

MEMORIA DE ACTUACIONES DEL SERVICIO DE SALUD PUBLICA DE LA CONCEJALIA DE DERECHOS SOCIALES Y MAYORES EN EL AÑO 2020

1. INSPECCIONES DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACION

INTRODUCCION

La actuación de la administración en materia de seguridad alimentaria, es una condición imprescindible para hacer efectivo el derecho a la salud de los ciudadanos, contemplado en el artículo 43 de nuestra Constitución, donde se establece que compete a los poderes públicos, organizar y tutelar la salud pública a través de medidas preventivas y de las prestaciones y servicios necesarios.

El art. 43, se desarrolla mediante la Ley General de Salud Pública, que designa a las administraciones sanitarias, en el ámbito de sus competencias, la protección de la salud de la población mediante actividades y servicios que actúen sobre los riesgos presentes en el medio y en los alimentos, para ello, se desarrollarán servicios y actividades que permitan la gestión de los riesgos para la salud que puedan afectar a la población.

La Administración Sanitaria, mediante los recursos y medios de los que dispone, promueve, impulsa y desarrolla las actuaciones de salud pública encaminadas a garantizar el derecho a la protección de la salud de la población.

Una de las actuaciones de la salud pública, es el control oficial en materia de seguridad alimentaria, regulado en primer término por la Unión Europea y desarrollado en segundo lugar por diversas normas a nivel nacional, ambas establecen tanto los requisitos que deben cumplir los operadores alimentarios, como las autoridades responsables del control oficial, dicha normativa se resume principalmente en:

-Reglamento (CE) 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

-Reglamentos (CE) 852/2004, 853/2004, 625/2017, etc. denominados en su conjunto como "Paquete Higiene Alimentaria".

-Normativa sectorial nacional, autonómica y local.

Las Corporaciones locales, tienen también atribuidas competencias en el control oficial, que vienen dadas en función del volumen de habitantes y la dotación de servicios de inspección, llevando a cabo el control sanitario del comercio al por menor, integrado por los establecimientos que se dedican a la venta de alimentos al consumidor final (Se excluye en esta memoria el sector restauración, que es inspeccionado por otros técnicos de esta Concejalía).

En el caso del Ayuntamiento de Móstoles, la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores, tiene atribuidas parte de las competencias de inspección en salud pública, y cuenta para ello de personal técnico que realiza el control oficial de establecimientos alimentarios. Al respecto, hay que reseñar la existencia de un **acuerdo con la Consejería de Sanidad de la CAM**, para compartir las inspecciones sanitarias en estos establecimientos minoristas de alimentación y restauración, de tal forma que, los Servicios de Salud Pública del Área VIII de la Comunidad de Madrid, con sede en el municipio de Móstoles, inspeccionan los siguientes establecimientos de comercio minorista de alimentación : supermercados, galerías comerciales y establecimientos de venta de carnes frescas y derivados, así como los establecimientos de elaboración de comidas preparadas de zonas del municipio previamente establecidas en el acuerdo de colaboración.

Por lo que respecta a los técnicos municipales, estos realizan las inspecciones programadas, así como las solicitadas desde otros estamentos, para verificar las condiciones higiénico-sanitarias de estos establecimientos, así como aquellas que nos comunican desde Urbanismo a través del Programa “Gespro”. Igualmente se realizan Inspecciones por denuncias de diversa procedencia recibidas en el Área de Sanidad.

OBJETIVOS Y PRIORIDADES

Los **objetivos** propuestos en la sección de higiene alimentaria del Área de sanidad, son la vigilancia y control de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos minoristas de alimentación, mediante la realización de visitas de inspección, para comprobar el cumplimiento de la legislación en seguridad alimentaria y proteger así la salud de los consumidores.

Debido al gran número de establecimientos minoristas de alimentación existentes en el municipio, y teniendo en consideración que los medios materiales y personales son limitados, se han establecido cuatro criterios de evaluación para **priorizar** las inspecciones:

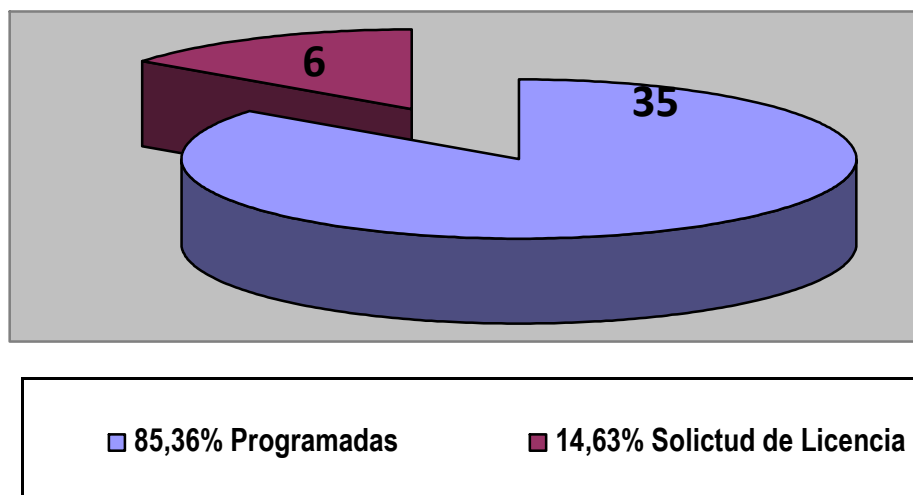
- 1) Establecimientos que presentan una denuncia por motivos sanitarios.
- 2) Establecimientos que por su actividad tienen mayor riesgo sanitario.
- 3) Establecimientos que llevaban más tiempo sin inspeccionarse.
- 4) Establecimientos de los que se solicita inspección por parte de la Gerencia de Urbanismo, para la tramitación de licencia urbanística de funcionamiento.

INSPECCIONES EFECTUADAS EN ESTABLECIMIENTOS MINORISTAS DE ALIMENTACION

El número total de inspecciones realizadas en el año 2020 fueron **41**, de las cuales:

- **35** fueron inspecciones programadas.
- **6** inspecciones solicitadas por urbanismo para la tramitación de la licencia de funcionamiento.

Gráficamente quedarían representadas de la forma siguiente:

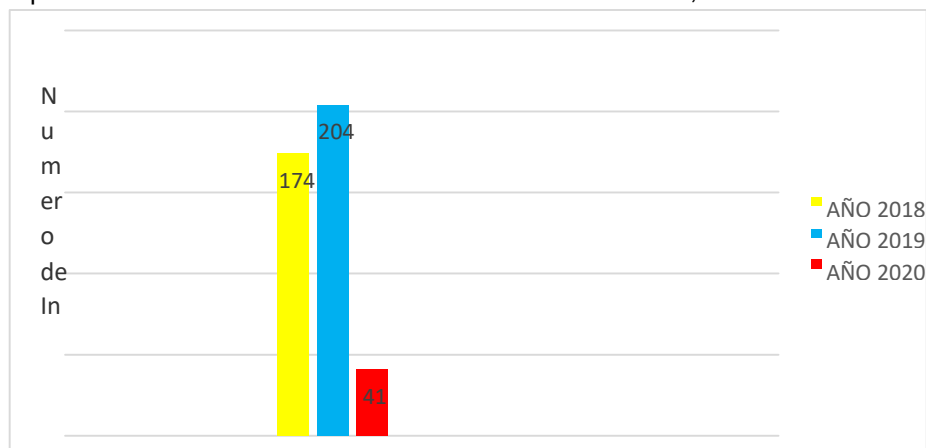


Como puede apreciarse en el gráfico, la mayor parte de las inspecciones del comercio minorista de alimentación (**85,36 %**) se realizan de forma programada, priorizando las inspecciones en los establecimientos que más tiempo llevaban sin inspeccionar y aquellos que por sus características representan un mayor riesgo sanitario.

Un porcentaje pequeño (**14,63 %**), representa el nº de inspecciones solicitadas por Gerencia Municipal de Urbanismo, para tramitar las licencias de funcionamiento de este tipo de establecimientos, debido a que, a partir de abril de 2017, se instaura una nueva modalidad para agilizar la apertura de estos, bastando para ello, efectuar una solicitud con “**declaración responsable**” de que cumple los requisitos exigidos por la legislación para su funcionamiento, pasando a incluirse como inspecciones programadas, consecuentemente, esto ha supuesto un aumento en el número de inspecciones programadas y un descenso en las solicitadas por Gerencia para tramitar licencia urbanística de funcionamiento.

COMPARATIVA CON AÑOS ANTERIORES

Mediante este diagrama de barras, se pretende dar una visión general sobre el número total de inspecciones sanitarias realizadas a estos establecimientos, en los últimos tres años:



En la gráfica se aprecia que en 2018 y 2019 se realizaron un elevado número de inspecciones, debido a la existencia de un mayor número de inspectores.

En 2020, sin embargo, hay un descenso importante en el número de inspecciones, debidas al periodo de confinamiento domiciliario, y a que se disminuyeron notablemente las mismas durante el periodo que estuvo vigente el estado de alarma, para prevenir el contagio de la enfermedad, concentrando las inspecciones en las denuncias recibidas por deficiencias en los establecimientos y la apertura de nuevos locales minoristas de alimentación.

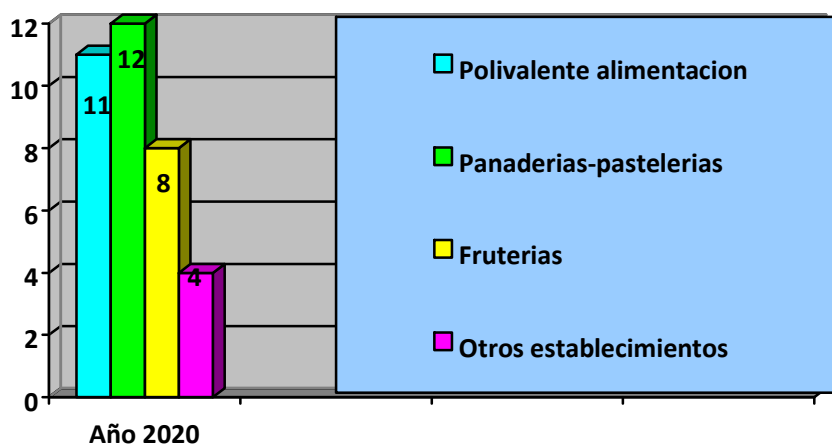
Durante los periodos de confinamiento y estado de alarma, se realizaron otras actividades laborales:

- a) La modalidad de teletrabajo.
- b) Informaciones técnicas sobre las cuestiones planteadas desde diversos sectores.
- c) Actuaciones de gestión técnico-administrativa sobre pliegos de contratación: Desinfección de edificios municipales frente a COVID 19, legionela, desinsectación y desratización en el municipio, etc.

INSPECCIONES REALIZADAS EN 2020 SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Los establecimientos minoristas de alimentación, pueden clasificarse según el tipo de productos que venden, en: Polivalentes, panaderías-pastelerías, fruterías, comidas preparadas, etc.

Las 35 inspecciones sanitarias programadas que se realizaron en el año 2020, se representan en el siguiente gráfico, desglosadas según el tipo de comercio minorista:



- Se puede comprobar en la gráfica, el mayor número de inspecciones (12) corresponden panaderías-pastelerías, son establecimientos que suelen disponer de obrador para elaborar una parte de los productos que se venden en el establecimiento, están representados en gran medida por personas de origen nacional.
- Establecimientos polivalentes de alimentación (11), que en su mayor parte están regentados por personas originarias de países orientales.

- Fruterías (8), sector que está evolucionando hacia una titularidad, en su mayor parte, de personas origen extracomunitario: Marruecos, Pakistán, etc.

-Otros Establecimientos (4), se inspeccionaron los establecimientos minoristas siguientes: Locutorio, Huevería, Gasolinera y Productos africanos.

CONCLUSIONES

El sector del comercio minorista de alimentación, tiene una importante presencia en el Móstoles, de forma que contribuye de manera notablemente al desarrollo económico del municipio. Se caracteriza por ser un sector bastante dinámico en lo que se refiere a aperturas, cambios de titularidad y/o actividad, y cierres.

La mayor parte del comercio minorista de alimentación en Móstoles, está representado por establecimientos alimentarios polivalentes, cuyos titulares son personas de origen extracomunitario.

En lo referente al desarrollo de las inspecciones, es de resaltar la importante reducción en el número de las mismas, que ha tenido lugar en este año 2010, debido a las restricciones por el CoVID-19.

Las inspecciones sanitarias, están destinadas a mejorar las condiciones higiénicas en las que se desarrolla dicho comercio, y, por tanto, son un mecanismo de protección de la salud pública, ya que contribuyen a prevenir la aparición de enfermedades por el consumo de alimentos.

Los incumplimientos detectados durante las inspecciones de las normas higiénico- sanitarias, y el riesgo derivado en la seguridad de alimentos destinados a la venta, ha motivado la toma de medidas de precaución como: la inmovilización de productos, la retirada de productos no aptos para el consumo, y en casos con mayor riesgo asociado, la comunicación a la Comunidad de Madrid, para que se tramiten actuaciones más formales basadas en la normativa sectorial.

PREVISIONES PARA 2021

Por una parte, se prevé una reducción importante del número de establecimientos minoristas de alimentación, ya que durante la pandemia se han cerrado un número considerable de ellos, debido a una merma notable de los ingresos económicos.

Por otra parte, a medida que esta situación epidemiológica vaya mejorando y comiencen a implementarse medidas para la desescalada, se irá aumentando progresivamente el número de inspecciones sanitarias en este sector.

2. CONTROL SANITARIO DE EDIFICIOS Y VIVIENDAS

El año 2020 ha estado marcado por la pandemia creada por el coronavirus SARS COV-2. Durante varios meses del año, desde el estado de alarma a las distintas fases de la desescalada, el Servicio de Salud Pública tuvo que dejar en suspenso muchas de sus actividades de inspección para dedicarse a actividades dirigidas a la gestión de la pandemia.

La publicación del Real Decreto 463/2020, de 14 marzo, declarando el estado de alarma, hizo que se adoptaran las primeras medidas urgentes para hacer frente a la propagación de la pandemia y se redujo toda actividad para garantizar la protección de las familias, los trabajadores y colectivos vulnerables. Esta pandemia ha traído consigo una reducción de ingresos en algunos hogares, y sobre todo en los más desfavorecidos.

El edificio de la Residencia Juan XXIII donde se ubica el Servicio de Salud Pública permaneció cerrado desde el inicio de la declaración del estado de alarma hasta el día 25 de mayo, que los trabajadores del Área de Sanidad se incorporaron físicamente.

En todo este tiempo, se ha tenido en cuenta, la situación de precariedad de algunas familias y se ha dado traslado para su valoración a Servicios Sociales de algunos casos que nos llegaban y sobre todo los casos de infestación de chinches de viviendas cuyas personas no podían costearse el tratamiento de desinfección necesario para la eliminación de esta plaga.

DATOS GENERALES

Las principales actividades realizadas durante este año, se enumeran a continuación:

1. Análisis del 100% de las denuncias recibidas.
2. Coordinación con los distintos departamentos municipales, organismos e instituciones en los casos que proceda.
3. Inspección y emisión de informes de salubridad a petición de los Servicios Sociales Municipales.
4. Realización de informes y contestación del 100% de las denuncias y la correspondiente inspección si procede.
5. Información del 100 % de los usuarios que lo soliciten.

Se han recibido un total de 15 denuncias que han generado 5 inspecciones por parte del Servicio de Salud Pública, 7 actuaciones de aplicación del tratamiento de DDD por parte de la empresa "Parque" contratada para ello. En dos casos se ha dado traslado a Servicios Sociales para su valoración.

Una de las denuncias se refería a un patio de vecinos que según el denunciante estaba en una situación de insalubridad, y otro caso era un garaje de viviendas con manchas y humedades supuestamente de aguas fecales.

- ✓ Se han realizado 5 inspecciones sanitarias municipales porque el resto se trataba de plagas de chinches, que la empresa de aplicación de tratamientos de DDD realizaba el diagnóstico de situación y se aplicaba el tratamiento necesario para su erradicación. En otros casos se trataba de problemas privados entre vecinos que deben ser solucionados por vía judicial.
- ✓ Las denuncias se han recogido por diversos medios: por escrito a través de Registro de Juntas de Distrito y Registro General, correo electrónico, correo interno, Policía Municipal y el Área de Servicios Sociales.

DENUNCIAS (24):

- Viviendas particulares y zonas comunes (12). De ellas se han inspeccionados 2 y 3 se han derivado a Servicios Sociales para su valoración. Se deriva 1 al centro de acogida de animales y 6 denuncias corresponden al ámbito privado entre particulares que deben solucionar a través de la vía judicial.
- Servicios Sociales (9). En 5 denuncias se ha realizado inspección por el Servicio de Salud Pública y en las 9 ocasiones se ha realizado un tratamiento de DDD por la empresa contratada por la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores.
- Unidad Técnica 8 del área de salud Pública. 1 garaje que se realiza inspección por el Servicio de Salud Pública.
- Policía. (1). vivienda particular. Se consulta a Estadística del Ayuntamiento y no aparece nadie empadronado.
- Bares (1). Se deriva a la Unidad Técnica 8 del área de salud pública por ser ámbito de su competencia.

DENUNCIAS DE POLICÍA (8):

Corresponden a la vigilancia que se hace sobre el cumplimiento de la Ley de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas:

- Bares y restaurantes (2). Se les envía requerimiento de documentación.
- Bares especiales (3) que se derivan a Comunidad de Madrid y a Gerencia Municipal de Urbanismo.
- Comercio alimentación (2). Uno se deriva a Comunidad de Madrid por estar en el área de su competencia y se realiza visita de inspección higiénico-sanitaria al otro establecimiento.
- Comercio (1). Lavandería.

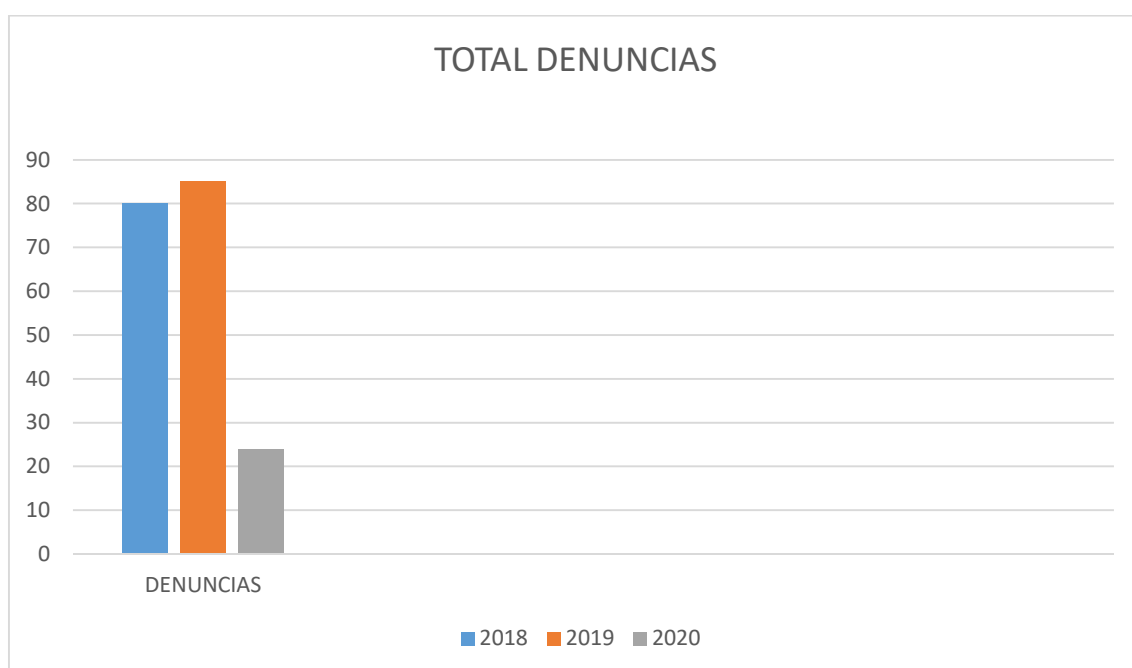
DENUNCIAS DE SERVICIOS SOCIALES (9):

- 12 avisos de viviendas insalubres procedentes de particulares. Se realiza inspección higiénico-sanitaria por parte del Servicio de Salud Pública, de las que 8 se ha realizado inspección la empresa de control de plagas "Parque". Se derivan 3 a Servicios Sociales, 1 al Centro de Acogida de Animales, por tratarse de viviendas con mascotas y 6 de las viviendas suponen problemas privados entre vecinos.

- En todos los casos se ha comunicado al denunciante las actividades realizadas por el servicio de inspección y se han realizado los requerimientos necesarios para subsanar el problema encontrado.

Se viene observando que en ocasiones son denuncias injustificadas, ya que, en las inspecciones no se evidencian las condiciones de insalubridad denunciadas. En algún caso, las situaciones planteadas son problemas entre particulares sin repercusión para la salud pública, siendo entonces informado el denunciante de que debe utilizar la vía judicial si se ha terminado la vía amistosa.

COMPARATIVA AÑOS ANTERIORES



VALORACIÓN DEL SERVICIO

Durante este año 2020 se han recibido menos denuncias debido al estado de pandemia sufrido durante este año, que ha derivado en la aparición de nuevas situaciones y necesidades de algunas familias más desfavorecidas.

Desde este Servicio, y al igual que, en años anteriores se han tramitado todas las denuncias que llegan y se realizan inspecciones higiénico-sanitarias de las viviendas cuando así se decide después de su valoración y/o se derivan a Servicios Sociales por si necesitan su atención.

PREVISION PARA EL AÑO SIGUIENTE

La previsión para el año siguiente es seguir con el programa de control de viviendas y locales insalubres, realizar protocolos de actuación con los distintos servicios y departamentos implicados.

3. CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO

La finalidad concreta de este programa es controlar que el agua suministrada a través de las redes de abastecimiento del municipio de Móstoles, ofrezcan en todo momento, en el grifo del consumidor, las condiciones de salubridad, limpieza y calidad idóneas para su consumo.

El municipio de Móstoles recibe el agua procedente de la zona de abastecimiento de Valmayor siendo la red de distribución del Canal de Isabel II, siendo el gestor del abastecimiento y el responsable de la calidad del agua hasta la acometida del consumidor (contador de agua general de la edificación). Desde la acometida hasta el grifo del consumidor, los propietarios son los responsables de mantener su instalación interior a los efectos de evitar modificaciones de la calidad de agua de consumo.

La calidad del agua de consumo y su vigilancia ha sido regulada normativamente a través del Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, y concretamente en su artículo 20, establece los parámetros a controlar en el grifo del consumidor. Esta vigilancia corresponde a los municipios.

Este control del agua en el grifo del consumidor se realiza a través del laboratorio contratado por el Ayuntamiento de Móstoles que en la actualidad es Laboratorio de Gestión Ambiental (LGA) que realiza la toma de muestras siguiendo las directrices en cuanto a programación y avisos de ciudadanos a través del Servicio de Salud Pública de la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores.

El número de muestras anuales recogidas en el grifo del consumidor está en función del nº habitantes. El cálculo de número de muestras anuales en el grifo del consumidor se realiza conforme a la parte C del Anexo V de Muestreo y frecuencia de muestreo del RD 140/2003.

La población en Móstoles para el año 2020 era de 210.309 habitantes

(Fuente: *Instituto de Estadística de la Comunidad de Madrid*).

Nº de habitantes suministrados	Nº mínimo de muestras al año
>5000	6+2 por cada 5000 habitantes

El cálculo de muestras mínimas es de 90 muestras al año. Se han realizado semanalmente la toma de muestras en los distintos puntos planificados de forma mensual por el Área de Salud Pública de la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores.

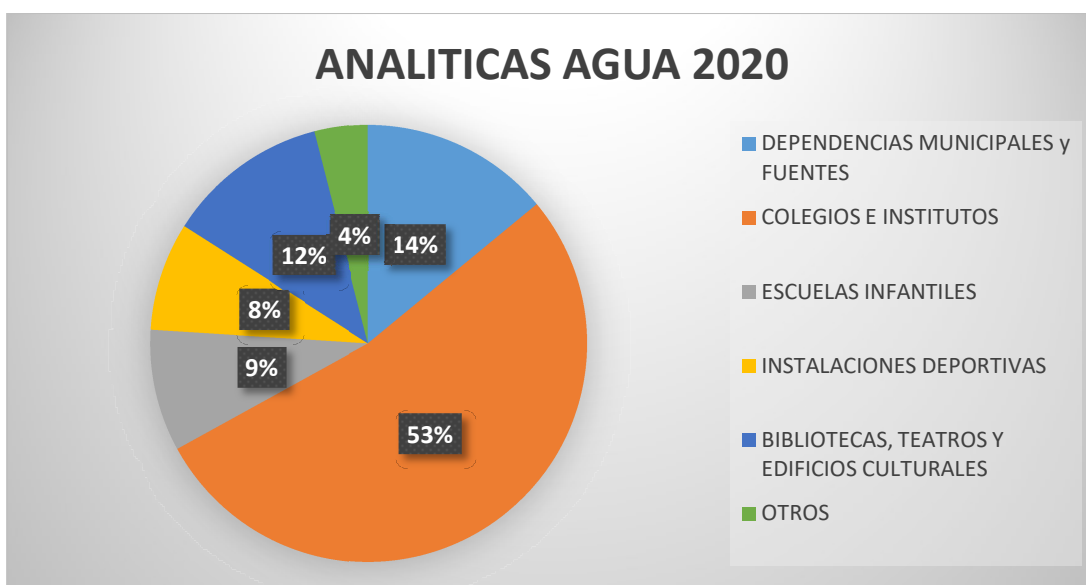
El año 2020 ha estado marcado por la pandemia causada por el coronavirus SARS-Cov-2 por lo que, durante los meses de confinamiento establecido por las autoridades sanitarias dentro del estado de alarma, muchos edificios públicos han estado cerrados y el programa de control de agua de grifo quedó en suspenso salvo para situaciones de urgencia durante los meses de abril,

mayo y junio. Además, durante los meses de julio y agosto (como en meses anteriores) no se realizaron tomas de muestra por periodo estival y encontrarse los centros de formación cerrados.

En total en 2020 se han tomado 114 muestras habiéndose cumplido el número de muestras anuales en el grifo del consumidor realizada conforme a la parte C del Anexo V de Muestreo y frecuencia de muestreo del RD 140/2003. Se realizó la toma de muestra en grifos situados dentro de instalaciones interiores programándose en función de la susceptibilidad de la población expuesta y la antigüedad de los edificios.

Las analíticas corresponden a los siguientes tipos de instalaciones:

- Puntos fijos: Escuelas infantiles, colegios, institutos, polideportivos y centros municipales de mayor riesgo sanitario.
- Notificaciones de ciudadanos: Se considera también como control en el grifo del consumidor las notificaciones recibidas de ciudadanos por cualquier medio que planteen dudas o quejas sobre la calidad del agua de consumo.
- Avisos de cualquiera de las instalaciones susceptibles de muestreo programado que den aviso por incidencia.



Del total de analíticas realizadas en 2020, se han recibido 4 avisos, correspondiendo dos de ellos a incidencias detectadas en centros educativos, una corresponde a un aviso de un ciudadano por incidencia en su domicilio y una solicitud de analítica en dependencia municipal tras cambio de tuberías para comprobación de que se subsanaron los problemas que se habían detectado en muestreos anteriores.

La comparativa de tipo de muestras recogidas por programa o aviso, con los dos años anteriores es la siguiente:



ANÁLISIS Y RESULTADOS

De acuerdo al RD 140/2003, los parámetros mínimos a vigilar en el grifo de consumidor son: Olor, Sabor, Color, Turbidez, Conductividad, pH, Amonio, Bacterias coliformes, Escherichia coli e incluye Pb, Ni, Cu, Fe y Cr, cuando se sospeche su presencia. La elección del metal a analizar, se realiza en función del historial del edificio y los resultados analíticos de años anteriores. Desde el punto de vista de salud pública tiene un gran interés el conocer la ingesta de estos metales a través del agua de consumo. El que se incluyan como parámetros del perfil de análisis 'grifo de consumidor' se debe a que estos metales pueden ser cedidos desde las instalaciones de fontanería domésticas, pudiendo darse una contaminación tras la acometida. El metal analizado es el hierro, eligiéndose por ser el material que se sospecha puede estar presente en las tuberías, ya que, cuando se construyeron los edificios de este municipio, se utilizaba como material de las tuberías, lo que se conoce como "caña".

El personal técnico del laboratorio contratado es el que realiza la toma de muestra en las diferentes instalaciones y son enviadas al laboratorio LGA. Una vez recibidas y registradas las muestras por el responsable de registro del laboratorio, las diferentes alícuotas que componen la muestra son derivadas a los laboratorios de microbiología y físico-químico, donde se realizan los correspondientes ensayos, compuestos de unos parámetros fijos, que se analizarán en todas las muestras, de forma sistemática, y unos parámetros variables (análisis de metales) en función de la instalación muestreada y de los materiales que componen la red de distribución del agua en la misma.

Las analíticas realizadas a las muestras tomadas en Móstoles a lo largo del año 2020 han obtenido resultados dentro de los valores paramétricos fijados en el RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

A continuación, desarrollamos los parámetros más significativos con los datos proporcionados por el laboratorio, durante el año 2020.

- **Cloro combinado**

Los niveles de cloro encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003.

En el municipio de Móstoles la empresa gestora del abastecimiento es el Canal de Isabel II que utiliza cloraminas para desinfectar el agua en las ETAP. Debido a esto, en el agua del grifo el nivel de cloro libre residual es cero, mientras que sí se detecta cloro combinado residual (aproximadamente entre 1-1,5 mg/l) con un efecto desinfectante más prolongado en el tiempo que el primero.

- **Olor, color, sabor y turbidez.**

En general, los niveles encontrados de estos parámetros en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, incluso bastante inferiores al valor paramétrico.

- **Conductividad**

Los niveles de conductividad encontrados en las muestras analizadas, no han superado en ningún caso el nivel establecido en el RD 140/2003.

- **Amonio**

Los niveles de amonio encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003.

- **pH**

Los niveles de pH encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003. Únicamente la muestra tomada en octubre de 2020, se encontró por debajo del rango establecido en el RD, habiéndose subsanado como lo indica el análisis posterior.

- **Hierro**

Los niveles de hierro encontrados en las muestras analizadas, en general, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003. Se superaron los niveles paramétricos en 4 dependencias, sin embargo, en 3 de ellas, el contranálisis realizado aportó resultados correctos y únicamente en una ocasión se ha superado el valor paramétrico del RD, habiéndose realizado el informe de dicha incidencia para que se tomasen las medidas oportunas en la dependencia municipal afectada.

Durante el año 2020 se han realizado 114 determinaciones de metales, el metal analizado es el hierro que es material susceptible de aparición por el material de construcción de las tuberías instaladas.

- **Nitritos**

Los niveles de nitritos encontrados en las muestras analizadas, en general, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003. No se ha superado el valor paramétrico del RD, en ninguna ocasión.

- **Escherichia coli**

En general, los niveles de concentración de este parámetro se encuentran dentro de lo indicado por el RD 140/2003, únicamente en una ocasión se ha superado el valor paramétrico, habiéndose tomado las medidas oportunas y subsanándose como indican los análisis posteriores.

- **Bacterias coliformes.**

En general, los niveles de concentración de este parámetro se encuentran dentro de lo indicado por el RD 140/2003. Sin embargo, se superó el valor paramétrico del RD en cuatro puntos de muestreo, siendo en todos los casos el contraanálisis, con valores dentro de normativa, por lo que en todos los casos pudo ser una contaminación puntual de la toma de muestra.

CONCLUSIÓN

Como conclusión a los resultados analíticos, se puede generalizar que los resultados de los análisis son satisfactorios, únicamente se han encontrado incumplimientos en los casos indicados.

Los problemas encontrados con el hierro, se presumen que son debidos al deterioro de las instalaciones. En el caso de las bacterias coliformes posiblemente una contaminación puntual puesto que el análisis de confirmación en las 4 ocasiones indicó valores dentro de la normativa. En el resto de parámetros analizados tanto químicos como microbiológicos de control de agua de grifo no se han detectado más incidencias.

SISTEMA DE INFORMACION NACIONAL DE AGUA DE CONSUMO (SINAC)

Se ha realizado el envío de información de todos los puntos de muestreo al Sistema Nacional de Aguas de Consumo (SINAC) realizando el alta de las instalaciones interiores a las que se les asigna un código de punto de muestreo y se remite al laboratorio para la grabación de los datos de los boletines analíticos. La grabación de los boletines analíticos cargado por el laboratorio LGA, requiere la aceptación de los mismos por parte del administrador básico del Ayuntamiento.

REUNIONES CON LABORATORIO CONTRATADO.

A lo largo de 2020 la comunicación con el laboratorio se ha realizado vía mail y telefónica, no habiéndose podido realizar reuniones presenciales por la situación de crisis sanitaria acaecida. Sin embargo, se ha mantenido un nivel de comunicación óptimo para la correcta ejecución del servicio.

FORMACIÓN

Durante el año 2020 se ha realizado un seminario on-line impartido por Hanna Instruments “Webinar 30 Aniversario Hanna: Agua, Biografía, Control y Nueva Directiva del Agua”.

VALORACIÓN DEL SERVICIO

Las muestras de agua analizadas en el municipio de Móstoles permiten que, en todos los casos, pueda ser calificada como agua “APTA PARA EL CONSUMO HUMANO”, en términos del RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de calidad del agua de consumo humano.

El estudio de los parámetros de forma individual nos permite asegurar que **la calidad del agua es idónea** y que el tratamiento de las aguas es el adecuado.

PREVISIÓN PARA EL AÑO SIGUIENTE.

Para el año 2021 se continuará con el programa de control de agua de grifo con la misma sistemática de planificación y gestión de las incidencias, realizada hasta ahora. Se continuará realizando reuniones periódicas de coordinación con la empresa LGA y comunicación vía mail como se ha venido realizando durante los años de realización del servicio.

4. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

Tiene por objeto la prevención y control de la legionelosis mediante la adopción de medidas higiénico-sanitarias en aquellas instalaciones en las que la *Legionella* es capaz de proliferar y diseminarse.

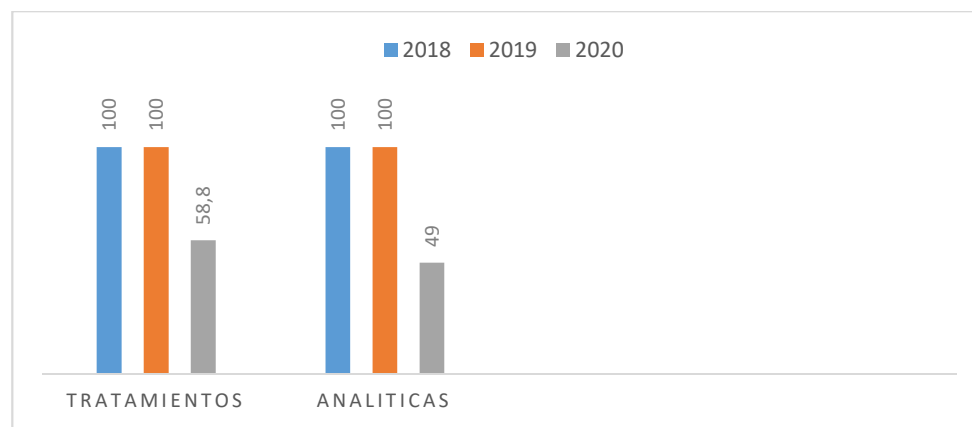
Se realiza el control de las instalaciones que utilizan agua en su funcionamiento, que produzcan aerosoles y se encuentren ubicadas en el interior o exterior de edificios municipales, y que puedan ser susceptibles de convertirse en focos de propagación de la enfermedad, durante su funcionamiento, pruebas de servicio o mantenimiento. Para llevar a cabo la realización de este programa se contrata una empresa externa. La empresa adjudicataria del servicio es HERMO Tratamientos Medioambientales, S.L.

Desde el Servicio de Salud Pública se realiza el control de las actividades de mantenimiento y control de la citada empresa, así como, la coordinación de la misma con otras Concejalías implicadas.

<u>INSTALACIÓN</u>	<u>ACTUACIONES PROGRAMADAS</u>
Torre de refrigeración	Esta temporada la instalación ha permanecido cerrada a causa de la pandemia provocada por COVID-19
Sistemas de agua fría y caliente sanitaria en 102 centros	Revisión general anual y específica mensual Controles de Tª y cloro mensual Tratamientos anuales hipercloración en ACS Analíticas
26 líneas Sistemas de riego por aspersión	A causa de la pandemia no se han realizado.
7 Sistemas de agua contra incendios	Revisión general anual Tratamiento de choque Analíticas

El total de tratamientos realizados durante el 2020 ha supuesto un 58.8% de los tratamientos realizados en las instalaciones en otros años y un total de 58 analíticas que representa el 42.9% del total de analíticas de otros años, motivado por la crisis sanitaria provocada por la pandemia por el COVID-19. La crisis sanitaria provocada por el COVID-19 ha llevado a una disminución tanto en los tratamientos como en la realización de las analíticas por el cierre de algunas instalaciones como en el caso de colegios y escuelas infantiles que se cerraron durante los meses de confinamiento y no reanudándose el curso lectivo hasta septiembre de 2020, por lo que condicionó la programación de control y prevención de legionella de la empresa contratada.

COMPARATIVA CON AÑOS ANTERIORES



La diferencia de analíticas del año 2020 con los dos anteriores se debe a que no se han realizado las analíticas de las fuentes ornamentales por haber sido incluidas en el Pliego de conservación de fuentes de la Concejalía Mejora y Mantenimiento de los Espacios Públicos.

VALORACIÓN DEL SERVICIO

La crisis sanitaria provocada por el COVID 19 ha llevado a una disminución tanto en los tratamientos como en la realización de las analíticas por el cierre de algunas instalaciones como en el caso de colegios y escuelas infantiles que se cerraron durante los meses de confinamiento y no reanudándose el curso lectivo hasta septiembre de 2020, por lo que condicionó la programación de control y prevención de legionella de la empresa contratada.

Por último, indicar que no se ha producido **ningún caso positivo de Legionella** en ninguna instalación.

La licitación del contrato de la empresa actual ya ha vencido y se ha publicado en la plataforma de contratación del sector público para una nueva licitación.

PREVISIÓN PARA EL AÑO SIGUIENTE

Para el año 2021 continuar con el programa de prevención y control de legionelosis, así como, realizar la coordinación y planificación del programa con la nueva empresa adjudicataria.

5. CONTROL SANITARIO DE PISCINAS

El año 2020 ha estado marcado por la pandemia causada por el coronavirus SARS-Cov-2. Durante varios meses del año, desde el estado de alarma a las distintas fases de la desescalada, el Servicio de Salud Pública tuvo que modificar muchas de las actividades que se incluyen en los programas de inspección para realizar actividades dirigidas a la gestión de la pandemia dentro del ámbito competencial.

Dentro de las competencias municipales establecidas en el *Decreto 80/1998, de 14 de mayo*, de la Comunidad de Madrid, por el que se regulan las condiciones higiénico-sanitarias de piscinas de uso colectivo, en el año 2020 se ha continuado con el desarrollo del **Programa de Vigilancia y Control de piscinas de uso público del Área de Sanidad de la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores de este Ayuntamiento**.

Se ha realizado la vigilancia y control sanitario de las piscinas de verano durante los meses de mayo a septiembre, así como la vigilancia y control de las piscinas municipales climatizadas a lo largo de todo el año, en aplicación del mencionado *Decreto 80/1998* y el *RD 742/2013, de 27 de septiembre*, por el que se establecen los criterios técnicos sanitarios de las piscinas.

Las fases de desescalada fueron marcando la progresiva flexibilización de medidas para la transición hacia una nueva normalidad. En ese nuevo marco social, han surgido numerosas dudas a la población en relación a la apertura de las instalaciones de las piscinas, sobre todo, las de titularidad de comunidades de propietarios.

Este año, el inicio de la temporada ha venido marcado por una actividad de asesoramiento de los técnicos de salud pública a los ciudadanos para aclarar muchos aspectos de la nueva normativa y recomendaciones que aparecieron durante esos meses. Esas tareas de asesoramiento se han realizado a través de correo electrónico y vía telefónica.

En referencia a las piscinas climatizadas no municipales situadas dentro del municipio de Móstoles, la vigilancia y control, es realizada por la Unidad Técnica 8 del Área de Salud Pública de la Comunidad de Madrid. Asimismo, efectúan el control de *Legionella pneumophila*, competencia de la Comunidad de Madrid realizando controles a las instalaciones con riesgo de proliferación y dispersión de legionella.

OBJETIVO GENERAL

El objetivo general de este programa está dirigido a **proteger la salud de los usuarios** de posibles riesgos físicos, químicos y microbiológicos derivados del uso de las piscinas de uso colectivo, aplicando los mecanismos precisos para **controlar las condiciones higiénico-sanitarias y de funcionamiento de las instalaciones** de concurrencia pública con independencia de su titularidad (pública o privada) así como su autorización e inspección, asegurando que se cumplen los criterios básicos técnicos sanitarios de la calidad del agua y el aire.

Así mismo se verifica el adecuado cumplimiento de los requisitos estructurales establecidos en la normativa de aplicación en materia de piscinas (*Decreto 80/1998; Real decreto 742/2013; Código Técnico de Edificación –sección SUA6*).

OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. **Garantizar**, mediante inspección, vigilancia y control por los Técnicos de Salud Pública que:
 - 1.1. Las instalaciones de nuevos proyectos de construcción o de modificación constructiva del vaso tienen los elementos adecuados para prevenir los riesgos para la salud, garantizando su salubridad.
 - 1.2. La calidad del agua de los vasos reúne unas condiciones y cualidades analíticas mínimas que la hacen adecuada para el uso de bañistas, manteniendo los parámetros de referencia indicados en normativa en los límites establecidos antes de comenzar la temporada y durante la misma.
 - 1.3. El mantenimiento de las instalaciones es realizado por personal capacitado y responsable que asegure el correcto funcionamiento de las instalaciones y sus servicios. Encargado de realizar los controles y comprobaciones necesarias para dicho fin, las cuales deberán quedar registradas en el Libro de Registro Oficial, que se

mantendrá siempre a disposición de las Autoridades sanitarias y de los usuarios que así lo soliciten.

- 1.4. La documentación presentada por los titulares de las instalaciones en la “Comunicación de apertura de temporada de piscinas”, es correcta y completa, comprobando así mismo el resultado adecuado de analíticas de calidad de agua de los vasos.
2. **Realizar** las inspecciones referidas a revisión de expedientes de licencia de funcionamiento o de obra de instalaciones de piscinas de nueva construcción, remitidos desde Gerencia de Urbanismo. Con emisión, en todos los casos, de informe técnico de los resultados de dicha inspección.
3. **Informar a los titulares** de las piscinas de Tipo 1 - piscinas públicas en las que el objeto principal corresponde a la actividad relacionada con el agua - sobre la necesidad de establecer un programa de autocontrol, así como la obligatoriedad de comunicación a la administración Autonómica y Estatal de los datos referidos en el *anexo IV del RD 742/2013*, a la base de datos SILOE (Sistema de Información sobre Piscinas), que es uno de los instrumentos que el Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social utiliza para la coordinación con las administraciones autonómica y local. El SILOE es un sistema de información que tiene por objeto proporcionar a las autoridades sanitarias de las distintas administraciones la información necesaria para detectar y prevenir riesgos para la población, derivados del uso recreativo, deportivo o terapéutico de las piscinas.

ACTIVIDADES

El **Programa de Vigilancia y Control de piscinas de uso público** divide las actividades en tres bloques:

- ☐ **Preparación e inicio de temporada:** desde el Área de Sanidad de la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores se envía documento informativo a todos los responsables y representantes de las instalaciones sobre los requisitos y documentación necesaria a aportar previamente a la apertura de la instalación (Carta de documentación de apertura).

Este año, como consecuencia de la situación de pandemia, se ha adaptado el procedimiento de comunicación de apertura para su realización de forma telemática, de manera que se ha recibido la documentación a través del correo electrónico corporativo o a través de registro.

Además, se ha incluido un nuevo requisito, la presentación de un protocolo COVID elaborado por los titulares de las instalaciones que refleje las medidas que adoptaran para garantizar un adecuado cumplimiento de la normativa vigente para prevención de transmisión del coronavirus SARS-Cov-2.

Se revisa por los técnicos de Salud Pública y personal de administración del Área su correcta cumplimentación y la presentación de todos los documentos adjuntos requeridos, comunicando a los responsables de la instalación el resultado favorable o

lo que deben subsanar (falta de documentación, resultado de analítica no correcto etc...).

Cuando toda la documentación requerida es correcta, el titular puede acceder a la descarga del “Libro de Registro Oficial” en la web. En este libro se anotará, por los responsables de la instalación, los resultados diarios de los controles que se realizan en cada uno de los vasos de dicha instalación.

- ☐ **Durante la temporada:** se realizan visitas de inspección a las instalaciones de piscinas censadas en el municipio, verificando que sus condiciones estructurales, higiénico-sanitarias y de calidad de agua son correctas. Se comunica a los responsables, mediante informe técnico-sanitario, los resultados de dicha inspección con indicación de las medidas correctoras en caso de deficiencias.
- ☐ **Finalización o evaluación de la temporada.** Se elabora memoria del Programa.

Los controles por parte de los Técnicos de Salud Pública se realizan fundamentalmente considerando cuatro aspectos:

1. Cumplimiento de los requisitos estructurales y de seguridad de la instalación (elementos de apoyo al rescate en número suficiente en lugar visible y fácilmente accesible).
2. Cumplimiento de los controles analíticos que garanticen los parámetros de calidad del agua de los vasos y del aire.
3. Cumplimiento de la legislación referido a servicio de asistencia sanitaria y socorristas acreditados.
4. Control documental correspondiente a los programas de autocontrol (Libro de registro) e información obligatoria al público.

Las **inspecciones programadas** se realizan **priorizando en función del riesgo**. Los criterios para su determinación se basan principalmente en el **número de usuarios (aforo) y características de la instalación**. Al efecto de evaluación de riesgos, se utiliza la clasificación de instalaciones referida en el artículo 2 del *Real decreto 742/2013*, que define:

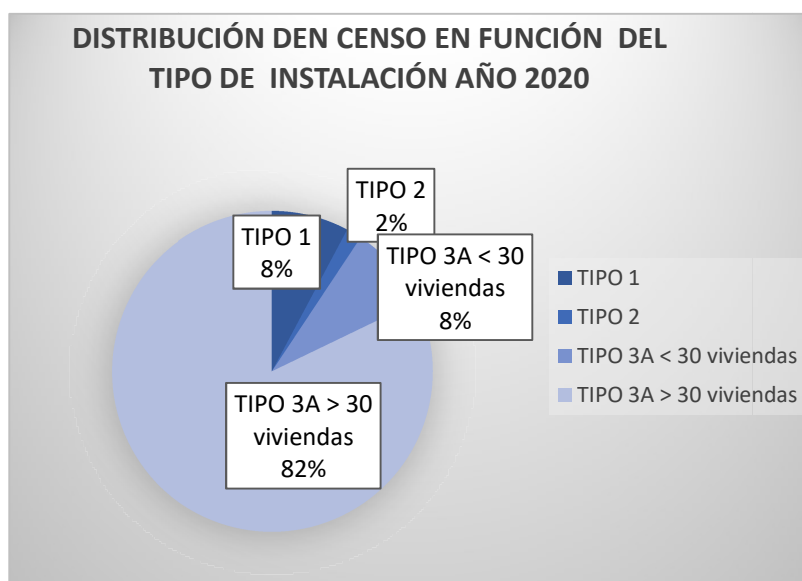
- ☐ *Piscina de uso público:* *Aquellas piscinas abiertas al público o a un grupo definido de usuarios, no destinada únicamente a la familia e invitados del propietario u ocupante, con independencia del pago de un precio de entrada. Podrán ser:*
 - a) **Tipo 1.** *Piscinas donde la actividad relacionada con el agua es el objetivo principal, como en el caso de **piscinas públicas**, de ocio, parques acuáticos o spas.*
 - b) **Tipo 2.** *Piscinas que actúan como servicio suplementario al objetivo principal, como en el caso de **piscinas de hoteles, alojamientos turísticos, camping** o terapéuticas en centros sanitarios, entre otras.*

- Piscinas de uso privado: Aquellas piscinas destinadas únicamente a la familia e invitados del propietario, u ocupante, incluyendo el uso relacionado con el alquiler de casas para uso familiar.
- a) **Tipo 3A: Piscinas de comunidades de propietarios**, casas rurales o de agroturismo, colegios mayores o similares.
- b) Tipo 3B: Piscinas unifamiliares.

El censo total de instalaciones de piscinas en el municipio en el año 2020 es el siguiente (según base de datos facilitada a la Red Municipal de Salud de la Comunidad de Madrid):

DATOS RELATIVO AL CENSO DE INSTALACIONES- AÑO 2020					
Nº DE INSTALACIONES				Nº DE VASOS	
PISCINAS PÚBLICAS: TIPO 1: Municipales, Centros de ocio, clubs deportivos TIPO 2: Gimnasios	10	Tipo 1	2	7 verano	27
			municipales	4 climatizados	
			8	16	
		Tipo 2	2	2	3
PISCINAS USO PRIVADO TIPO 3A: comunidades de vecinos	106	< 30 viviendas	11	11	11
		>30 viviendas	95	108	108
TOTAL	118			149	

Se muestra en las siguientes gráficas la distribución porcentual de los diferentes tipos de instalaciones censadas y consideradas a efectos de programación de visitas en función del riesgo, como se describe anteriormente.



De forma general, dentro del **Programa anual**, se establecía la siguiente **cobertura y rotación en las inspecciones**:

- ☐ Tres inspecciones a cada una de las piscinas municipales durante la temporada de verano (que incluye la de las piscinas climatizadas).
- ☐ Dos inspecciones -fuera de la temporada de verano- a las dos piscinas climatizadas municipales.
- ☐ Dos inspecciones durante la temporada de verano a cada una de las instalaciones de piscinas de club deportivos considerados de gran aforo.
- ☐ Una inspección, al menos, a las instalaciones de comunidades de propietarios (de más de 30 viviendas).
- ☐ Una inspección a instalaciones de comunidades de propietarios de menos de 30 viviendas, si la disponibilidad de tiempo durante la temporada lo permite y priorizando aquellas que hayan comunicado la apertura de la instalación en plazo y forma adecuada.
- ☐ Una inspección, al menos, a todas las que solicitaron licencia de nueva apertura (funcionamiento) o inspecciones sucesivas en el caso de que el primer informe resulte desfavorable.
- ☐ En referencia a las piscinas climatizadas del municipio, se inspeccionaron las correspondientes a instalaciones municipales, siendo competencia de Comunicad de Madrid las piscinas climatizadas de las instalaciones privadas (gimnasios, club privados etc...).

Sin embargo, este año la cobertura y rotación de las inspecciones se ha visto modificada por la situación de actual de crisis sanitaria provocada por el coronavirus SARS-COV2.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

- A. Inspecciones de piscinas priorizando en función del riesgo de la instalación.
 - A.1. Piscinas climatizadas.
 - A.2. Piscinas de temporada.
- B. Revisión de documentación, analíticas y protocolos de medidas COVID.
- C. Elaboración de informes técnico-sanitarios y actas.
- D. Inspecciones sobre licencias de apertura

A. Inspecciones de piscinas priorizando censo total de piscinas:

AÑO 2020: INSTALACIONES CENSADAS, INSTALACIONES QUE HAN COMUNICADO APERTURA E INSPECCIONES REALIZADAS.					
<i>Se visitan todo el año</i>		Nº INSTALACIONES	Nº VASOS	Nº DE INSTALACIONES QUE HAN COMUNICADO APERTURA	Nº INSPECCIONES
	PISCINAS CLIMATIZADAS	2	4	2	4

		Nº INSTALACIONES	Nº VASOS	Nº DE INSTALACIONES QUE HAN COMUNICADO APERTURA	Nº INSPECCIONES
<i>Piscinas de temporada que se visitan entre mayo y septiembre</i>	TIPO 1. MUNICIPALES	2	7	2	2
	TIPO 1. GRAN AFORO	8	16	6	6
	TIPO 2	2	3	2	2
	TIPO 3. MENOS 30 VIVIENDAS	11	11	8	0
	TIPO 3. MÁS DE 30 VIVIENDAS	95	108	63	7
	TOTAL	118	149	83	21

A.1. Piscinas climatizadas.

Durante el año 2020 el número de inspecciones de estas instalaciones se ha visto reducido a causa de la situación de pandemia que ha cesado el funcionamiento de estas instalaciones durante gran parte del año.

En todas las inspecciones se determinaron “in situ”:

- ☐ Parámetros indicadores de la calidad de agua referidos en el anexo I del *Real Decreto 742/2013*: pH, Turbidez, Desinfectante residual (cloro ó bromo libre), cloro total, cloro combinado residual, conductividad, tiempo de recirculación.
- ☐ Parámetros indicadores de la calidad del aire referidos en el *Real Decreto 742/2013*: Humedad relativa, Temperatura ambiente, CO2.

Se comprueban en el momento de la visita, las anotaciones de los Libros de Registro Oficial, el funcionamiento del sistema de depuración y desinfección del agua, el estado de las instalaciones así como su dotación y las analíticas realizadas mensualmente que se exponen para dar información al público en las instalaciones.

Son remitidos semanalmente desde la Concejalía con competencias en mantenimiento, los parámetros del Libro de Registro Oficial de control de agua de las piscinas al Área de Sanidad para su revisión.

A.2. Piscinas de temporada

En el año 2020, se ha continuado con el desarrollo del Programa de Control Sanitario de piscinas de verano, durante los meses de mayo a septiembre pero con cambios en el desarrollo de la programación a causa de la situación de pandemia. El número de instalaciones que decidieron comunicar la apertura se ha visto reducido en comparación con años anteriores.

Inspecciones realizadas:

Se han inspeccionado 17 instalaciones de un total de 81 piscinas de temporada abiertas ajustándose a los protocolos Covid, incluyendo las dos instalaciones municipales. Lo que supone un porcentaje de instalaciones visitadas de 21,1% sobre el total del censo de las instalaciones. Del total de instalaciones visitadas 17, se han detectado deficiencias en 16 de ellas lo que supone un 94,1% del total de instalaciones inspeccionadas.

<i>CUADRO RESUMEN AÑO 2020</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje %</i>
<i>Nº DE INSTALACIONES CENSADAS</i>	81	100%
<i>Nº TOTAL DE INSTALACIONES VISITADAS</i>	17	21.1%
<i>Nº DE INSTALACIONES QUE PRESENTARON INCUMPLIMIENTO DE LAS VISITADAS</i>	16	94,1% de las inspeccionadas
<i>Nº DE CIERRES CAUTELARES</i>	0	0% de las inspeccionadas
<i>Nº DE EXPEDIENTES SANCIONADORES INCOADOS</i>	0	0%
<i>Nº DE ACTAS, INFORMES, REQUERIMIENTOS</i>	17	100%

B. Revisión de documentación, protocolo medidas Covid y analíticas.

Al inicio de la temporada, previo al periodo de apertura de las instalaciones, desde el departamento de administración del Área de Salud Pública, se procede al envío vía mail a los titulares de las piscinas, administradores de las Comunidades de Propietarios y empresas de mantenimiento, incluidas en nuestro censo, de un documento identificado como “Comunicación de apertura de temporada de piscinas de uso colectivo” que incluye el protocolo a seguir, indicando la documentación y analíticas precisas que son necesarias aportar previamente a la apertura de la instalación según normativa de aplicación (R.D 742/2013 y Decreto 80/1998).

La revisión de la correcta cumplimentación de la documentación referida y de las analíticas aportadas es realizada desde esta área de Salud Pública, procediéndose según el siguiente protocolo:

1. Solicitud correctamente cumplimentada, documentación aportada completa y analítica de calidad de agua correcta (análisis físico-químico y microbiológico) del vaso.
2. Revisión de analíticas y documentación:
 - a. Ante resultados correctos/documentación completa, se procede a informar a los titulares de que todo es correcto y pueden acceder a la descarga del Libro de registro oficial en la web. Este aspecto ha sido diferente este año por la situación sanitaria actual, con el fin de minimizar la entrega de formato papel.
 - b. Ante resultados incorrectos/documentación incompleta, se comunican las deficiencias así como la forma de subsanación de las mismas (ej.: determinación de un parámetro no incluido en la analítica, falta de certificación de tratamiento de plagas, protocolo Covid incompleto, etc.).

Resultados de las Analíticas.

- ☐ El número de piscinas que han presentado “Documentación de apertura previa” en 2020 ha sido de 81.
- ☐ El número de piscinas que han presentado un primer análisis ha sido de 77.
- ☐ El número de piscinas que han presentado un segundo análisis ha sido de 30. Las 2ª analítica se requirió a todas las instalaciones excepto a las de menos de 30 viviendas.

Con el siguiente desglose por categorías:

Y <
--

Las analíticas fueron revisadas en su totalidad encontrando como incumplimientos más frecuentes niveles elevados de cloro libre, cloro total y elevada conductividad. En cuyo caso se informaba a los responsables de las medidas correctoras a aplicar para normalizar los parámetros indicados solicitando una nueva analítica que justificase la adopción de las medidas correctoras indicadas y la normalización de los citados parámetros.

Protocolo de medidas para prevención de Covid-19.

En los artículos 44 y 45 de la Orden SND/414/2020, de 16 de mayo, para la flexibilización de determinadas restricciones de ámbito nacional establecidas tras la declaración del estado de alarma en aplicación de la fase 2 del Plan para la transición hacia una nueva normalidad, se establecieron unas medidas para la reapertura al público de las piscinas recreativas. Además, el Ministerio de Sanidad elaboró junto con las Comunidades Autónomas unas Recomendaciones para la apertura de esta actividad en las piscinas tras la crisis del COVID-19.

Los estudios hasta la fecha indicaron que el buen funcionamiento, mantenimiento y desinfección adecuada de piscinas, deberían inactivar el virus que causa COVID-19, siendo los dos principales riesgos, las interacciones personales sin respetar las distancias mínimas de seguridad y no realizar una limpieza y desinfección adecuadas de las superficies de las zonas comunes.

Es por ello, la necesidad de establecer un protocolo de medidas de prevención de transmisión del virus. Dicho protocolo incluye actuaciones a realizar antes y después de la apertura, estableciendo aspectos en cuanto a limpieza y desinfección de la instalación, medidas de control de acceso y aforo y control de la calidad del agua del vaso.

PROTOCOLOS MEDIDAS PREVENCIÓN COVID-19		Número	Porcentaje %
INSTALACIONES QUE COMUNICAN APERTURA		81	100%
PROTOCOLOS COVID PRESENTADOS		76	93.82%
PROTOCOLOS COVID REVISADOS	COMPLETOS	65	80.24%
	INCOMPLETOS	11	13,58%

C. Elaboración de informes técnico-sanitarios y actas

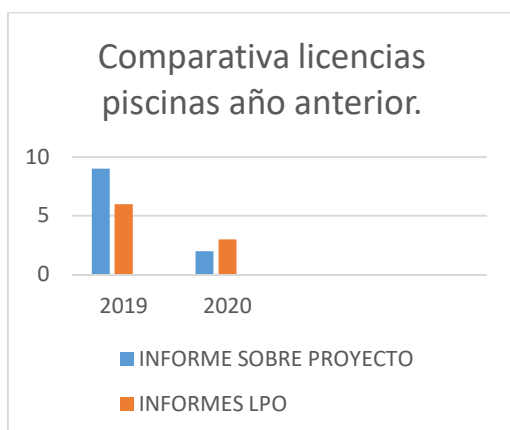
En referencia a las medidas administrativas que conllevan las visitas a instalaciones, se han elaborado un **total de 17 informes técnico-sanitarios**. No ha sido necesario realizar ningún levantamiento de acta.

D. Inspecciones sobre licencias de apertura

Se ha realizado valoración de la documentación del 100% de los expedientes remitidos desde Gerencia Municipal de Urbanismo. Se han emitido 5 informes técnico sanitarios para la concesión de licencias de apertura de instalaciones de piscinas de nueva construcción, de los cuales 2 de los expedientes corresponden a informes sobre proyecto de obra y 3 a informes de licencia de primera ocupación.

- Los informes sobre proyecto se elaboran tras realizar el estudio de la memoria técnica y planos adjuntos (proyecto técnico remitido desde Gerencia de Urbanismo).
- Los informes de licencia de primera ocupación (LPO) o funcionamiento se elaboran en base a los resultados de la inspección in situ de la obra, valorando la concordancia entre el proyecto presentado y la construcción.

INFORMES TOTALES 2020	Informes sobre proyecto			Informes LPO		
5	2	Favorables	0	3	Favorables	3
		Desfavorables	2		Desfavorables	0



Como se puede observar el efecto del estado de alarma ocasionado por la crisis sanitaria, ha provocado un descenso importante del número de obras iniciadas o de la continuidad de las mismas para solicitar su licencia de funcionamiento durante el año 2020.

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

Los resultados son los siguientes:

- ☐ Durante la temporada de verano (junio-septiembre) se han realizado inspecciones priorizando en las de mayor riesgo, municipales y de gran aforo.
- ☐ Se ha remitido documentación informativa al 100% de los titulares de piscinas, de las empresas de mantenimiento y de los administradores, sobre los requisitos necesarios para la apertura de las piscinas de verano, y sobre la legislación que le es de aplicación (*Real Decreto 742/2013*).
- ☐ Se ha puesto a disposición de los ciudadanos la información en la web municipal para facilitar el acceso a la carta de comunicación de apertura, hoja de comunicación de apertura y libro de registro oficial.
- ☐ Se han revisado el 100% de las analíticas remitidas comunicando a los interesados los posibles incumplimientos, así como las medidas correctoras para su subsanación.
- ☐ Se ha realizado estudio del 100% de los proyectos de obra y de instalación solicitados por la Gerencia Municipal de Urbanismo, emitiendo los correspondientes informes sanitarios.
- ☐ Se ha inspeccionado el 100% las instalaciones nuevas por licencia de apertura.
- ☐ La apertura de las instalaciones de piscinas ha supuesto un esfuerzo extra para todos los agentes implicados.

CONCLUSIONES

El programa desarrolla tres funciones importantes:

- **INFORMATIVA:** Los titulares, las empresas de mantenimiento y los administradores de las fincas han sido informados de la reglamentación que le es de aplicación y que establece los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- **VIGILANCIA Y CONTROL:** Se han controlado un 85,47% de las instalaciones del municipio (priorizando las de tipo 1 y las de gran aforo) habiendo mejorado de forma significativa sus condiciones higiénico-sanitarias y estructurales.
- **SANITARIA:** La calidad del agua de las piscinas del municipio ha mejorado de forma significativa como resultado de la vigilancia sanitaria.

Gracias a la difusión de la información, al control de analíticas de calidad de agua y a la inspección en las instalaciones, se ha mejorado considerablemente el cumplimiento de la legislación aplicable al sector, así como las condiciones higiénico - sanitarias y estructurales de las instalaciones del municipio, asegurando la seguridad de los usuarios y consiguiendo el objetivo general del programa:

“Evitar los riesgos para la salud que se puedan derivar del uso de las piscinas de uso colectivo”.

VALORACIÓN DEL PROGRAMA

Del total de actuaciones realizadas y descritas anteriormente, se puede comprobar que las instalaciones visitadas:

1. Han mejorado sus condiciones estructurales y de calidad de agua del vaso.
2. Han favorecido condiciones adecuadas y seguras del baño de los usuarios consiguiendo un mayor grado de protección de la salud, incluyendo las medidas de prevención de Covid-19.
3. Se han recibido “reportes” muy favorables a esta área, tanto de los responsables de las empresas de mantenimiento como de los propietarios y administradores de las comunidades de propietarios (en piscinas de uso privado), sobre la gran utilidad de este servicio que garantiza ante todo la seguridad de los usuarios.

De ello se deduce la importancia de mantener el programa periódico anual de control y vigilancia de este tipo de instalaciones, especialmente en piscinas municipales y de gran aforo.

PREVISIÓN PARA EL SIGUIENTE AÑO

Para el año 2021 se pretende llegar a la consecución de los objetivos de años anteriores a la pandemia, puesto que aportan **buenos resultados, apreciados y valorados por todos los sectores implicados** (usuarios, empresas de mantenimiento del sector y Área de Sanidad de la Concejalía).

Asimismo, la consecución de esa frecuencia de temporadas anteriores se ve condicionada a la disponibilidad de Técnicos disponibles en esta área de Salud Pública donde cada año se ve disminuido el número de efectivos.

6. CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN

1. OBJETIVOS DEL PROGRAMA.

Los objetivos de este programa son los de conseguir la mejora de las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales de los establecimientos de restauración comercial y restauración social (establecimientos que sirven a colectividades); asegurar el cumplimiento de la normativa que les sea de aplicación y contribuir a la educación sanitaria y formación especializada, adaptada a la actividad que cada manipulador realiza dentro del establecimiento.

Todo ello con el objetivo principal **de asegurar máximo nivel de protección de los usuarios** y consumidores frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos en este tipo de establecimiento. Dentro del programa se planifican anualmente las inspecciones de los establecimientos siguientes:

1. Establecimientos de nueva apertura, incluidos en el censo actualizado por declaración responsable (procedentes de información facilitada por Gerencia municipal de Urbanismo).
2. Inspección de los establecimientos de la Zona Centro y Zona del PAU 4, ámbito de competencia del área de sanidad de este Ayuntamiento. La planificación y frecuencia de las visitas viene determinada por la evaluación del riesgo de cada establecimiento (histórico de incumplimientos, usuarios o consumidores de mayor riesgo etc...).
3. Inspección de los bares/restaurantes de las instalaciones de piscinas de gran aforo y municipales, en temporada estival. La frecuencia de visitas es al menos una visita anual.
4. Inspección a las cafeterías y comedores de los Institutos de Educación Secundaria. Se planifica al menos una visita anual.
5. Inspección de restaurantes pertenecientes a franquicias.
6. Cocinas y comedores de escuelas y centros de ocio infantil.

2. DATOS GENERALES

En el año 2020 estaban censados 896 establecimientos de restauración en nuestro Municipio (222 están en la zona Centro y 17 en el PAU 4), 18 cafeterías de centros de educación secundaria y de otros colectivos (1 de ellos lo inspecciona la Comunidad de Madrid) y un comedor con servicio de catering en uno de los centros; ¹48 centros de educación, cuidado y recreo infantil, de los cuales 37 disponen de servicio de restauración con cocina propia o con

¹ Datos extraídos de "Memoria de actividad escuelas Infantiles 2020".

servicio de catering, 9 de los centros corresponden a ludotecas o centros de ocio infantil disponiendo de un pequeño office donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos, 2 de las instalaciones corresponden a una ludoteca y a un taller de actividades y por ello no se incluyen como establecimiento de restauración y 104 bares especiales, estos últimos no se consideran de riesgo, por lo que no se incluyen dentro de las inspecciones programadas y sólo se intervendría en ellos ante denuncia.

Dada la crisis sanitaria ocasionada por el virus SARS-Cov-2 y con el objeto de adoptar medidas sanitarias para hacer frente la situación de emergencia en salud pública ocasionada por el Covid-19 así como la declaración del estado de alarma, determinó el cierre de los establecimientos de restauración y su apertura paulatina a lo largo de la fase de desescalada. Es por ello que, las funciones de control sanitarias realizadas mediante visitas in situ fueron sustituidas por actividades dirigidas a la prevención y control de contagios y asesoramiento a la población en general y a los titulares de los establecimientos y centros en particular, sobre las condiciones de apertura de los establecimientos y centros durante la fase de desescalada, según indicaba la normativa de aplicación.

Es por ello que los datos referidos a número de visitas e inspecciones incluidos en la memoria no son representativos del programa en sí. Los datos están referidos a los dos primeros meses del año. Así mismo, la comparativa con años anteriores, no permite valorar la evolución del programa considerando que las actividades comparables son diferentes entre sí o al menos en periodos diferentes.

Las actividades del área de sanidad durante el estado de alarma y la crisis sanitaria como consecuencia de la pandemia, se centraron en informar y asesorar a todos los colectivos implicados y, concretamente en este programa, al de la restauración de las medidas de control Covid-19 y de otros aspectos consultados (uso de filtros-HEPA; desinfección con ozono, métodos autorizados de limpieza y desinfección, productos biocidas autorizados etc....).

Así mismo las gráficas comparativas con años anteriores no permiten valorar la eficacia y grado de cumplimiento del programa en este año 2020, establecido como número de inspecciones/año como consecuencia de la imposibilidad de realizar las visitas in situ (medida de prevención de contagios).

Durante el año 2020 se realizaron 18 inspecciones sanitarias, aplicando el protocolo establecido en base a la Ordenanza Reguladora de las condiciones higiénico-sanitarias y protección del consumidor en establecimientos donde se elaboran y consumen comidas y bebidas y demás normativa vigente.

Como en otros programas, el estado de alarma desencadenado por la crisis sanitaria del virus SARS-Cov-2, determinó el cierre de la mayor parte de estos establecimientos y la limitación de inspecciones in situ.

Las actividades de esta área han sido mayoritariamente de asesoramiento e información al sector sobre condiciones de apertura en la fase de desescalada, así como información sobre medidas de control y prevención de contagios para los usuarios una vez restablecida la actividad

que, en cualquier caso, ha sido limitado por control de aforos y medidas de distanciamiento social determinadas por las diferentes normativas nacionales y comunitarias.

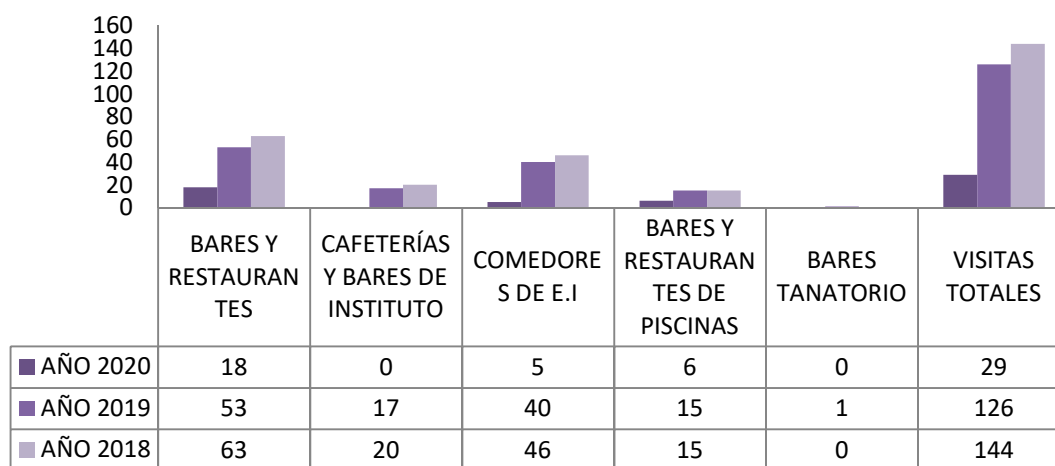
La distribución de las inspecciones según categoría y tipo de establecimiento de restauración es la siguiente:

- ☐ Bares y restaurantes de zona Centro y zona del PAU 4 (competencia de esta área): **18 inspecciones**. El resto de establecimientos censados son visitados por el la Unidad Técnica 8 del Área de Salud Pública de la Comunidad de Madrid.
- ☐ Cafeterías y bares de institutos de enseñanza secundaria: **0 inspecciones** (cierre de actividad en una de los censados).
- ☐ Comedores de escuelas infantiles y centros de ocio. **5 inspecciones**.
- ☐ Bares y restaurantes de piscinas: **6 inspecciones**.
- ☐ Bar-cafetería del tanatorio particular: **0 inspección**.

Se establece tabla comparativa de inspecciones del año 2020 en relación con el año 2018 y 2019:

COMPARATIVA AÑO 2018/2019	INSPECCIONES 2020	INSPECCIONES 2019	INSPECCIONES 2018
Bares y restaurantes	18	53	63
Cafeterías y bares de institutos	0	17	20
Comedores de escuelas infantiles	5	40	46
Bares y restaurantes de piscinas	6	15	15
Bar-cafetería del tanatorio	0	1	0
INSPECCIONES TOTALES/AÑO	29	126	144

**Comparativa nº de inspecciones por año/2020
2019/2018**



De las **29 inspecciones** se presenta el siguiente desglose en función del motivo que determina la actuación:

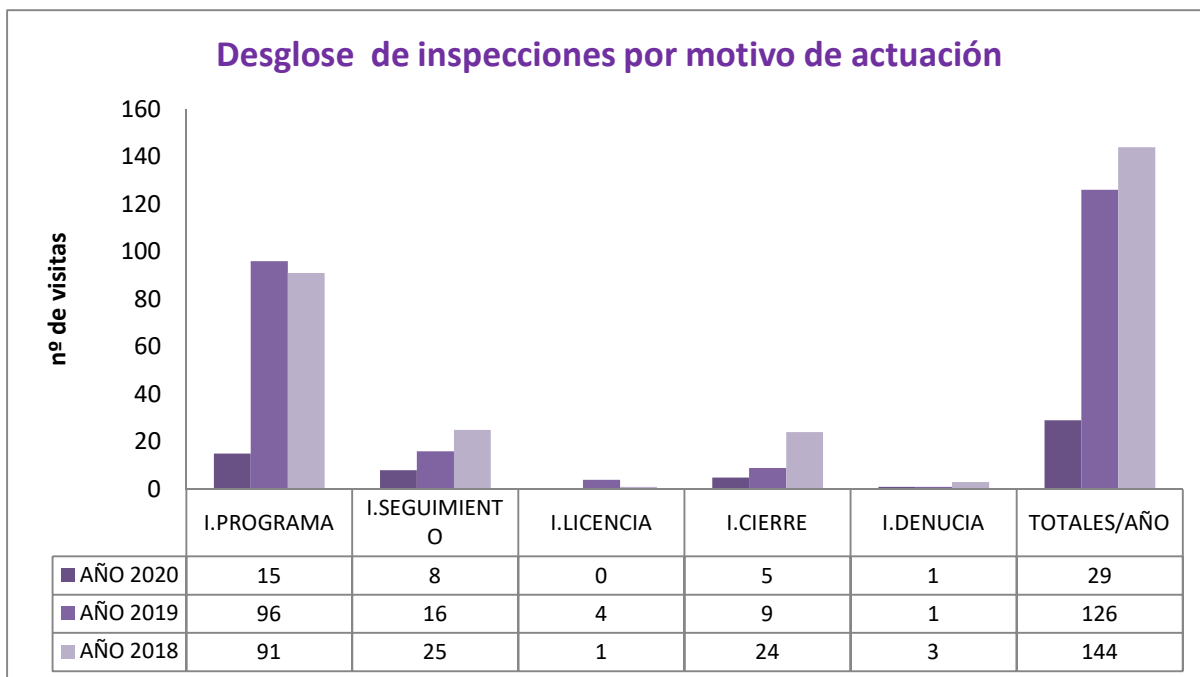
- ☐ **Por programa** se realizaron 15 inspecciones (4 a bares y restaurantes, 0 a cafeterías de institutos, 5 a comedores y cocinas de escuelas infantiles, 6 a bares de piscinas).
- ☐ **Por seguimiento** de las inspecciones programadas se realizaron 8 inspecciones a bares y restaurantes.
- ☐ **Por motivo de licencia de apertura:** No se realizaron visitas correspondientes a licencias de apertura de bares y restaurantes con motivo de solicitud de informe sanitario desde Gerencia de urbanismo o bien descargada desde base de datos (GESPRO) que permite el sistema de “Declaración Responsable” para solicitud de licencias de apertura.
- ☐ **Por cierre de los establecimientos:** 5 inspecciones no pudieron realizarse tras efectuar sucesivas visitas con motivo de comprobación de cierre efectivo en días y a horas diferentes).
- ☐ **Por denuncia:** Se realizó 1 visita por este motivo. Dentro del motivo de denuncia se puede diferenciar entre denuncias de particulares y denuncias de Policía. El número referido en la base de datos y en la tabla adjunta, hace referencia a las inspecciones motivadas por actuaciones frente a denuncias (Policía o particulares), considerando que no todas las denuncias, tras ser valoradas por el departamento técnico, derivan en inspección.

AÑO 2020	I.PROGRAMA	I.SEGUIIMIENTO	I.APERTURA	I.CIERRE	I.DENUNCIA	TOTALES
Bares y restaurantes	4	8	0	5	1	18
Cafeterías y bares de institutos	0	0	0	0	0	0
Comedores de escuelas infantiles	5	0	0	0	0	5
Bares y restaurantes de piscinas	6	0	0	0	0	6
Bar-cafetería del tanatorio	0	0	0	0	0	0
INSPECCIONES TOTALES/AÑO	15	8	0	5	1	29

AÑO 2019		I.PROGRAMA	I.SEGUIMIENTO	I.APERTURA	I.CIERRE	I.DENUNCIA	TOTALES
Bares y restaurantes ²		27	12(11+1 levantamiento acta)	4	9	1	53
Cafeterías y bares de institutos		17	0	0	0	0	17
Comedores de escuelas infantiles		40	0	0	0	0	40
Bares y restaurantes de piscinas		11	4	0	0	0	15
Bar-cafetería del tanatorio		1	0	0	0	0	1
INSPECCIONES TOTALES/AÑO		96	16	4	9	1	126

AÑO 2018		I.PROGRAMA	I.SEGUIMIENTO	I.APERTURA	I.CIERRE	I.DENUNCIA	TOTALES
Bares y restaurantes		24	13 (12+1 con acta)	1	22	3	63
Cafeterías y bares de institutos		18	1	0	1	0	20
Comedores de escuelas infantiles		41	4	0	1	0	46
Bares y restaurantes de piscinas		8	7	0	0	0	15
Bar-cafetería del tanatorio		0	0	0	0	0	0
INSPECCIONES TOTALES/AÑO		91	25	1	24	3	144

² Datos extraídos de base de datos Excel "Gestión de Comedores Colectivos 2019 y 2018"



De las anteriores gráficas se puede analizar que la diferencia en cuanto al número de visitas realizadas entre el año 2020 y los anteriores viene derivada de la imposibilidad de realizar las inspecciones programadas que en otros años se llevaron a cabo cumpliendo los objetivos del programa, derivada de la crisis sanitaria ocasionada por el virus SARS-Cov-2.

OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

En el año 2020, las actividades informativas a los establecimientos de sector de la restauración social o comercial han ocupado una gran parte de los recursos técnicos del departamento de Sanidad.

Esta labor de información se realizó en referencia a las condiciones de apertura y funcionamiento en las diferentes fases de desescalada descritas en el “Plan para la transición hacia una nueva normalidad”, en el que se establecían los principales parámetros e instrumentos para la consecución de la normalidad a través de un proceso gradual de reducción de las medidas de contención en función de la evolución de los datos epidemiológicos.

Los técnicos de esta área de Sanidad **desarrollaron actividades de revisión de normativa actualizada** en función de la situación epidemiológica y determinaron las medidas a aplicar en los establecimientos en base a la normativa que en cada fase resultaba de aplicación.

3. VALORACIÓN DEL PROGRAMA

Del total de actuaciones realizadas y descritas anteriormente, en referencia a las visitas presenciales:

4. Mejoraron sus condiciones higiénico-sanitarias y estructurales, asegurando un mayor control de las prácticas de manipulación e higiene que en ellos se realizan.
5. Favorecieron la formación de los empleados y la información al consumidor asegurando un mayor grado de protección de la salud.
6. Se mantuvieron adaptados a las medidas de control de riesgos asociados a la apertura de los establecimientos en las diferentes fases de desescalada.

De ello se deduce la importancia de seguir manteniendo el programa periódico de control y vigilancia en centros escolares, cafeterías de institutos y restauración comercial con la frecuencia necesaria en función de la evaluación del riesgo de los colectivos implicados, (mayor para comedores escolares).

Será importante determinar la frecuencia de inspecciones, considerando la disponibilidad de recursos humanos (Técnicos inspectores) así como la evolución de la situación epidemiológica de la crisis sanitaria.

4. EVALUACIÓN DE OBJETIVOS. Previsión para próximo año.

Los objetivos para el año 2021 vendrán determinados prioritariamente por la evolución de situación epidemiológica derivada de la crisis sanitaria ocasionada por el virus SARS-Cov-2.

El objetivo primordial será el de adoptar medidas sanitarias que permitan controlar la transmisión de la enfermedad y la prevención de contagios en los establecimientos de restauración, determinadas por la normativa de aplicación de la Administración General de Estado y de las Comunidades Autónomas.

Paralelamente y si la situación epidemiológica lo permitiese, se continuarían con las visitas de inspección programadas en las que además de las condiciones higiénico-sanitarias y técnicas, se verificaría la correcta aplicación de las Medidas de Control frente al Covid-19 dictadas por la normativa en este tipo de establecimientos.

7. PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESCUELAS INFANTILES, CENTROS DE OCIO Y CUIDADO INFANTIL: INSTALACIONES Y COCINAS

1. OBJETIVO DEL PROGRAMA

El programa de control sanitario de escuelas infantiles, para el año 2020, se planteó como una continuación del programa de años anteriores. Considerando que, dentro de los diferentes programas, la periodicidad de las inspecciones se establece en función de los riesgos sanitarios de cada tipo de centro/establecimiento, en este programa, por el perfil de la colectividad implicada (población infantil), la periodicidad de las inspecciones determinada por el Servicio de Salud Pública es anual.

No obstante, en el histórico de inspecciones a los centros, se ha observado que las condiciones estructurales son en su mayoría correctas. Es por ello que, en las visitas de inspección se realiza un mayor hincapié en la necesidad de ofrecer dietas equilibradas y llevar **un adecuado control higiénico-sanitario** de las cocinas, de acuerdo con los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC) en aquellos centros que cuentan con mayor número de niños, así como **prácticas correctas de higiene (manipulación y/ elaboración)** en aquellos centros con menor número.

Dada la crisis sanitaria ocasionada por el virus SARS-Cov-2 y con el objeto de adoptar medidas sanitarias para hacer frente la situación de emergencia en salud pública ocasionada por el Covid-19, el Gobierno declaró el estado de alarma en todo el territorio nacional, por lo que este y todos los programas de control sanitarios desarrollados por el área de sanidad de este Ayuntamiento, fueron sustituidos por **actividades dirigidas a la prevención y control de contagios y asesoramiento a la población, especialmente de información sobre condiciones de apertura de los centros durante la fase de desescalada.**

Es por ello que los datos referidos a número de visitas e inspecciones incluidos en la memoria no son representativos del programa en sí, (estando referidos únicamente a los dos primeros meses del año), así como la comparativa con años anteriores, en los que se cumplió la mayor parte de los objetivos del programa (porcentaje de establecimientos visitados en referencia al censo superior al 90%).

Las actividades del área de sanidad durante el estado de alarma y crisis sanitaria se centraron en informar y asesorar en medidas control Covid-19 tanto a los establecimientos como a solicitud de otras áreas.

Así mismo las gráficas comparativas con años anteriores no permiten valorar la eficacia y grado de cumplimiento del programa establecido como número de inspecciones/año.

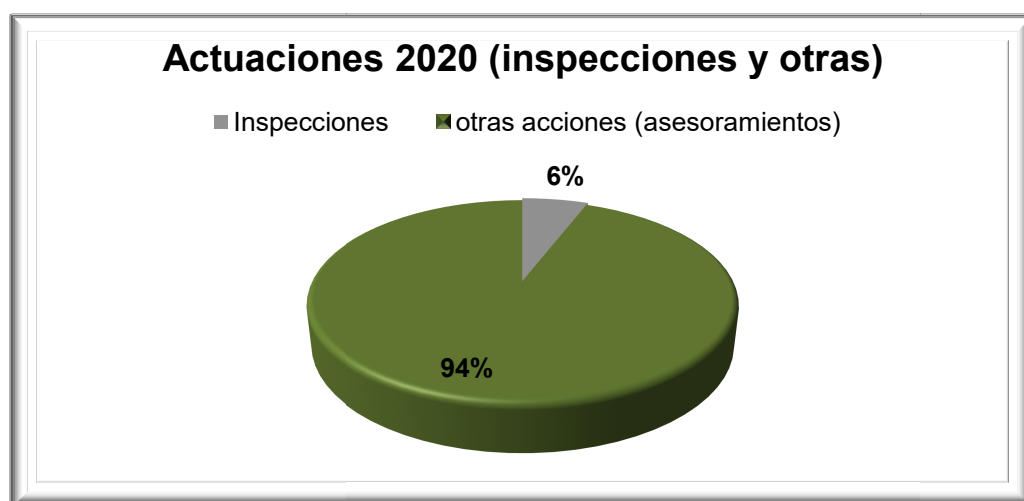
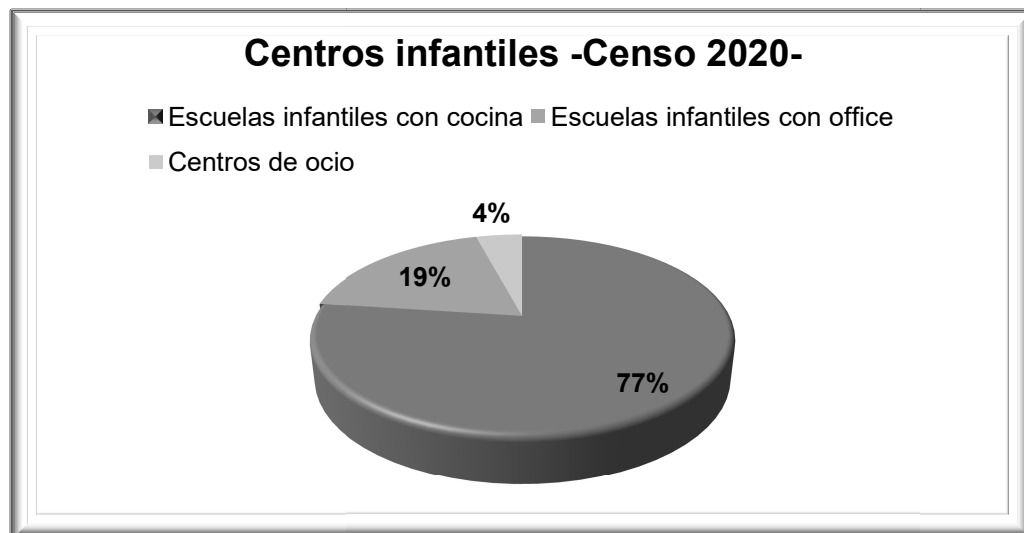
2. DATOS GENERALES

INSPECCIONES 2020.

En el año 2020, existen censados en el municipio de Móstoles, 48 centros de educación, cuidado y recreo infantil, 37 disponen de servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering, aunque hay que señalar que 9 centros corresponden a ludotecas o centros de ocio infantil teniendo un pequeño oficio donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos. Hay 2 instalaciones: ludoteca de un gimnasio y un taller de actividades que no cuentan con instalación de este tipo. No se ha modificado el censo en referencia al 2019.

Dos de los centros de educación infantil corresponden a colegios que por realizar la Comunidad de Madrid otras inspecciones en ellos, se encarga también desde el 2016 de hacer la inspección de la cocina.

Durante el periodo de enero y febrero del año 2020 se inspeccionaron **5 centros incluyendo sus instalaciones de comedor y cocina**, que han generado los correspondientes informes. Las visitas correspondían a seguimientos para la subsanación de incumplimientos detectados en el mismo periodo del año anterior y valoración técnica de las medidas correctoras llevadas a cabo.



Dentro de la actividad inspectora también se comprueban los menús escolares, informando sobre la existencia de un portal de internet de la Comunidad de Madrid como herramienta para la valoración de los menús. Dicha herramienta puede resultar de gran utilidad a las escuelas infantiles privadas que no cuentan con un profesional experto en nutrición dentro de su plantilla para asesorar sobre el diseño del menú escolar. Especialmente, en referencia a los menús, se comprueba que se facilita a los padres la información en referencia a las sustancias que causan alergia e intolerancia.

Se continúa, como en años anteriores, insistiendo en el control y asesoramiento referido a la implantación de prerequisites del sistema de autocontrol (APPCC) y sus criterios de

flexibilización, especialmente en las guarderías/Escuelas infantiles privadas con cocina propia o servicio de catering, que no disponen de asesoramiento técnico externo especializado. Incidiendo en la correcta cumplimentación de registros de temperaturas, control de proveedores, limpieza y desinfección de instalaciones y registro de trazabilidad.

En la mayoría de las escuelas infantiles públicas, la implantación de sistemas de autocontrol ya se está realizando y la cumplimentación de registros se realiza habitualmente de forma correcta y continuada.

Los resultados de las inspecciones realizadas indican que las condiciones higiénico-sanitarias son, casi mayoritariamente, adecuadas presentando deficiencias leves que en ningún caso pueden suponer riesgo grave para la salud y seguridad de los niños. Si en algún caso puntual se han encontrado riesgo grave e inmediato, las medidas correctoras se han aplicado de inmediato, incluso durante la visita inspectora.

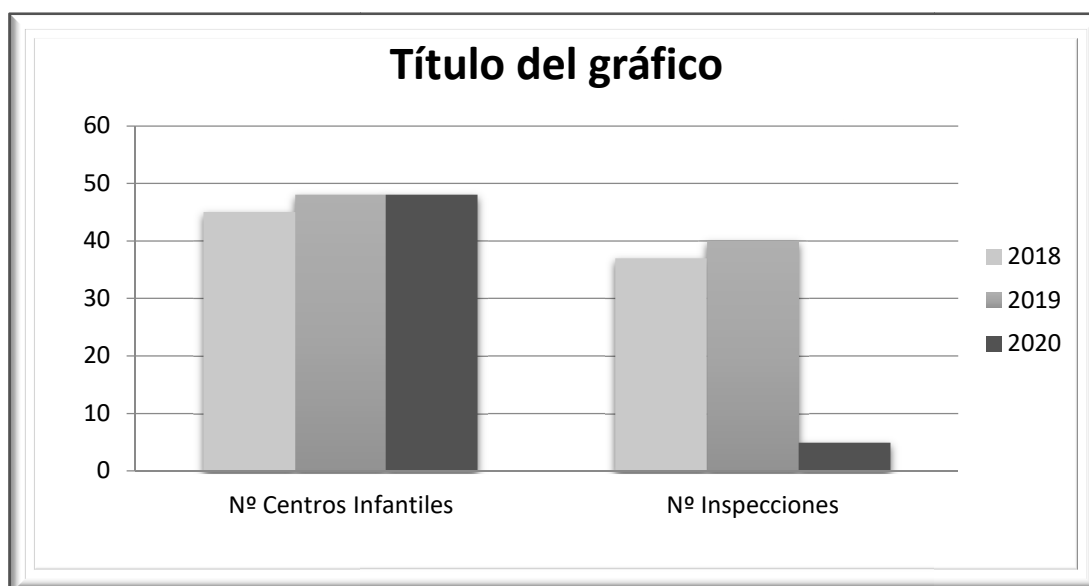
Control del agua del grifo del consumidor

Dentro de las competencias otorgadas al Ayuntamiento dentro de aplicación del Real Decreto 140/2003, por el que se regula la calidad del agua de consumo humano, se han realizado analíticas de control de calidad de agua en las escuelas infantiles públicas y en las privadas de mayor antigüedad, comprobándose que el agua cumple en los parámetros analizados con lo dispuesto en la legislación vigente

Control y prevención de *Legionella*

Se ha realizado un programa de prevención y control de *Legionella* de acuerdo al Real Decreto 865/2003, a todos los centros de titularidad municipal y/o autonómica, realizado por la empresa contratada por el Ayuntamiento, a través del Área de Sanidad de la Concejalía con competencias en Sanidad.

COMPARATIVA CON AÑOS ANTERIORES



3. VALORACIÓN DEL SERVICIO

Los objetivos iniciales del programa, en este año 2020, han pasado a ser secundarios al objetivo principal desencadenado o por la situación de crisis sanitaria derivada de la infección por el virus SARS-Cov-2.

No obstante, se mantendrán como prioritarios en la previsión del programa para el año 2021, si la situación epidemiológica así lo permite.

En general, y considerando el histórico del programa en años anteriores, se observa una mejora continuada en referencia a las prácticas de higiene por parte del personal de dichos centros de forma que no se ha producido ningún brote de origen alimentario que entrañe riesgo grave para la población tan vulnerable de estos centros.

Como puede verse en el gráfico, no se ha modificado el censo en este año, y como consecuencia del estado de alarma no se han podido realizar inspecciones in situ de los mismos que, han permanecido cerrados.

No obstante, la labor de asesoramiento e información sobre la normativa y condiciones de apertura de los centros, así como todas las consultas técnicas que desde la dirección de éstos nos hayan podido transmitir ha supuesto la mayor parte de acciones vía electrónica durante este año.

4. PREVISIÓN PARA EL SIGUIENTE AÑO

Para el año 2021 el grado de cumplimiento de los programas, en referencia a control de instalaciones mediante visitas in situ, vendrá determinado por la evolución de la situación epidemiológica derivada de la infección por el virus SARS-Cov-2.

No obstante, como objetivo se pretende continuar con el programa para mantener las buenas condiciones estructurales e higiénico-sanitarias en las que se encuentran la mayoría de las escuelas infantiles y centros de ocio de nuestro municipio, intentando mejorar aquellas que presenten algún incumplimiento y falta de conformidad.

8. PROGRAMA DE CENTROS DE BELLEZA, TATUAJES Y PIERCING

Dentro de las competencias municipales en el control sanitario de peluquerías y centros de belleza y las establecidas en el RD 1002/2002 referente a los centros de bronceado y el Decreto 35/2005 referente a los centros de tatuajes en la Comunidad de Madrid, durante el año 2020 se ha continuado con el Programa de Control Sanitario de Peluquerías, Centros de Belleza, Centros de Bronceado, Tatuajes y Piercing, realizando inspecciones sanitarias programadas a:

- Establecimientos que solicitaron licencia de actividad por el procedimiento de declaración responsable en el año en curso.
- Establecimientos dedicados a micropigmentación, tatuaje y piercing tanto los nuevos como los que ya están en funcionamiento para verificar que cumplen la legislación vigente.
- Establecimientos en los que se han realizado reclamaciones o denuncias con riesgo de salud pública.

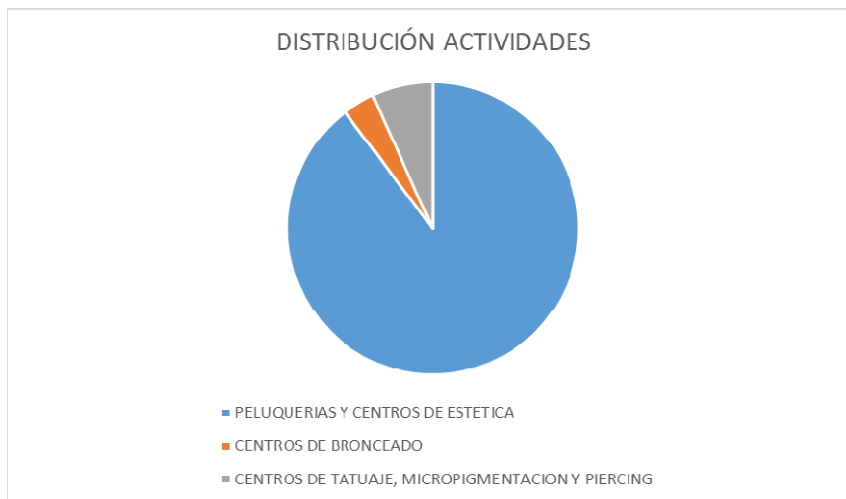
Las prácticas de estética corporal, que han adquirido gran auge entre la población, introducen técnicas y aparataje muy diverso que pueden conllevar riesgos para la salud, y actualmente no existe regulación a nivel estatal ni autonómico, siendo competencia de los ayuntamientos su vigilancia y control. Por ello, en la nueva Ordenanza de Salubridad del Ayuntamiento de Móstoles, se regularán sus condiciones y prácticas higiénico-sanitarias.

Por otro lado, los centros de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea o “piercing” y los centros de bronceado, sí cuentan con una normativa reguladora propia. Las disposiciones de aplicación son el Decreto 35/2005, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 10 de marzo, por el que se regulan las prácticas de tatuaje, micropigmentación, perforación cutánea (“piercing”) u otras similares de adorno corporal y, para los centros de bronceado, el Real Decreto 1002/2002, de 27 de septiembre, por el que se regula la venta y utilización de aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas así como el Decreto 10/2007, del Consejo de Gobierno de la Comunidad de Madrid, de 22 de febrero, por el que se regulan los centros que utilizan aparatos de bronceado mediante radiaciones ultravioletas en la Comunidad de Madrid.

De los 514 establecimientos censados (479 peluquerías y centros de estética y 35 centros de micropigmentación, tatuajes o piercing) Y 21 centros de bronceado.

De estos establecimientos hay 514 que realizan una actividad única o simultánea las actividades peluquería, estética, bronceado, tatuaje y piercing. Están incluidos 18 **centros que han solicitado licencia de apertura en el año 2020**, siendo objeto de inspección de acuerdo a los criterios definidos anteriormente.

ESTABLECIMIENTOS	CENSADOS EN 2020	DECLARACION RESPONSABLE GMU	CESES DE ACTIVIDAD
PELUQUERIAS Y CENTROS ESTÉTICA	458	9	
CENTROS BRONCEADO	21	8	
TATUAJES, MICROPIGMENTACION Y PIERCING	35	1	1
TOTAL	514	45	1



Visitas de inspección sanitaria

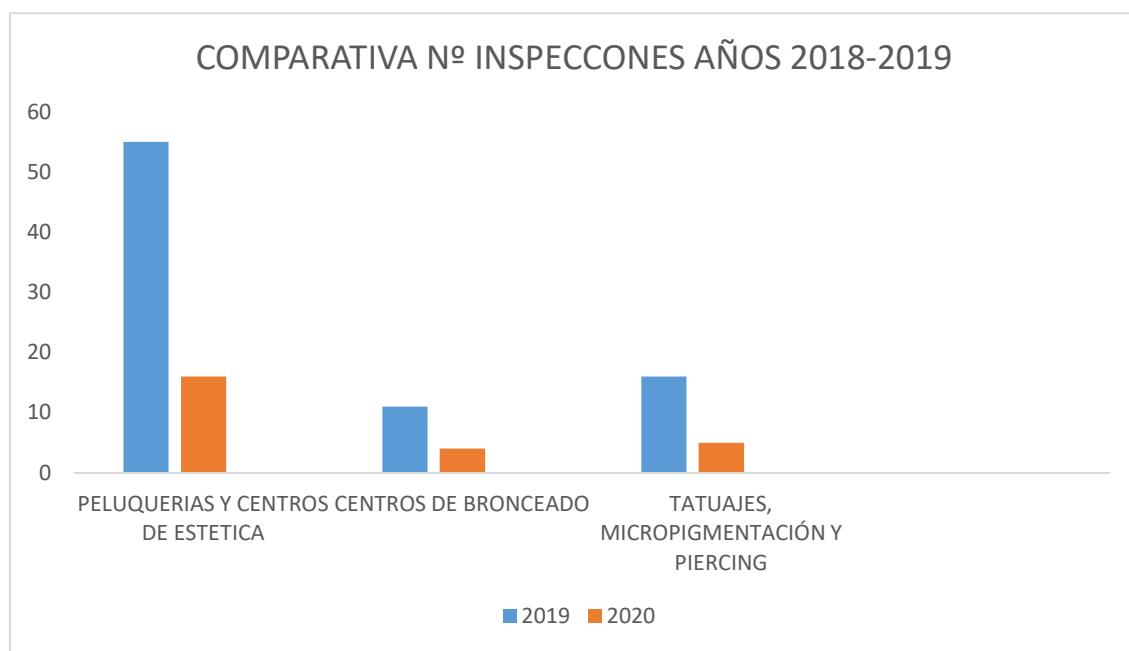
Se han efectuado un total de 102 inspecciones que se reparten de la siguiente manera:

- ✓ 20 visitas de inspección a 20 centros de nueva apertura por licencia de apertura, de ellas 18 han sido a peluquerías y centros de estética y de masajes estéticos, 2 de centros de tatuaje.
- ✓ 16 inspecciones programadas a centros de tatuaje, piercing y micro pigmentación de un total de 33 establecimientos.
- ✓ 55 inspecciones programadas a peluquerías, centros de estética y uñas, 11 inspecciones a centros de bronceado.

NUMERO DE INSPECCIONES	
Número de inspecciones por Licencia de apertura totales	4
Número de inspecciones peluquerías, centros de estética y maquillaje uñas	12
Número de inspección centros bronceado	4
Número de Inspecciones a centros tatuajes programadas.	5
TOTAL DE INSPECCIONES	25

COMPARATIVA CON AÑOS ANTERIORES

El número de inspecciones se ha visto reducido respecto al año anterior motivado la crisis sanitaria ocasionada por el virus SARS-Cov-2.



VALORACIÓN DEL SERVICIO

Hay que tener en cuenta que de las 514 actividades en establecimientos pueden corresponder a actividad única o simultánea, por lo que el censo corresponde al total de actividades a realizar durante el año 2020. Debemos destacar que estos dos tipos de actividades su normativa específica establece la obligatoriedad de notificar su cese de actividad a través del servicio de Registros Oficiales de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que son los encargados de la gestión y mantenimiento de todos los registros oficiales (registros sanitarios) de las empresas de este ámbito, manteniendo la información de las mismas continuamente actualizada, de forma que se garantice una adecuada programación de los controles oficiales. Dicha información se nos facilita periódicamente al Servicio de Salud Pública Municipal.

En el caso de peluquerías y centros de estética hay que remarcar que esa rotación de apertura y cierre de establecimientos no se encuentra actualizado puesto que no hay obligación desde punto de vista higiénico-sanitario de comunicación de este aspecto, siendo un trámite que realizan a través de Gerencia Municipal de Urbanismo y no se nos informa de esos ceses de actividad. Solo se detectan cierres cuando se realiza inspecciones dentro del programa de control de estos establecimientos verificándose in situ si esa actividad ya no se realiza.

Este programa, a consecuencia de su gran volumen de establecimientos, nos obliga a dirigir y priorizar las inspecciones sobre las actividades que suponen un mayor riesgo, tanto por la naturaleza de la actividad que desarrollan, denuncias que llegan o histórico de inspecciones con incumplimientos.

Todas las inspecciones generan sus correspondientes informes y las inspecciones que son por licencia de urbanismo generan informes que son remitidos a la Gerencia de Urbanismo.

Centros de tatuaje, micropigmentación y piercing

El alcance la inspección y seguimiento de los centros de adorno corporal ha sido distinta en función del si el establecimiento era de nueva apertura o no.

- ❖ **En los centros de nueva apertura** se ha verificado además de las condiciones higiénicas y estructurales generales y específicas de estos centros, la comprobación de la documentación siguiente:

1. Solicitud de inscripción en el registro de centros de tatuaje de la Comunidad de Madrid.
2. Información de los aplicadores: Justificante de formación o excepción, justificante de estar vacunado frente a Hepatitis B y Tétanos aplicadores.
3. Material utilizado: Tintas de tatuaje con su correspondiente autorización y/o material utilizado en piercing (- Instrumental utilizado en la realización de estas prácticas.
4. Métodos de esterilización y procedimientos de desinfección utilizados, con especial referencia a los equipos de esterilización (autoclave con su contrato de mantenimiento).
5. Acreditación del contrato con un gestor autorizado de residuos biosanitarios.
6. Información en sala de espera y consentimiento informado.

- ❖ **En cuanto a los centros que ya están funcionando**, se comprobó que se mantienen las condiciones iniciales haciendo especial hincapié en:

1. El personal coincide con el declarado y trabajan de forma higiénica
2. Se cumplimentan los consentimientos informados y se conservan por tres años de copia de consentimientos y DNI
3. Mantenimientos de autoclave
4. Tintas y material punzante adecuado

No obstante, se han inspeccionado 4 establecimientos (11.4%), destacando que, en general, cumplen con la legislación vigente.

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y ACTIVIDADES

- Todas las inspecciones se han realizado de forma homogénea a aplicar protocolos normalizados de inspección
- Se ha atendido al 100% de los empresarios que han requerido información, tanto de manera personal, telefónica y correo electrónico tanto
- Se ha actualizado el censo, con los centros vistos a “pie de calle”, y con los de nueva apertura que han solicitado licencia.
- Se ha inspeccionado el 100 % de los establecimientos programados y de los que han solicitado licencia de apertura.
- Se constata que las condiciones higiénico- sanitarias de estos establecimientos, en general, han mejorado disminuyendo aquellos que tienen deficiencias.

Es necesario potenciar la educación sanitaria en centros de bronceado y tatuajes habilitando canales de comunicación mediante correos electrónicos bien como ayuda para realizar los trámites administrativos necesarios para su actividad como para comunicación de las alertas sanitarias y nueva legislación.

PREVISIÓN PARA EL AÑO SIGUIENTE

Se considera necesario seguir, el próximo año, con el programa de inspección sistemática a los establecimientos de adorno corporal que son los que conllevan un mayor riesgo sanitario.

También, es necesario controlar los establecimientos de maquillajes de uñas para realizar un control en la esterilización y desinfección del utillaje usado.

9. PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA

El programa de sanidad mortuoria en el año 2020, se ha planteado como una continuación de las actividades realizadas durante años anteriores dentro de las competencias atribuidas a los municipios en dicha materia, sin perjuicio de las competencias de la Consejería de Sanidad respecto a la inspección sanitaria de empresas, establecimientos y servicios funerarios.

Así se ha realizado un control y verificación del cumplimiento de los requisitos higiénicos sanitarios de las instalaciones por parte de la empresa gestora, de acuerdo con la legislación vigente y en los términos del contrato de concesión.

En 2020, se solicitó informe técnico sanitario sobre la situación de las instalaciones del cementerio y tanatorio municipal a la Unidad de Sanidad Mortuoria de la Dirección General de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, recibándose contestación al respecto

Durante el año 2020 se han sufrido situaciones muy delicadas en los cementerios y tanatorios debido a la situación de crisis sanitaria vivida.

VALORACIÓN DEL SERVICIO

Desde el Área de Salud Pública se continuará realizando la supervisión de las condiciones óptimas desde el punto de vista higiénico sanitario.

PREVISIÓN PARA EL AÑO SIGUIENTE

El programa de sanidad mortuoria para el año siguiente, se plantea como una continuación de las actividades realizadas durante años anteriores, dentro de las competencias atribuidas a los municipios en dicha materia.

10. PROGRAMA DE ALERTA DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS

El programa de alertas que se lleva a cabo desde el Servicio de Salud Pública consiste en lo siguiente:

1. Informar al Área de Sanidad de la Concejalía de Derechos Sociales y Mayores del Ayuntamiento de Móstoles, de las comunicaciones del Jefe de Servicio de Control Farmacéutico y Productos Sanitarios de la Comunidad de Madrid, de distintas alertas de productos considerados Medicamentos Ilegales, que pueden estar distribuyéndose a través de canales distintos al farmacéutico.
2. Solicitar colaboración en la retirada del mercado de dichos productos conjuntamente con el Servicio de Inspección y Control de Medicamentos de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios.

OBJETIVOS

1. Informar y controlar la retirada efectiva de los productos objetos de una alerta por parte de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, en caso de encontrarse en establecimientos de nuestro municipio.
2. Informar de las alertas a los posibles establecimientos implicados en la distribución de los mismos, para su conocimiento y evitar que lleguen al consumidor final.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

El servicio de Salud Pública de este Ayuntamiento ha evaluado todas las alertas recibidas, estableciendo el siguiente criterio de actuación según los riesgos y posibilidad de encontrar dichos productos en establecimiento de nuestro municipio.

Durante el año 2020 se han recibido 3 alertas:

- 1 alerta de cosméticos: toallitas limpiadoras
- 1 alerta de complemento alimenticio en cuyos principios activos se han detectado sildenafil.

Además se ha enviado a la dirección de Red de alertas de la Dirección General de Inspección y Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid un producto que se denomina Immunocal. Esta información llegó a través del buzón del ciudadano, y se puso en conocimiento de Policía Municipal para los efectos oportunos.



En 2020 se han recibido un número de alertas muy bajo. Comparando estos tres últimos años, tienen en común que la mayor parte de las alertas recibidas, son compuestos de sildenafil. Estos compuestos están indicados para restaurar, corregir o modificar la función fisiológica sexual.

Productos de venta exclusiva a través de medios electrónicos:

No se actúa por existir departamentos especiales dentro de las Fuerzas de Orden Público dedicados a estos temas. No obstante, si se tuviera conocimiento por denuncia de estas prácticas, se daría traslado a la autoridad competente.

Productos de venta en el canal minorista:

No ha habido venta de productos de alerta en el municipio durante este año.

VALORACIÓN DEL SERVICIO

Desde este Servicio, se procede a gestionar las alertas en Coordinación con Policía Municipal cuando se detecta un número grande de unidades distribuidas en gran número de establecimientos del canal minorista y/o para la localización de dichos productos, solicitando al propietario su destrucción o devolución al proveedor, remitiendo las actas de destrucción del producto en presencia de los agentes y los albaranes de devolución por los titulares en las dependencias del Área de Sanidad, donde se comprueba que los productos encontrados corresponden a los devueltos.

En el caso de productos cosméticos, dado que en la comunicación de la alerta indicaban el número de unidades y el establecimiento, nos permite ponernos en contacto con el distribuidor para verificar la retirada efectiva del mercado.

PREVISIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL 2021

Para el año 2021 se continuará con la recepción de las alertas recibidas y su tramitación, en caso de que la Comunidad de Madrid solicite colaboración en la gestión de las alertas. Así como, la puesta en conocimiento de Policía Municipal y la Red de alertas de la Dirección General de Inspección y Ordenación Farmacéutica en caso necesario.

11. OTRAS ACTIVIDADES

Reuniones

Los Técnicos de esta unidad de Salud Pública, han mantenido reuniones con distintos Servicios, tanto del Ayuntamiento como externas.

1. Reuniones de equipo:

- Para la elaboración de la Ordenanza de Salubridad Pública.
- Para unificar criterios y tratar algún caso concreto.

2. Reuniones Externas:

- Técnicos de Empresas Privadas: Laboratorio de Gestión Ambiental (LGA), HERMO, etc.
- Reuniones de trabajo con el grupo de inspección de la Red Municipal de Salud.

Información

Se ha informado a los ciudadanos, sobre diversos temas sanitarios a través de distintos medios: teléfono, correo electrónico, presencial y por correo.

Cursos de Formación

- Webinar: “Las empresas ante el desafío del COVID-19. Suministro a lo largo de la cadena alimentaria”. Impartido por AINIA. Centro Tecnológico.
- Webinar: “Requisitos de diseño higiénico de equipos para el procesado abierto”. Impartido por AINIA. Centro Tecnológico.
- Webinar: “Programa de tratamiento y desinfección del agua. Instalaciones de riesgo ante la Legionella”. Impartido por Hanna Instruments.
- Curso de “Vigilancia de productos sanitarios”. I Edición impartido por Ágora. Formación Sanitaria. Colegio Oficial de Farmacéuticos de Madrid.
- Curso “Ley 39/2015 de Procedimiento Administrativo común en las administraciones públicas”. Impartido por ADAMS.

Otras actuaciones por programa

- En todos los programas:
 - Se realiza actualización de censos y legislación vigente de aplicación.
 - Educación sanitaria a los titulares, trabajadores y usuarios de los establecimientos que precisan control sanitario.
- Participación en el grupo de inspección de la Red Municipal de Salud.

- Elaboración de la Ordenanza de Salubridad del Ayuntamiento de Móstoles en la que se incluyen los distintos Libros:

-  Libro Primero: Disposiciones Generales, Inspección y Régimen Sancionador.
-  Libro Segundo: Establecimientos de elaboración: venta y servicio de alimentos y/o bebidas.
-  Libro Tercero: Centros infantiles.
-  Libro Cuarto: Peluquerías, Centros de estética y Gimnasios.
-  Libro Quinto: Piscinas
-  Libro Sexto Prevención, control de plagas e insalubridad en inmuebles y entorno urbano.

La ordenanza actualmente se encuentra en trámite de aprobación.