68-75. <https://doi.org/10.1016/j.gaceta.2020.05.007>.
- Gandarillas A., Domínguez F., Duque I., Cebrecos A., Cervigón P., Elósegui U., Aránguez E., Ordóñez J.M. **Mortalidad y privación socioeconómica, Comunidad de Madrid: 2008-2015. (MEDEA 3).** I Congreso Virtual de la Sociedad Española de Epidemiología; octubre 2020.
- Moreno Sánchez A.R. (México), Aparicio Eff. M. (Bolivia), Díaz Jiménez J. (España), González-Gaudiano E. (México), Ordóñez Iriarte J.M. (España) y Tirado von der Pahlen M.C. (EE. UU./España). **Salud humana. En Moreno J.M., Laguna-Defior C., Barros V., Calvo E., Marengo J.A., Oswald U edit. Adaptación frente a los riesgos del cambio climático en los países iberoamericanos. Informe RIOCCADAPT 2020.** Mc Graw Hill, Madrid.

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 de Madrid informa de los niveles de polen propios del invierno que más afectan a los alérgicos

<http://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/02/07/comunidad-madrid-informa-niveles-polen-propios-invierno-afectan-alergicos>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/02/08/informamos-niveles-polen-propios-invierno-afectan-alergicos>



La Comunidad de Madrid activa el Plan de Vigilancia de los Efectos de las Olas de Calor sobre la Salud

<http://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/06/01/comunidad-madrid-activa-plan-vigilancia-efectos-olas-calor-salud>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/06/01/activamos-plan-vigilancia-efectos-olas-calor-salud>

La Comunidad de Madrid recuerda mantener este fin de semana las medidas preventivas frente al calor

<http://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/06/22/comunidad-madrid-activa-alerta-precaucion-calor-subida-temperaturas>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/06/22/activamos-alerta-precaucion-calor-subida-temperaturas>

La Comunidad de Madrid recuerda mantener este fin de semana las medidas preventivas frente al calor

<http://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/07/10/comunidad-madrid-recuerda-mantener-este-fin-semana-medidas-preventivas-frente-calor>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/07/10/recordamos-mantener-este-fin-semana-medidas-preventivas-frente-calor>

Guadarrama pone en marcha el Plan de Prevención para la Ola de Calor

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/06/24/guadarrama-pone-marcha-plan-prevencion-ola-calor>



Eliminamos el plazo de 24 horas para el traslado de los difuntos fuera de la región

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/01/28/eliminamos-plazo-24-horas-traslado-difuntos-fuera-region>

La Comunidad de Madrid traslada e inhuma a 59 víctimas del COVID-19 que no han sido reclamadas

<http://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/07/21/comunidad-madrid-traslada-e-inhuma-59-victimas-covid-19-no-han-sido-reclamadas>

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2020/07/22/comunidad-madrid-traslada-e-inhuma-59-victimas-covid-19-no-han-sido-reclamadas>

La Comunidad de Madrid establece las medidas de seguridad en los cementerios con motivo del Día de Todos los Santos

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/10/22/comunidad-madrid-establece-medidas-seguridad-cementerios-motivo-dia-todos-santos>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/10/22/establecemos-medidas-seguridad-cementerios-motivo-dia-todos-santos>



La Comunidad recomienda ventilar frecuentemente los espacios cerrados donde se concentren personas para evitar la transmisión del coronavirus

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/10/30/comunidad-recomienda-ventilar-frecuentemente-espacios-cerrados-donde-concentren-personas-evitar-transmision-coronavirus>

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/10/30/recomendamos-ventilar-frecuentemente-espacios-cerrados-evitar-transmision-covid-19>



Aconsejamos extremar la precaución en la recogida y consumo de setas silvestres

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/10/31/aconsejamos-extremar-precaucion-recogida-consumo-setas-silvestres>



Díaz Ayuso plantea la obligatoriedad de medidores de CO2 en la hostelería

<http://www.comunidad.madrid/noticias/2020/11/10/diaz-ayuso-plantea-obligatoriedad-medidores-co2-hosteleria>

La Comunidad colabora con el Ayuntamiento de Madrid en 4.400 inspecciones en establecimientos para cumplimiento de la normativa del COVID-19

<https://www.comunidad.madrid/notas-prensa/2020/11/13/comunidad-colabora-ayuntamiento-madrid-4400-inspecciones-establecimientos-cumplimiento-normativa-covid-19>

<https://www.comunidad.madrid/noticias/2020/11/13/colaboramos-ayuntamiento-madrid-4400-inspecciones-cumplir-normativa-covid>

15.2 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"](#).

15.3 Visitas a las páginas web editadas por la SGHSAA

Título de la página	TEMA	ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	TOTAL 2020
Subhome Alimentación	HOME	1.486	1.825	1.967	1.628	1.824	1.588	1.264	1.228	966	2.017	1.827	1.284	19.324
Subhome Salud y Medio Ambiente	HOME	1.084	1.288	3.736	1.596	1.692	2.070	1.131	850	986	1.323	902	857	17.755

Título de la página	TEMA	ene-20	feb-20	mar-20	abr-20	may-20	jun-20	jul-20	ago-20	sep-20	oct-20	nov-20	dic-20	TOTAL 2020
Desinfección de superficies y espacios por coronavirus	SAN. AMBIENTAL	0	0	296.175	328.033	148.208	66.244	39.173	34.627	29.773	25.052	17.912	15.326	1.006.386
Polen	VIGILANCIA RIESGOS	26.213	68.488	60.140	35.617	92.718	45.197	13.739	5.748	6.439	7.052	5.213	11.912	382.366
Alimentos y coronavirus	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	0	0	59.148	53.115	22.359	12.443	8.956	7.522	5.994	4.913	4.137	3.482	183.000
Zonas de baño	SAN. AMBIENTAL	191	284	133	254	2.065	18.239	36.301	19.099	1.893	302	271	262	79.844
Sanidad-mortuoria	S. MORTUORIA	0	0	2.200	2.811	2.413	2.472	2.756	5.232	5.511	13.000	12.145	11.234	61.275
Piscinas y parques-acuáticos	SAN. AMBIENTAL	300	241	242	962	3.511	28.634	18.006	3.983	1.230	653	532	454	59.073
Servicios el Área-Única de Salud-Pública	ÁREAS	1.032	2.131	6.628	1.846	2.732	1.539	1.811	2.523	7.498	3.986	2.634	1.453	39.757
Aerobiología, polen y esporas	VIGILANCIA RIESGOS	80	4.387	3.322	1.910	3.920	1.393	930	549	685	940	683	1.615	20.730
Ventilación, climatización y covid-19	SAN. AMBIENTAL	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2.628	9.418	7.532	19.578
Manipuladores de alimentos	EMPRESA ALIMENT.	2.207	2.058	1.724	1.090	1.340	1.484	1.069	889	1.139	1.278	1.333	932	16.807
Registros de Empresas Alimentarias y Productos Alimenticios	REGISTROS SEG. ALIM.	1.306	1.557	1.200	1.053	1.182	1.351	1.305	1.014	890	1.798	1.782	1.614	16.794
Registros de empresas de cursos-biocidas	REGISTROS SAN. AMB	498	459	1.072	3.141	3.454	1.593	988	852	700	1.330	1.109	725	16.260

Productos químicos	SAN. AMBIENTAL	327	444	2.164	4.817	2.820	1.119	557	506	545	601	542	393	14.913
Precauciones con las tortillas	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	958	984	822	1.016	1.010	1.347	1.603	1.535	887	779	902	804	12.736
Calor y salud	VIGILANCIA RIESGOS	125	158	140	79	811	2.757	4.592	1.828	366	130	105	101	11.359
Contaminantes químicos en los alimentos ¿hay que alarmarse?	QUÍMICOS ALIM.	287	482	687	892	1.216	869	713	746	1.278	1.476	1.385	962	11.149
Quiero montar una empresa alimentaria	EMPRESA ALIMENT.	788	766	848	1.260	1.074	954	711	693	750	1.067	1.118	893	11.137
Registros Oficiales-de Salud Pública	REGISTROS SAN. AMB	1.072	959	982	935	1.088	985	838	565	617	1.039	803	624	10.760
Vectores y plagas	ZOONOSIS NO ALIM.	512	739	726	918	935	1.039	869	851	717	780	928	589	9.829
Conservas caseras: evitar el botulismo	ZOONOSIS ALIM.	536	447	719	862	902	1.026	751	1.125	791	949	793	659	9.651
Boletín de información de olas de calor	VIGILANCIA RIESGOS	38	45	47	22	116	1.663	4.325	1.859	250	52	49	32	8.688
El etiquetado obligatorio de los alimentos	ETIQUETA DO ALIM.	641	632	789	770	623	623	511	388	402	982	1.298	862	8.662
Toxinas naturales en los alimentos	QUÍMICOS ALIM.	324	435	642	711	646	716	513	679	700	953	1.147	683	8.310
La fruta cortada, ¡siempre refrigerada!	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	592	626	673	729	851	827	998	772	664	610	441	414	8.284
Agua de consumo	SAN. AMBIENTAL	607	509	791	1.039	587	531	740	1.118	450	519	539	515	8.049
Claves para la seguridad alimentaria	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	84	73	4.328	2.685	212	170	91	48	67	75	74	63	7.978
APPCC en la empresa alimentaria	EMPRESA ALIMENT.	569	689	649	709	863	609	528	386	436	689	823	555	7.626
Calidad del aire y salud	VIGILANCIA RIESGOS	1.397	871	803	742	683	548	343	238	278	402	520	428	7.335

Cómo presentar una denuncia sobre alimentación	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	488	480	375	413	573	599	712	738	543	732	755	711	7.325
En la nevera ¿dónde colocar cada alimento?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	351	334	758	885	558	574	545	601	476	631	728	670	7.169
El cocido caliente, enfríelo rápidamente	ZOONOSIS ALIM.	369	386	385	530	434	278	231	289	423	841	1.004	950	6.181
Registros de centros y cursos de tatuaje, micropigmentación y piercing	REGISTROS SAN. AMB	515	463	362	260	556	570	408	369	339	816	716	558	6.108
Zoonosis no alimentarias	ZOONOSIS NO ALIMENT.	259	315	724	1.067	230	533	166	303	189	286	252	167	5.973
¿Sabía que es peligroso conservar mal el atún?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	494	400	449	556	647	770	990	1.097	96	0	0	0	5.513
Setas silvestres	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	60	49	33	121	70	53	38	39	148	1.210	3.071	559	5.485
¿Cómo afecta la temperatura a la seguridad de los alimentos?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	129	247	334	393	561	410	438	399	713	635	604	415	5.374
Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos	ETIQUETA DO ALIM.	271	236	367	584	451	400	228	181	189	634	787	539	4.933
No confundas la alergia a la leche con la intolerancia a la lactosa	ETIQUETA DO ALIM.	185	258	328	291	236	296	349	479	450	524	641	778	4.877
Plaguicidas en alimentos vegetales ¿debemos preocuparnos?	QUÍMICOS ALIM.	125	150	250	313	445	449	405	340	345	617	631	389	4.522
Campos electromagnéticos	VIGILANCIA RIESGOS	201	321	375	538	480	377	242	249	325	506	384	422	4.465
Frío y salud	VIGILANCIA RIESGOS	1.102	165	238	93	42	71	50	34	35	67	115	2.217	4.236
Complementos alimenticios: siempre bajo control	ETIQUETA DO ALIM.	362	375	291	368	345	346	322	212	269	454	397	393	4.222
Zoonosis alimentarias	ZOONOSIS ALIM.	239	248	374	369	352	334	208	172	236	551	351	197	3.761

Consejos para hacer la compra de alimentos	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	33	34	818	563	263	169	151	172	169	459	530	258	3.642
Calidad alimentaria	CALIDAD ALIMENTARIA	237	183	224	193	260	279	386	357	154	483	367	235	3.440
Donación responsable de alimentos	EMPRESA ALIMENT.	112	71	256	563	678	275	127	138	102	253	289	300	3.188
Registro de Laboratorios de Control Analítico de Productos Alimenticios	REGISTROS SEG. ALIM.	281	263	232	245	199	251	311	226	176	319	315	230	3.130
Alergias e intolerancias alimentarias	ETIQUETA DO ALIM.	241	349	332	218	231	196	146	167	145	214	240	222	2.736
Aditivos y otros ingredientes tecnológicos en los alimentos	QUÍMICOS ALIM.	157	162	194	251	236	219	154	121	156	237	246	228	2.392
Listeria: la zoonosis más grave en embarazadas, niños, mayores e inmunodeprimidos	ZOONOSIS ALIM.	252	244	242	207	163	243	171	148	117	191	195	194	2.391
Legionela	SAN. AMBIENTAL	198	183	187	223	232	211	218	145	123	229	194	145	2.314
Productos cárnicos: calidad sin sulfitos	QUÍMICOS ALIM.	134	181	161	174	164	191	127	105	131	257	238	250	2.140
Yersiniosis: la 4ª zoonosis alimentaria más detectada en Europa	ZOONOSIS ALIM.	268	148	261	300	140	138	81	109	106	215	210	103	2.105
Boletín de información de olas de frío	VIGILANCIA RIESGOS	1.013	62	20	12	7	16	33	13	18	24	39	837	2.095
Cómo saber si un alimento contiene gluten	ETIQUETA DO ALIM.	91	119	88	116	134	152	138	155	134	205	453	282	2.080
Triquina: una zoonosis alimentaria en el punto de mira	ZOONOSIS ALIM.	142	150	118	161	123	120	125	55	87	432	300	167	1.995
Salmonelosis: la zoonosis más común en brotes alimentarios	ZOONOSIS ALIM.	169	124	179	130	166	191	103	110	138	202	222	125	1.875

MEMORIA DE ACTIVIDADES S.G. DE HIGIENE, SEGURIDAD ALIMENTARIA Y AMBIENTAL 2020

Comidas al aire libre: picnics y barbacoas	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	30	108	111	60	172	379	228	196	112	129	97	85	1.728
¿Afectan los medicamentos veterinarios a los alimentos?	QUÍMICOS ALIM.	78	94	91	148	180	123	88	70	94	254	279	191	1.710
Curiosidades, mitos y bulos sobre alimentación	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	396	49	70	99	107	85	70	50	90	186	224	132	1.602
¿Sabía que el pez mantequilla podría producir diarrea anaranjada?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	327	238	98	86	120	165	206	297	11	0	0	0	1.551
Salud-ambiental:solicitudes y trámites	otros	135	138	176	187	134	250	124	79	53	101	76	77	1.550
Publicaciones de salud ambiental	otros	101	79	150	150	119	266	146	83	48	176	104	95	1.535
Alimentos para grupos especiales de población	ETIQUETA DO ALIM.	88	83	121	151	157	119	100	78	113	173	177	116	1.505
Consejos para congelar y descongelar alimentos	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	88	71	299	253	109	79	67	82	55	91	93	115	1.410
Calidad del ambiente interior	SAN. AMBIENTAL	59	67	69	131	155	141	96	54	51	129	226	176	1.359
Anisakiasis: una zoonosis fácil de prevenir	ZOONOSIS ALIM.	122	88	70	120	136	193	79	84	97	119	108	110	1.346
Campylobacter: responsable de la zoonosis alimentaria más frecuente	ZOONOSIS ALIM.	157	74	127	86	74	85	53	37	103	129	198	111	1.253
Sistema de alerta rápida de alimentos (SARA)	otros	91	121	114	134	71	79	75	56	64	119	174	107	1.214
E. coli patogénico: la zoonosis alimentaria emergente	ZOONOSIS ALIM.	69	77	101	118	103	99	74	83	80	143	137	77	1.187
¿Sabía que a veces los alimentos emiten luz?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	57	27	17	32	44	63	81	54	239	107	111	123	972

Aprovechar los restos de comidas	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	78	75	230	186	69	54	41	29	31	59	44	36	944
Evitar las intoxicaciones alimentarias en el hogar	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	70	73	84	61	70	83	53	59	53	96	86	89	893
Registros de centros y cursos-bronceado	REGISTROS SAN. AMB	44	62	60	45	202	114	78	61	24	61	44	36	842
¿Sabe la diferencia entre la fecha de caducidad y la fecha de consumo preferente?	ETIQUETA ALIM.	141	71	125	141	68	103	80	90	16	0	0	0	837
Publicaciones sobre alimentación	otros	64	100	79	108	95	42	37	31	52	69	75	42	822
Fraude alimentario	CALIDAD ALIMENTARIA	59	39	54	84	58	49	71	46	56	69	78	77	752
"Dorado, pero no pasado": así se reduce la acrilamida en los alimentos	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	74	119	43	39	52	39	20	23	31	57	78	69	653
Vigilancia de las resistencias antimicrobianas a los antibióticos	ZOONOSIS ALIM.	74	71	39	49	88	72	29	33	32	73	50	29	645
Red de vigilancia-riesgos de ambientales en salud	VIGILANCIA RIESGOS	57	46	52	24	40	78	53	30	19	81	52	47	587
Viajar con alergias alimentarias	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	155	112	49	26	14	45	31	37	21	32	22	21	571
Temperaturas-extremas	VIGILANCIA RIESGOS	44	34	37	30	37	43	84	47	25	40	44	40	511
Mercurio en el pescado	QUÍMICOS ALIM.	50	21	28	31	32	37	45	33	32	52	48	36	450
Sistemas de Vigilancia de Seguridad Alimentaria	otros	17	50	29	41	32	30	19	26	26	54	58	26	414
Tarteras seguras	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	42	27	26	9	23	20	15	16	35	70	47	27	372
Rumores en la red: el tetrabrik y la leche repasteurizada	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	24	11	20	18	30	26	27	21	27	35	50	63	361

Ser celíaco: pautas para comer fuera o encargarse de la comida	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	48	69	27	17	24	20	15	28	11	15	44	39	359
Residuos químicos en alimentos	QUÍMICOS ALIM.	11	13	19	24	19	16	28	17	20	25	109	25	329
Rumores en las redes: ¿es peligroso comer panga?	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	16	12	11	21	18	20	27	20	14	33	44	29	265
Comidas de Navidad: evita intoxicaciones	CONSEJOS ALIMENTACIÓN	38	18	13	0	0	2	0	0	0	0	0	0	71

MÁS INFORMACIÓN:



SANIDAD AMBIENTAL



SEGURIDAD ALIMENTARIA