

**MEMORIA  
SANIDAD  
AÑO 2017**

## ÍNDICE

1.- MEMORIA SOBRE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN DE MÓSTOLES EN 2017 .....	3 A 7
2.- PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS .....	8 A 11
3.- CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO .....	12 A 16
4.- PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS .....	17 A 18
5.- CONTROL SANITARIO DE PISCINAS .....	19 A 24
6.- PROGRAMA DE CENTROS DE BELLEZA, TATUAJES Y PIERCING.....	25 A 27
7.- CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN.....	28 A 32
8.- SALUD PÚBLICA: GESTIÓN DE LICENCIAS URBANÍSTICAS.....	33 A 36
9.- PROGRAMA DE CONTROL SANITARIO DE ESCUELAS INFANTILES, CENTROS DE OCIO Y CUIDADO INFANTIL: INSTALACIONES Y COCINAS.....	37 A 38
10.- PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA .....	39
11.- SALUD SALUD PÚBLICA: PROGRAMA DE ALERTA DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS.....	40 A 43
12.- OTRAS ACTIVIDADES .....	44 A 45
13.- CENTRO MUNICIPAL DE ACOGIDA DE ANIMALES ABANDONADOS.....	46 A 49
14.- ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA .....	50 a 53

## 1. MEMORIA SOBRE INSPECCIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN DE MÓSTOLES EN 2017

La actuación pública 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 de la constitución 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 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.

-Reglamento (CE) 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos.

-Reglamentos (CE) 852, 853, 854,..etc. denominado en su conjunto como "Paquete Higiene".

**Las Corporaciones locales**, ultimo eslabón de la cadena administrativa, 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 en el comercio al por menor integrado por los establecimientos que se dedican a la venta de alimentos al consumidor final y el sector restauración en aquellos municipios que cuentan con más de 20.000 habitantes.

## **EVALUACIÓN DE OBJETIVOS**

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 tres 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.

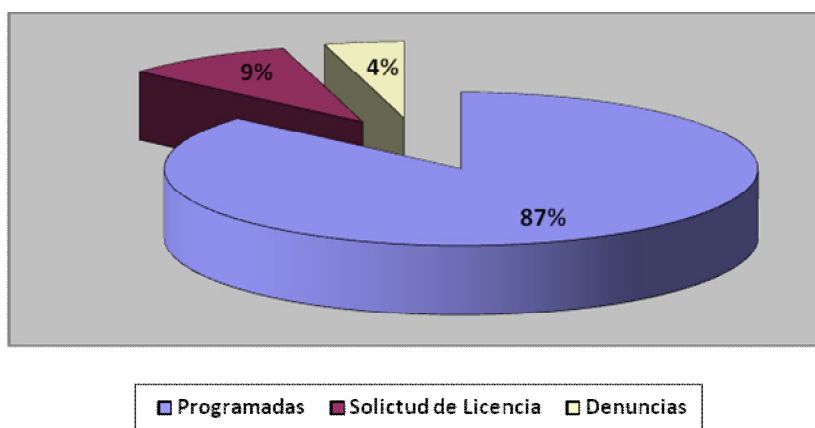
## **LAS INSPECCIONES SANITARIAS**

En el caso del Ayuntamiento de Móstoles, la Concejalía de Igualdad, Sanidad y Mayores, tienen atribuidas las competencias de inspección en salud pública, y cuenta para ello de personal inspector que realiza el control oficial en estos establecimientos. Al respecto, hay que señalar la existencia de un **acuerdo con la Consejería de Sanidad de la CAM** para compartir las inspecciones sanitarias de estos los establecimientos minoristas de alimentación y restauración, de tal forma que estos Servicios de Salud Pública de la Comunidad de Madrid del Área VIII, 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 acordadas en el municipio de Móstoles. Mientras que los técnicos municipales, realizan las inspecciones sobre condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos nuevos que nos comunican desde Urbanismo a través del Programa "Gespro". También se realizan Inspecciones programadas e inspecciones por denuncia de los minoristas ya existentes, ubicados en las zonas establecidas en dicho acuerdo.

En esta memoria no se incluyen los establecimientos minoristas que son competencia de la CAM, ni tampoco los minoristas con restauración (bares, cafeterías, restaurantes, etc.). El Registro del resto de establecimientos minoristas de alimentación, está constituido por un total de 374 establecimientos, de los cuales se ha comprobado a lo largo de las inspecciones realizadas que 60 de ellos permanecían cerrados, y al menos 25 pertenecían a la comunidad de Madrid según el acuerdo establecido. Por tanto el censo efectivo en para 2017 se reduce a **228** establecimientos minoristas de alimentación.

Sobre este censo, en el año 2017 se efectuaron:

- **140** inspecciones programadas,
- **15** solicitadas por urbanismo para la tramitación de la licencia de funcionamiento,
- **7** por denuncia recibida mediante acta de policía municipal. Gráficamente quedaría representado de la forma siguiente:



Como puede apreciarse en el gráfico, la mayor parte de las inspecciones del comercio minorista de alimentación (**87%**) 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.

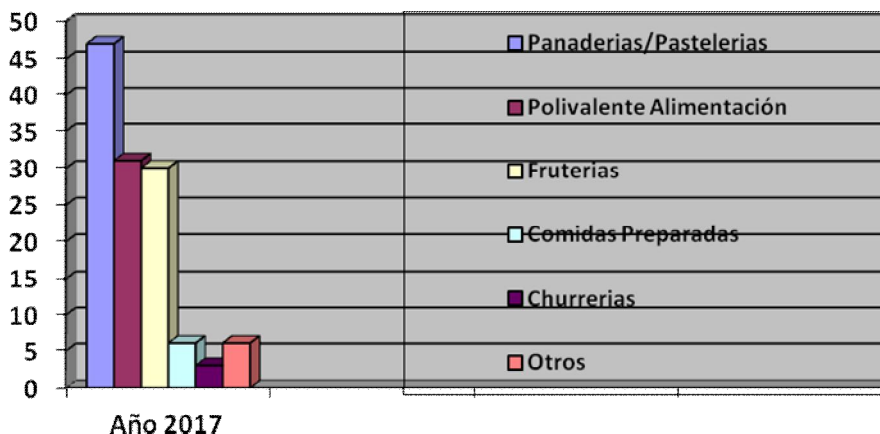
Un porcentaje pequeño (**9%**), representa el nº de inspecciones solicitadas por Gerencia Municipal de Urbanismo para tramitar las licencias de funcionamiento de este tipo de establecimientos, no obstante, es de destacar que a partir del mes de abril de 2017, se instaura una nueva modalidad para agilizar 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, supone a partir de esa fecha, se producirá un aumento en el número de inspecciones programadas y un descenso en las solicitadas por Gerencia para tramitar licencia urbanística de funcionamiento.

La parte más pequeña de las inspecciones (**4%**) se corresponde con las denuncias recibidas mediante acta de policía municipal, referentes principalmente a condiciones higiénicas deficientes, o productos alimenticios caducados o en mal estado, dando lugar a inspecciones sanitarias en las que habitualmente se retiran de la venta los productos no aptos para consumo, o bien, se levanta acta para instar al titular del establecimiento para que subsane las deficiencias higiénico sanitarias en un plazo establecido.

**INSPECCIONES REALIZADAS SEGÚN EL TIPO DE ESTABLECIMIENTOS**

Los establecimientos minoristas de alimentación sin restauración pueden diferenciarse según el tipo de producto que venden: carnicerías, pescaderías, panaderías, pastelerías, fruterías, etc.

Las inspecciones sanitarias programadas que se realizaron en el año 2017 se representan en el siguiente gráfico según el tipo de comercio minorista:



Se puede comprobar en la grafica que el mayor número de inspecciones (**47**) se realizó en el sector de las panaderías/pastelerías, seguido por establecimientos polivalentes de alimentación (**31**) y fruterías (**30**). En menor número se inspeccionaron establecimientos de comidas preparadas (**6**), debido a que este sector en unas zonas del municipio, es inspeccionado también por la Comunidad de Madrid. Finalmente el menor número de inspecciones se efectuó en churrerías (**3**) y otros establecimientos (**6**) como tiendas de frutos secos, golosinas, gasolineras, etc.

### **OTRAS ACTUACIONES RELACIONADAS CON CONTROL SANITARIO**

Coincidiendo con el periodo de fiestas navideñas, se realizó una campaña sanitaria de carácter preventivo consistente en el envío de cartas a establecimientos minoristas que de forma temporal venden roscones de reyes con cremas. En ellas, se indicaba que este tipo de producto de pastelería, debía mantenerse en refrigeración para garantizar una correcta conservación del mismo hasta su venta final, con el objeto de prevenir posibles toxiinfecciones alimentarias en los consumidores.

### **CONCLUSIONES**

En el municipio de Móstoles existe un elevado número de establecimientos minoristas de venta de alimentación. El sector se caracteriza por ser bastante dinámico en lo que se refiere a nuevas aperturas, cambios de titularidad y/o actividad y cierres.

Los comercios minoristas de alimentación de Móstoles se encuentran regentados, en gran parte, por personas de distintas nacionalidades de habla no hispana. Especial relevancia tiene el desconocimiento de nuestro idioma, cuando se realizan inspecciones a establecimientos cuyos responsables son de origen asiático, lo que se salva facilitando información escrita sobre normas higiénicas y sanitarias en su idioma, y en un mayor seguimiento de estos negocios.

La falta de cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y el riesgo en la seguridad de alimentos para la venta, ha motivado la toma de medidas de precaución, la inmovilización, la retirada de la venta y posterior destrucción de productos no aptos para el consumo.

La existencia de un Servicio de Salud Pública de la Comunidad Autónoma de Madrid, con el que se comparten competencias en inspección y control en seguridad alimentaria, obliga a realizar acuerdos que establezcan las competencias de cada servicio para evitar la duplicidad de inspecciones a los establecimientos de alimentación de Móstoles y asegurar que toda empresa de alimentación cumpla las normas vigentes en seguridad alimentaria.

## 2. PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

El programa de DESRATIZACIÓN, DESINSECTACIÓN Y DESINFECCIÓN (DDD) EN LA VÍA PÚBLICA Y EDIFICIOS MUNICIPALES está orientado al control y eliminación de plagas de roedores y cucarachas, fundamentalmente, y otros insectos que con incidencia habitual o puntual intervienen en la transmisión de enfermedades infectocontagiosas o que simplemente generan malestar a la población.

### ACCIONES:

#### Actividad Programada

- ✓ Cuatro Campañas anuales programadas de desratización, desinsectación y desinfección de la red general de saneamiento de la vía pública. Estos tratamientos de choque han sido seguidos de un servicio de mantenimiento permanente.
- ✓ Tres Campañas anuales programadas en los centros escolares municipales de primaria y educación infantil.
- ✓ Una campaña anual en edificios municipales.

#### Atención de avisos

- ✓ Durante el **año 2017** se han realizado un total de **356 avisos** de los cuales:

<i>PLAGA</i>	<i>DEPENDENCIAS MUNICIPALES</i>	<i>COLEGIOS / E.I.</i>	<i>VÍA PÚBLICA</i>	<i>DDD VIVIENDAS</i>
<i>ROEDORES</i>	16	22	104	----
<i>CUCARACHAS</i>	27	18	73	6
<i>HORMIGAS</i>	34	18	1	----
<i>AVISPAS</i>	6	16	4	----
<i>INSECTOS Y OTROS</i>	9	7	1	1
<b>TOTALES</b>	<b>92</b>	<b>81</b>	<b>183</b>	<b>7</b>

- ✓ Los avisos se han recogido utilizando los siguientes medios:

	<i>DEPENDENCIAS MUNICIPALES</i>	<i>COLEGIOS/ E.I.</i>	<i>PARTICULAR</i>	<b>TOTALES</b>
<i>TELEFONO</i>	33	47	59	<b>139</b>
<i>REGISTRO/ESCRITO</i>	1	-----	51	<b>52</b>
<i>EMAIL</i>	42	9	53 (35 JD)	<b>104</b>
<i>BUZÓN CIUDAD</i>	-----	-----	5	<b>5</b>
<i>FAX</i>	4	25	11 (JD)	<b>40</b>



PERSONAL	12	-----	4	16
TOTALES	92	81	183	356

- ✓ El plazo medio de resolución por aviso es de 48 horas. La atención de los avisos urgentes se ha llevado a cabo en las 24 horas siguientes a la recepción de los mismos. La empresa encargada del servicio de control de plagas desde el 1 de enero hasta el 30 de octubre de 2017 ha sido SANITERPEN S.L. A partir del 31 de octubre la empresa encargada de realizar los avisos ha sido DESRATIZACIONES PARQUE S.L.
- ✓ **Se han contestado por escrito las 52** solicitudes de D.D.D. recibidas a través del *Registro General*, por quejas/denuncias en **vía pública**.
- ✓ **De las 37 denuncias** recibidas a través del Registro General por posible insalubridad en **viviendas particulares, locales, solares y establecimientos** el desglose es el siguiente:
  - **27 viviendas**, de las que 21 han entrado por denuncias de particulares, 4 de Servicios Sociales y 2 por denuncia/acta policial. Que han derivado en **7 intervenciones de DDD** por Saniterpen (6 por cucarachas, 1 por chinches) y 5 inspecciones de los técnicos de Salud Pública. El resto se han considerado como problemas privados o entre particulares.
  - **7 bares**, que han supuesto 2 inspecciones de los técnicos de Salud Pública.
  - **3 locales/establecimientos**, que se han considerado problema privado.
- ✓ **De las 37 denuncias recibidas:** 29 han sido realizadas a través del Registro General (se han respondido todas por escrito con registro de salida), 6 por correo interno (2 de Policía y 4 de Servicios Sociales), 1 por el Buzón del Ciudadano y 1 por correo electrónico de S.P. Area 8, dando a todos debida respuesta, o derivando esos escritos a otras Áreas Municipales, otras Concejalías u otras instituciones.
- ✓ Se ha realizado una **intensa campaña de choque** contra las cucarachas en junio en el **barrio de Sotoverde** (C/ Julio Verne, C/ Hermanos Grimm y Camino Carrasquillas), en las arquetas y rejillas situadas en las rampas de entrada a los garajes de los chalets.
- ✓ Todos los avisos han tenido carácter puntual, sin suponer en ningún momento riesgo para la Salud Pública.
- ✓ La empresa Saniterpen realiza informe de cada aviso que asiste. Los envía por correo electrónico a este Área de Sanidad cuando observa alguna anomalía, desperfecto, suciedad o atranco en el entorno o alcantarillado de la zona del aviso o en las dependencias municipales que visita. También envía los certificados de servicio y diagnósticos de situación cuando se solicitan puntualmente de avisos en concreto para elaborar las cartas de respuesta a los ciudadanos o para presentarlos ante las dependencias municipales y otros organismos si lo solicitan.
- ✓ Esos mismos certificados de servicio y diagnósticos de situación se reenvían por correo electrónico desde este Área de Sanidad a otras Concejalías o Áreas Municipales cuando se considera que pertenecen al ámbito de su competencia, para su conocimiento y actuaciones propias.

## OBJETIVOS GENERALES

- Este programa cuenta con una gran demanda e interés por parte de los ciudadanos por su carácter de Salud Pública.
- Las actuaciones en este campo han estado orientadas al control y eliminación de plagas de roedores fundamentalmente, cucarachas y otros insectos que con incidencia habitual o puntual intervienen en la transmisión de enfermedades infectocontagiosas o que simplemente generan malestar a la población.
- La organización del municipio para tal efecto se divide en sectores de actuación para poder realizar un control ordenado y exhaustivo de las diferentes áreas que componen el municipio y de esta manera optimizar los recursos, así como atender de manera específica cada sector atendiendo a sus características y problemáticas.
- Se consideran áreas prioritarias a tratar: edificios municipales, colegios y escuelas infantiles, redes de alcantarillado, vertederos de basuras, escombreras y cualquier otra dependencia, área o instalación municipal donde sea necesario aplicar tratamientos de Desratización, Desinsectación y Desinfección.
- Los tratamientos necesarios para el desarrollo del programa de D.D.D. son realizados por una empresa especializada en control de plagas, SANITERPEN S.L. contratada por el Ayuntamiento.

#### **ACTUACIONES**

- Recogida de avisos/denuncias realizados por particulares, dependencias municipales, colegios y escuelas infantiles, ya sean de modo telefónico, presencial, por correo electrónico, por fax, por buzón del ciudadano o mediante escrito en instancia general a través de los Registros de las Juntas de Distritos o del Registro General, para transmitir a la empresa y posterior realización del tratamiento de D.D.D. El plazo medio de resolución por aviso es de 48 horas. La atención de los avisos urgentes se han llevado a cabo en las 24 horas siguientes a la recepción de los mismos.
- El Área de Sanidad gestiona el seguimiento de las actividades tanto en la vía pública como en dependencias municipales y centros de educación de infantil y primaria.
- Coordinación con otras Concejalías y Áreas Municipales para el mantenimiento óptimo del tratamiento a aplicar o aplicado.
- Se han mantenido reuniones periódicas con los técnicos de la empresa contratada para la realización de estos trabajos, para valorar las distintas problemáticas por zonas que afectan al municipio.
- Se han realizado campañas programadas que han consistido en un tratamiento general de la totalidad del municipio, actuando principalmente en la red general de saneamiento, rejillas pluviales, desagües de colectores, vertederos y escombreras, colegios y escuelas infantiles, dependencias municipales, solares sin urbanizar, zonas ajardinadas y parques públicos, márgenes de acequias y registros de luz y agua.

#### **CONCLUSIONES**

- Los avisos que se han recibido de particulares, colegios y dependencias municipales han tenido carácter puntual, no llegando a constituir en ningún caso una plaga permanente o periódica.

- Durante este año, los avisos recibidos en relación a la vía pública como en dependencias municipales, han tenido muy poca relevancia. Como parte integrante del programa de control de plagas, Saniterpen evalúa periódicamente los factores de riesgo estructurales y ambientales, que pueden favorecer el desarrollo de vectores con objeto de informar al personal correspondiente para que tomen las medidas adecuadas. Entre las medidas a tener en cuenta hay que destacar:

**Recomendaciones al Ayuntamiento:**

- Eliminar vertederos incontrolados y escombreras
- Mantenimiento adecuado de estructuras e instalaciones municipales y de la vía pública (reparación de agujeros y grietas en paredes, suelos y techos, humedades, etc.)
- Mejora en el cuidado y limpieza de los Parques Públicos Municipales (basuras, madrigueras, etc.)
- Mejora y limpieza de la Red General de Saneamiento (reparación y limpieza de arquetas, atrancos, enfoscado de alcantarillado y desagües en general).

**Recomendaciones a particulares:**

- Evitar la mala disposición de basuras, depositando éstas en contenedores suficientemente herméticos y ajustados al horario de recogida. Destacar que los terrenos con malas hierbas, los montones de basura y escombros y todo lo que suponga falta de higiene, es campo abandonado para la proliferación de roedores y artrópodos.
- Mejora en el cuidado y limpieza de los Parques y jardines particulares (basuras, madrigueras, evitar dar de comer a los animales callejeros, etc.)

### 3. CONTROL DE LA CALIDAD DEL AGUA DE CONSUMO HUMANO

El Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano. Establece en su artículo 20 que para las aguas de consumo humano suministradas a través de una red de distribución pública o privada, el municipio, tomará las medidas necesarias para garantizar la realización del control de la calidad del agua en el grifo del consumidor.

Durante este año 2017 se han realizado un número de toma de muestras y análisis de agua de consumo humano en diferentes puntos de la ciudad de Móstoles en cumplimiento del RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios de calidad del agua de consumo humano. Se han realizado semanalmente la toma de muestras en los distintos puntos planificados de forma mensual por el Ayuntamiento de Móstoles. En total se han tomado 148 muestras, de las cuales en 124 se han analizado metales. Todas las muestras analizadas han sido tomadas en grifos situados dentro de instalaciones interiores. El metal analizado es el hierro. Se elige el hierro por ser el material que se sospecha puede estar presente en las tuberías, ya que, cuando se construyeron los edificios se utilizaba como material de las tuberías, lo que se conoce como "caña".

Se han determinado 124 muestras de hierro. El resultado analítico de estas muestras cumple con la normativa vigente, aunque hay algunos colegios públicos que cumpliendo con los valores paramétricos normales, este metal se encuentra algo elevado.

Las analíticas realizadas se han distribuido de la siguiente manera:

<b>Analíticas</b>	<b>2017</b>
Dependencias municipales	42
Colegios Públicos	49
Domicilios y establecimientos	22
Escuelas infantiles	15
Centros de Mayores y Residencia	5
Fuentes parques	8
Avisos	7
<b>TOTAL</b>	<b>148</b>

La media mensual de muestras tomadas es de 15, puesto que los meses de julio y agosto no se realizaron tomas, al ser periodo estival y encontrarse los centros de formación cerrados.

Este año se ha continuado muestreando colegios, colegios de educación especial, escuelas infantiles, residencias y centros de mayores que existen en el municipio por tratarse de un colectivo especialmente sensible.

De acuerdo al RD 140/2003, los parámetros mínimos a vigilar en 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. Se realiza en función del historial del edificio y los resultados analíticos de años anteriores.

Por tanto, este año el metal que se ha muestreado ha sido el hierro que es el metal que más presente puede estar en las tuberías, debido a la instalación de tuberías de caña.

En el Real Decreto 140/2003, se establece el número de muestras mínimas a recoger en función del número de habitantes del municipio, correspondiéndole a Móstoles 90 muestras. Se han recogido 141 muestras de control, contando los avisos 148 muestras.

### **AVISOS**

Durante este año, en el Departamento de Salud Pública, se han recibido, en total, 7 avisos: de los cuales 2 han sido un domicilio.

El resto de los avisos hasta un número de 7, han sido avisos de colegio públicos, solicitando analítica con motivo del color del agua que sale marrón o por la detección de cloro libre y combinado bajo.

Se han gestionado todos los avisos que se han recibido dando aviso también, al Canal de Isabel II, gestor de nuestro municipio para que realice las actuaciones que correspondan a su competencia y solicitando a su vez analíticas en la acometida de la instalación.

### **ANÁLISIS Y RESULTADOS**

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.

### **RESULTADOS OBTENIDOS**

Las analíticas realizadas a las muestras tomadas en Móstoles a lo largo del año 2017 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 2017.

- **Cloro libre y cloro combinado**

Los niveles de cloro encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 0,6 mg/l de cloro.

- **Conductividad**

Los niveles de conductividad encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 196  $\mu$ S/cm, no saliendo en ningún caso del rango establecido en el RD 140/2003.

- **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. Las únicas muestras en las que se han encontrado algo elevados los valores de color han sido en las muestras que han incumplido el valor paramétrico del hierro.

- **Amonio**

Los niveles de amonio encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 0,23 mg/l, no superando en ningún caso el valor paramétrico.

- **pH**

Los niveles de pH encontrados en las muestras analizadas, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 7,65 uds de pH, saliendo en ningún caso del rango establecido en el RD 140/2003.

- **Hierro**

Los niveles de hierro encontrados en las muestras analizadas, en general, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 39  $\mu$ g/l. En 6 ocasiones se ha superado el valor paramétrico del RD, habiéndose tomado las medidas oportunas.

- **Nitritos**

Los niveles de nitritos encontrados en las muestras analizadas, en general, se encuentran dentro de los valores del RD 140/2003, con un valor medio de 0,20 mg/l. En 7 ocasiones se ha superado el valor paramétrico del RD, habiéndose tomado las medidas oportunas.

- **Escherichia Coli**

En cuanto a este parámetro, no se ha encontrado esta bacteria en ninguna de las muestras analizadas, cumpliendo todas ellas con el RD 140/2003.

- **Recuento de colonias a 22°C**

En general, los niveles de concentración de este parámetro se encuentran dentro de lo indicado por el RD 140/2003.

- **Metales**

Durante el año 2017 se han analizado un total de 124 metales, el metal analizado es el hierro que es material susceptible de aparición por el material de construcción de las tuberías instaladas.

## **OTROS TRABAJOS**

A lo largo de 2017 se han mantenido varias reuniones para la puesta en común de la materia, con el Área de Salud Pública del Ayuntamiento de Móstoles en las que se han transmitido los detalles del desarrollo de los trabajos y se ha informado de la evolución de los mismos. Estas reuniones han servido de complemento a la ya fluida comunicación que se mantiene por vía telefónica y correo electrónico, para la resolución de dudas por ambas partes y han permitido mantener un nivel de comunicación óptimo para la correcta ejecución del servicio.

## **SINAC**

Como todos los años se procede a grabar en este sistema de información los boletines analíticos de las muestras que se realizan en el municipio en el programa de control del grifo del consumidor.

## **CONCLUSIONES**

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. Únicamente se han encontrado incumplimientos en el parámetro nitritos y en el parámetro hierro y se han tomado las medidas correctoras oportunas para su subsanación y se han tomado nuevamente muestras para verificar las medidas adoptadas, en todos los casos.

Los problemas encontrados con el hierro, se presumen que son debidos al deterioro que sufren las tuberías a lo largo de la vida útil, mientras que los incumplimientos de nitritos se pueden ser debidos a la sequía sufrida durante el año 2017 creando una bajada de la capa freática.

En el resto de parámetros analizados tanto químicos como microbiológicos de control de grifo no se han detectado incidencias.



#### 4. PREVENCIÓN Y CONTROL DE LA LEGIONELOSIS

El programa 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, por parte de la empresa Hermo Tratamientos Medioambientales, adjudicataria del Servicio.

Desde nuestro Departamento se realiza el control de las actividades de la mencionada empresa, así como la coordinación de la misma con otras Concejalías que tienen competencia en este tema.

##### Otras Instalaciones

El Departamento de Salud Pública del Ayuntamiento de Móstoles, ya no realiza la vigilancia de la aplicación del RD 865/2003 de prevención de *Legionella* en los gimnasios donde se incluyen jacuzzis, bañeras de hidromasajes, baños de vapor, etc... desde comienzos del año 2016, ya que, esta tarea la viene realizando el Departamento de Sanidad Ambiental del Área 8 de la Comunidad de Madrid, por tratarse del control y prevención de Legionella que es materia de su competencia.

<b><u>INSTALACIÓN</u></b>	<b><u>ACTUACIONES PROGRAMADAS</u></b>	<b><u>INDICADOR</u></b>
Torre de refrigeración	Revisión al inicio de temporada Control Tª y cloro diariamente Tratamiento al inicio de temporada	100 % 100% 100 %
	Análisis Legionella mensual durante funcionamiento	5 analíticas fisicoquímicas 5 analíticas aerobios 5 analíticas legionella
Sistemas de agua fría y caliente sanitaria en 102 centros	Revisión general anual y específica mensual Controles de Tª y cloro mensuales Tratamientos anuales hipercloración en ACS	100 % 100 %  102/102 *100 = 100 %
	Analíticas colegios, escuelas infantiles dependencias municipales	117 analíticas legionella
Fuentes ornamentales y 26 líneas	Revisiones general a todas las instalaciones	100 %
	Desinfección de difusores	100 %

Sistemas de riego por aspersión	Análisis Legionella fuentes 15 y 26 líneas de aspersores	41/41 *100= 100 %
7 Sistemas de agua contra incendios	Revisión general anual Tratamiento de choque Análisis legionella anuales 10-20 días post-tratamiento	7 revisiones 100 % 7 tratamientos 100 % 7 analíticas 7/7*100 = 100 %

El total de analíticas realizadas por la empresa Hermo, S.L. han sido 180 analíticas.

### **INSTALACIONES CUYO MANTENIMIENTO DEPENDE DE LA EMPRESA CONTRATADA.**

Se ha realizado el tratamiento de hipercloración y posterior toma de muestras en 102 edificios municipales (colegios y escuelas infantiles, polideportivos y otras dependencias), así como en 26 líneas de aspersores de parques y jardines y 15 fuentes que producen aerosolización) y 7 PCI. Todas las muestras han dado ausencia en el cultivo de Legionella.

Este año, del Servicio de Sanidad Ambiental del Area 8 de la Comunidad de Madrid, ha girado visita de inspección higiénico-sanitaria a la torre de refrigeración situada en el centro Sociocultural Villa de Móstoles, por programación, siendo el resultado satisfactorio. Se recogió una muestra para analizar Legionella resultando negativa la presencia de esta bacteria.

### **CONCLUSIONES**

Se han realizado todos los tratamientos y limpiezas de choque de todas las instalaciones y sus posteriores analíticas de legionella. Durante este año se ha producido una variación en el número de centros a controlar dado que algunos han cerrado y otros han abierto.

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

**Durante el año 2017 se ha elaborado el pliego de condiciones para el nuevo contrato de Legionella.**

**En el año 2018 el programa de control y prevención de Legionella lo llevará a cabo la Concejalía de Parques y Jardines que cuenta con una concesión para ello.**

## 5. CONTROL SANITARIO DE PISCINAS

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 2016, se ha continuado con el desarrollo de este programa realizando, durante los meses de mayo a septiembre, el control sanitario de las piscinas de verano, aplicando el mencionado Decreto 80/1998 y el RD 742/2013, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas. También se realizó el control de las piscinas municipales climatizadas a lo largo de todo el año.

En cuanto al resto de las piscinas climatizadas, el control lo realiza el Equipo de Salud Pública del área 8 de la Comunidad de Madrid a la vez que efectúa el control de legionela competencia de la Comunidad de Madrid.

### **OBJETIVO GENERAL:**

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

### **OBJETIVOS ESPECIFICOS:**

1. Garantizar que las instalaciones y el agua de los vasos en piscinas de verano presenten unas condiciones higiénico sanitarias adecuadas antes de comenzar la temporada y durante la misma comunicando su apertura presentando completa la documentación solicitada.
2. Garantizar mediante inspección, vigilancia y el control por los técnicos de salud pública municipales que se está realizando un mantenimiento adecuado de las piscinas tanto a nivel de infraestructura como de calidad del agua, de:
3. Realizar informe sanitario y las inspecciones correspondientes de los expedientes remitidos por la Gerencia de Urbanismo para las licencias de obra y de funcionamiento, así como las inspecciones correspondientes.
4. Información a los titulares de las piscinas de Tipo 1 sobre la necesidad de establecer un programa de autocontrol y de comunicación a la administración Autonómica y Estatal los datos que aparecen el RD 742/2013 en la base de datos SILOE

### **ACTIVIDADES**

El programa divide las actividades en tres bloques: preparación de la temporada, inicio de temporada, durante la temporada y finalización o evaluación de la temporada.

**Los controles por parte de los Técnicos de salud pública se realizan considerando tres aspectos:**

- Cumplimiento de los requisitos estructurales y de seguridad.
- Cumplimiento de los controles analíticos que garanticen los parámetros de calidad del agua y del aire.
- Cumplimiento de la legislación en cuestión de personal sanitario y socorristas acreditados.
- Control documental correspondiente a los programas de autocontrol.

Se realizaron las inspecciones programadas a las piscinas, según la clasificación del riesgo por el número de usuarios y características de la **instalación de verano** estableciéndose en las piscinas de verano la siguiente cobertura y rotación:

- Dos inspecciones durante la temporada a cada una de las 10 instalaciones de piscinas de club deportivos y a cada una de las municipales.
- Una inspección a las instalaciones de comunidades de vecinos.
- Una inspección, al menos, a todas las que solicitaron licencia.

En las **piscinas climatizadas** se inspeccionaron las instalaciones municipales.

Piscinas públicas y privadas	Nº de instalaciones	Nº de vasos
<b>Climatizadas</b>	<b>2</b>	<b>4</b>
<b>Uso público (Tipo 1): centros de ocio, club deportivos, municipales</b>	<b>10</b> <b>(2 municipales)</b>	<b>25</b> <b>(7 municipales)</b>
<b>Uso privado (Tipo 3A) comunidades de vecinos</b>	<b>106</b>	<b>138</b>
< 30 viviendas	13	13
>30 viviendas	93	125
<b>TOTAL</b>	<b>118</b>	<b>167</b>

## PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

### Inspecciones a piscinas

	vasos	instalaciones
Inspecciones de p.climatizadas		

Inspecciones de p. de verano	85	79
<b>Total inspecciones</b>	<b>157</b>	<b>124</b>

### Piscinas climatizadas

Durante este año se han inspeccionado las 2 instalaciones de piscinas climatizadas municipales (4 vasos).

<b>Instalaciones</b>	<b>2</b>
Vasos	4
Nº inspecciones a instalaciones	7
Nº de inspecciones a vasos	14
Análíticas revisadas	40

En todas las inspecciones se determinaron "in situ": cloro ó bromo libre, cloro total, pH, temperatura y humedad ambiental y temperatura del agua. Las principales deficiencias en las determinaciones realizadas fueron: **desinfectante in situ elevado seguido de humedad relativa del aire elevada.**

Además, se comprueban: Las analíticas enviadas al Área de Sanidad, las anotaciones de los Libros de Registro Oficial, el funcionamiento del sistema de depuración y desinfección del agua y el estado de las instalaciones y su dotación.

Se ha exigido una analítica físico-química y microbiológica mensual, en aplicación del R.D. 742/2013. Controlándose un total de 40 analíticas fisicoquímicas y microbiológicas. Siendo de destacar que en ningún caso se detectó contaminación microbiológica y los parámetros fisicoquímicos no sufrieron ninguna alteración de consideración.

### Piscinas de temporada

En el año 2016, se ha continuado con el desarrollo del programa de control sanitario de piscinas de verano, durante los meses de mayo a septiembre

En Funcionamiento	Nº de instalaciones	Nº de vasos
<b>Piscinas de uso público (Tipo 1)</b>	<b>10</b>	<b>25</b>

	(2municipales)	(7municipales)
<b>Piscinas de uso privado (Tipo 3ªA)</b>	<b>106</b>	<b>138</b>
< 30 viviendas	13	13
>30 viviendas	93	125
<b>TOTAL</b>	<b>116</b>	<b>153</b>

En el mes de abril, se envió un email, a los titulares de las piscinas, administradores de las comunidades de propietarios y empresas de mantenimiento, informando sobre la documentación y analítica a aportar, al comunicar la Apertura de la Piscina, así como, a tener en las instalaciones a disposición de la inspección parte de la documentación.

Entregaron la documentación previa a la apertura 108 instalaciones (a las municipales no se les requirió).

Se han realizado inspeccionado 79 instalaciones, con un total de 85 inspecciones (119 vasos) de las 116 instalaciones censadas (inspección de un 70% de las instalaciones).

#### **Inspecciones realizadas**

Nº de vasos	138
<b>Nº de inspecciones a vasos realizadas</b>	<b>119</b>
Nº de instalaciones	116
<b>Nº de instalaciones inspeccionadas</b>	<b>79</b>
<b>Nº de inspecciones a instalaciones</b>	<b>85</b>

Se han realizado menos inspecciones que en años anteriores ya que hemos contado con una inspectora menos.

#### **Resultados de las Analíticas**

Se han presentado un total de 258 analíticas.

Todas las instalaciones (excepto 4) presentaron las analíticas previas a la apertura, 133 analíticas de los 138 vasos existentes.

Las 2ª analítica se requirió a todas las instalaciones excepto a las de menos de 30 viviendas, presentando 125 analíticas.

Los resultados fueron los siguientes:

Análisis correctos	204	79%
Análisis incorrectos	54	21%
<b>Análisis totales</b>	<b>258</b>	

Las alteraciones más frecuentes consistieron en alteración de los niveles de cloro y elevada conductividad.

### **Licencias de Apertura**

Se han emitido 34 **informes** sanitarios para la concesión de licencias de apertura, siendo 19 de ellos informes sobre proyecto de obra y de instalación (9 desfavorable, 10 favorables) y 5 informes, con las correspondientes inspecciones, 4 favorables y 1 desfavorable. El resto son informes emitidos para los titulares a fin de subsanación de deficiencias.

### **EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS**

Los resultados son los siguientes:

- Se han realizado 7 inspecciones a las piscinas climatizadas municipales, no encontrando ninguna deficiencia reseñable.
- Se ha inspeccionado las municipales y las de gran aforo en dos ocasiones y en una las de comunidades de vecinos de más de 30 viviendas y 3 de menos de 30 viviendas.
- Se ha mandado información 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 nueva legislación Real Decreto 742/2013.
- Se han controlado el 100% de las analíticas remitidas, **298 análisis** físico-químicos y microbiológicos del agua de las piscinas remitidos, siendo de piscinas de verano: **258** y **40** de climatizadas.

- Ha mejorado la calidad del agua de las piscinas con respecto a los resultados analíticos de la temporada pasada.
- 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.

### **CONCLUSIONES**

- Los titulares, las empresas de mantenimiento y los administradores de las fincas han sido informados del nuevo Real Decreto 742/2013 que establece los criterios técnico-sanitarios de las piscinas.
- Se ha controlado un 70% de las instalaciones del municipio (priorizando las de tipo 1 y las de gran aforo) habiendo mejorado sus condiciones higiénico-sanitarias. No se ha llegado a la totalidad ya que se ha dispuesto de una técnica menos para la realización de las inspecciones.
- La calidad del agua de las piscinas ha mejorado de forma significativa.
- Gracias a la información, control de la analítica e inspección realizados se ha mejorado en el cumplimiento de la legislación vigente, las condiciones de las instalaciones y la calidad del agua, consiguiendo con el objetivo de evitar los riesgos para la salud que se puedan derivar del uso de las piscinas de uso colectivo.



## 6. 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 2017 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 denunciados.

De los 541 establecimientos censados, hay 57 cerrados en la actualidad y **484 establecimientos con actividad** única o simultánea de peluquería, estética, bronceado, tatuaje y piercing, censados en el año 2017. De ellos **17 centros han solicitado licencia de apertura en el año 2017**. Siendo objeto de inspección de acuerdo a los criterios definidos anteriormente:

- 19 centros de tatuaje micropigmentación y piercing.
- 17 establecimientos de nueva licencia.

### Visitas de inspección sanitaria

**Se han efectuado un total de 41 inspecciones:**

- **19 visitas de inspección a 17 centros de nueva apertura** por licencia de apertura, de ellas 3 han sido a peluquerías, 8 a centros de estética y de masajes estéticos, 5 de centros de tatuaje, 1 de centro de bronceado y 2 de centros de manicura-pedicura.
- **21 inspecciones programadas a centros de tatuaje, piercing y micropigmentación** de un total de 19 establecimientos.
- **1 denuncia por práctica a domicilio.**

Nº de inspecciones por Licencia de apertura totales	19
Nº de Inspecciones a centros tatuajes programadas.	21
Nº de Inspecciones por denuncia.	1
<b>TOTAL DE INSPECCIONES</b>	<b>41</b>

En cuanto a los **46 Informes** emitidos remitidos a la Gerencia de Urbanismo para el expediente urbanístico de Licencia de Apertura se han realizado 41 informes con el resultado final de las licencias inspeccionadas y 5 informes sobre plano y sin inspección por no estar los establecimientos abiertos al público

<b>Informes destinados a la Gerencia de Urbanismo</b>	<b>16</b>
<i>Nº de informes de Peluquerías</i>	3
<i>Nº de informes de centros de Estética y Masajes</i>	6
<i>Nº de informes de establecimientos de Tatuaje</i>	7

## **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 estaba funcionando o era nuevo.

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:

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

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

No obstante para alcanzar el objetivo anterior ha sido necesario inspeccionar en una ocasión 19 establecimientos (84.2 %) y 2 veces a 3 establecimiento (15.8 %), lo que indica que los establecimientos que funcionan como centros de tatuaje en general cumplen con la legislación vigente.

**Al término de la campaña de inspección de centros de tatuaje todos los centros cumplen con la legislación vigente actual.**

#### **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.
- Así mismo, 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.

## 7. CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN

Los objetivos de este programa son los de procurar la mejora de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos de restauración en general y de los comedores colectivos en particular, así como la educación sanitaria personalizada a los manipuladores de alimentos para conseguir el máximo nivel de protección de los usuarios frente a los riesgos derivados del consumo de alimentos en esos establecimientos.

Continuando con el control sanitario de restauración se programaron las inspecciones de los establecimientos siguientes:

- Establecimientos que soliciten la licencia de funcionamiento.
- Establecimientos de la zona centro del Municipio y del PAU 4, que presentaron importantes deficiencias en las inspecciones del año anterior y los que no hayan sido inspeccionados en los últimos años.
- Comedores y cafeterías de los centros de educación secundaria.
- Cocinas y comedores de escuelas y centros de ocio infantil.
- Denuncias.

Así mismo, se programó la emisión de informes de los expedientes para licencia de obras remitidos por la Gerencia de Urbanismo.

Actualmente existen censados 887 establecimientos de restauración en nuestro Municipio (219 están en la zona Centro y 10 en el PAU 4), 18 cafeterías de centros de educación secundaria y de otros colectivos (2 de los cuales inspecciona la Comunidad de Madrid), 41 centros de educación, cuidado y recreo infantil con servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering, aunque hay que señalar que 4 centros corresponden a ludotecas teniendo un pequeño oficio donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos, 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.

### **INSPECCIONES**

Durante el año 2017 se han realizado **98 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.

Las inspecciones realizadas se distribuyen de la siguiente forma:

- **Por Programa** se han realizado 81 inspecciones, en las que se incluyen: 21 inspecciones a bares y restaurantes, 15 inspecciones a bares y comedores de Institutos, **34** inspecciones de los comedores de las Escuelas Infantiles y Centros de Ocio (reflejadas en el programa correspondiente), y 11 inspecciones a bares de piscinas.

Bares y restaurantes	21
Cafeterías y comedores de Institutos de E.S.	15
Comedores y cocinas de Escuelas Infantiles	34
Bares de Piscinas	11
<b>Total de inspecciones</b>	<b>81</b>

- **Por Licencias de Apertura** se han realizado **12 inspecciones** de los 11 expedientes de establecimientos para licencia de funcionamiento remitidos por la Gerencia de Urbanismo. Y se han emitido **12 informes** sobre proyecto de los 11 expedientes remitidos para licencia de instalación y actividad. De puestos y eventos temporales se han realizado 3 inspecciones correspondientes a cada uno de los 3 expedientes recibidos.

Nº expedientes de L. de A. inspeccionados	12
Nº expedientes de L. de A. informados sobre proyectos	12
Nº expedientes de puestos y eventos temporales	3
<b>Total de informes de expedientes de L. de A. solicitados</b>	<b>27</b>

**Los Resultados de las inspecciones**, en cuanto a las deficiencias más frecuentes detectadas en las primeras visitas, siguen siendo las encontradas en años anteriores:

- Carecer de grifo de pedal en los fregaderos de la barra y de la cocina y su dotación correspondiente.
- Deficiente conservación de las instalaciones.
- No disponer de termómetro en cámaras.
- Carecer de recipientes de residuos sólidos adecuados.
- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- No disponer todos los trabajadores de formación adecuada en higiene alimentaria.
- No cumplir las exigencias de la nueva normativa sobre información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.

En todos los casos se realizó educación sanitaria a los trabajadores de los locales inspeccionados.

Las deficiencias que con más frecuencia persistían, transcurridos los plazos concedidos, fueron las siguientes:

- Deficiente conservación de las instalaciones.
- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- Falta de grifo de pedal en el fregadero de la barra y de la cocina.
- No cumplen la normativa en relación a la información sobre alérgenos de los alimentos sin envasar que ponen a disposición del consumidor final.

### **DENUNCIAS**

Se recibieron durante el año **18 denuncias** sobre irregularidades en las condiciones higiénico-sanitarias de estos establecimientos: 8 interpuestas por particulares, 1 a través de otras Instituciones/Organismos y 9 de Policía (que representan el 50%, del total)

Denuncias interpuestas por Policía	9 (50%)
Denuncias por particulares	8(44.44%)
Denuncias otras Instituciones/Organismos	1 (5.5%)
Total de denuncias.....	18

- De las 9 **denuncias remitidas mediante Actas de Policía**, 6 fueron de bares y cafeterías y 3 de bares especiales (establecimientos sin riesgo sanitario, donde se comunicaba como deficiencia la no presentación de certificado de servicio de control de plagas).

Como consecuencia de las 9 denuncias remitidas por Policía, se realizaron las siguientes actuaciones:

- 1 inspección sanitaria a un establecimiento que tenía deficiencias estructurales e higiénico-sanitarias de riesgo. Dicha inspección derivó en la adopción de medidas de policía sanitaria por riesgo para la salud pública, con la suspensión de actividad de la instalación hasta subsanación de las deficiencias que las motivaron.
- Se derivaron 5 denuncias a la Comunidad de Madrid por corresponder a la zona controlada por su equipo.
- No se actuó en 3 denuncias, por tener deficiencias sanitarias de poca relevancia o por ser relativas a presentación de documentación por parte de los denunciados.

Denuncias que requirieron Inspección Sanitaria	1 (11,11%)
Denuncias derivadas a la Comunidad de Madrid	5 (55.55%)
Denuncias derivadas a Urbanismo y Policía	0
Denuncias sin riesgo sanitario	3 (33.33%)
<b>TOTAL DENUNCIAS INTERPUESTAS</b>	<b>9</b>

- De las **8 denuncias de particulares**:

- Se realizaron 3 inspecciones: 1 inspección sanitaria a un establecimiento que tenía deficiencias estructurales e higiénico-sanitarias de riesgo. Dicha inspección derivó en la adopción de medidas de policía sanitaria por riesgo para la salud pública, con la suspensión de actividad de la instalación hasta subsanación de las deficiencias que las motivaron.
- 3 fueron derivadas a la Comunidad de Madrid por corresponder a la zona controlada por su equipo.
- 2 se contemplaron en una de las inspecciones realizadas por tratarse de la misma causa interpuesta por distintos particulares.

Denuncias que requirieron Inspección Sanitaria	3(11,11%)
Denuncias derivadas a la Comunidad de Madrid	3(55.55%)
Denuncias derivadas a Urbanismo y Policía	0
Denuncias sin riesgo sanitario	0
<b>TOTAL INSPECCIONES POR DENUNCIAS INTERPUESTAS</b>	<b>6</b>

- La denuncia realizada por otras instituciones se deriva a Urbanismo por contener deficiencias de su competencia

### **OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES**

1. Actualización del Censo.
2. Educación sanitaria individualizada a manipuladores y titulares de los establecimientos.
3. Asesoramiento a empresarios del sector.

El bajo porcentaje de inspecciones realizadas con respecto a años anteriores es debido a la elaboración, por parte del equipo de Técnicos de este Servicio, del proyecto de Ordenanza de Salubridad Pública del Municipio de Mostoles, lo que ha derivado en una disminución en las salidas de inspección.

### **CONCLUSIONES**

1. Ha disminuido el número de expedientes de los establecimientos remitidos por Gerencia de Urbanismo solicitando informe sanitario para apertura de actividad como consecuencia del aumento de expedientes comunicando inicio de actividad por declaración responsable.
2. Respecto al año anterior han disminuido el número de denuncias por parte de Policía.
3. Se han tenido que adoptar medidas de policía sanitaria en dos ocasiones, ya que las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales de los establecimientos ocasionaban un riesgo para la salud pública.
4. Hay que destacar que muchos establecimientos requieren varias inspecciones para que queden subsanadas todas las deficiencias, realizándose una media de 2 inspecciones por establecimiento.
5. Se observa que se reiteran las deficiencias encontradas con las detectadas otros años, por lo que es necesario seguir insistiendo en los mismos aspectos de prácticas de higiene y de mantenimiento de infraestructuras y mobiliario.
6. Se observa la dificultad para cumplir la Ordenanza municipal, en cuanto a infraestructura, de los establecimientos con licencias de apertura anteriores al 2004, año en que entró en vigor dicha ordenanza.



## 8. SALUD PÚBLICA: GESTIÓN DE LICENCIAS URBANÍSTICAS

El objetivo de este programa es que los establecimientos de nueva apertura o con modificaciones en su actividad o infraestructura cumplan los requisitos recogidos en la legislación sanitaria vigente, lo cual se realiza mediante el estudio y la inspección de los expedientes de licencia remitidos por la Gerencia de Urbanismo y la emisión de los correspondientes informes sanitarios. Los establecimientos objeto de este programa son aquellos que desarrollan actividades con impacto para la salud.

A partir del segundo semestre de 2017 y tras la aprobación de la nueva Ordenanza de tramitación de licencias de la Gerencia de Urbanismo, los establecimientos que comiencen a desarrollar alguna actividad comercial no precisan autorización previa pasando todas las actividades a la tramitación por declaración responsable.

Por ello, en la segunda mitad del año se dejaron de recibir expedientes nuevos de licencia de apertura para su informe sanitario. Se continúa informando los expedientes anteriores a la aprobación de la Ordenanza.

Se pretende:

1. Lograr que el 100% de los nuevos establecimientos con impacto para la salud, cumplan con la legislación vigente tanto en el diseño del establecimiento como en el ejercicio de la actividad.
2. Conseguir que el 100% de las consultas, sobre todo, las relacionadas con los requisitos sanitarios necesarios para emprender un negocio o actividad sean atendidas y el interesado tenga una idea clara de la legislación vigente.

### ► **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS**

#### PRIMER SEMESTRE

La emisión del correspondiente informe sanitario para la tramitación de la licencia municipal se ha realizado en función de los siguientes procedimientos:

- **PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN PREVIA (AP)**

Informe de obra documental: Informe sobre el expediente de obra presentado, realizado por los técnicos de salud pública con estudio de expedientes y resolución de incidencias con los técnicos de la Gerencia.

Informe de funcionamiento posterior a la inspección: una vez recibido el nuevo proyecto de funcionamiento que incluye los planos definitivos, elementos industriales registros correspondientes a otra administraciones u organismos de control, junto con otros documentos, se revisa dicha documentación y se procede a la comprobación “in situ” mediante inspección, y en caso de establecer medidas correctoras se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.

▪ **PROCEDIMIENTO DE DECLARACIÓN RESPONSABLE (DR)**

Los establecimientos que se tramitan por este procedimiento, presenta una memoria indicando que actividades van a desarrollar y declarando bajo su responsabilidad que cumplen la legislación vigente , por lo que una vez estudiado la documentación presentada se procede a la comprobación “in situ” mediante inspección de su adecuación a la legislación vigente, en caso de encontrar deficiencias fácilmente subsanables, se concederá un plazo razonable y se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.

▪ **Inspecciones e informe posterior**

Durante el año 2017 se han informado 88 Proyectos de licencias y se han realizado 49 inspecciones, emitiéndose un total de 88 informes.

<b>INSTALACIONES</b>	<b>Informes proyecto obra</b>	<b>Inspecciones licencia con informe</b>
Restauración (AP)	12	12
Piscinas	19	5
Peluquerías, Centros de Belleza y de Adorno Corporal o Micropigmentación (DR)		16
Comercio Minorista de Alimentación		14
Escuelas Infantiles y Centros de ocio y cuidado infantil	4	2
Otros: Espectáculos Públicos,....	2	
Establecimientos que no se emite informe sanitario	1	1

**TOTAL INFORMES ..... 88**

**TOTAL INSPECCIONES..... 49**

**TOTAL EXPEDIENTES ..... 88**

NOTA:

Los informes de obra pueden ser desfavorables, favorables o favorables con medidas correctoras. En este último caso se presentará nueva documentación y se comprobará mediante una inspección al final de la obra, la subsanación de las deficiencias referidas, emitiéndose un nuevo informe para la obtención de la licencia de obra y actividad definitiva

En caso de las inspecciones de funcionamiento y por procedimiento de declaración responsable, se generará un informe final favorable o desfavorable destinado a la gerencia, en caso de deficiencias de fácil subsanación se emitirán tantos informes como inspecciones sean necesarias hasta que cumpla normativa.

También es de destacar que el 71.4 % de los proyectos se han informado favorablemente; siendo desfavorables el 28.6 %.

No se ha emitido informe sanitario en 2 proyectos debido a que no se aportaba la documentación necesaria para sobre la que emitir informe.

	<b>Año 2010</b>	<b>Año 2011</b>	<b>Año 2012</b>	<b>Año 2013</b>	<b>Año 2014</b>	<b>Año 2016</b>	<b>Año 2017</b>
Comercio Minorista de Alimentación	49	51	45	43	54	17	14
Restauración	15	0	8	60	39	50	24
Piscinas	0	0	5	18	9	15	24
Centros de Belleza/ Tatuajes	21	3	34	30	54	28	16
Otros	3	0	1	4	15	9	8

## SEGUNDO SEMESTRE

Se han dejado de remitir por parte de Gerencia de Urbanismo expedientes de licencia de apertura nuevos, remitiendo solo aquellos cuya tramitación comenzó antes de la publicación de la Ordenanza de tramitación de licencias.

## OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

El equipo de inspección ha atendido numerosas consultas de los ciudadanos, titulares o empresas tanto de forma presencial, como por correo electrónico o telefónicamente, resolviendo las dudas planteadas en cuanto a requisitos higiénico-sanitarios necesarios para emprender o adecuar un negocio a la legislación vigente.

### ► LOGROS OBTENIDOS

En el primer semestre se ha continuado con el programa sanitario de licencias llegándose a la totalidad de licencias recibidas.

Ha aumentado el número de consultas ciudadanas en cuanto a requisitos sanitarios para la obtención de la licencia, en parte debido a la incorporación del correo electrónico como medio de consulta facilitando el acceso al servicio de inspección a los ciudadanos.

Al igual, que en otros años, se sigue una estrecha coordinación y colaboración entre el Departamento de Salud Pública y las distintas secciones y departamento de la Gerencia Municipal de Urbanismo

No obstante, y considerando el cambio que ha supuesto la entrada en vigor de la nueva Ordenanza de tramitación de licencias y la falta de personal administrativo sería necesaria una nueva organización para la adecuación de los procedimientos y protocolos de las actuaciones sanitarias.

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

El programa de control sanitario de escuelas infantiles, para el año 2017, se planteó como una continuación del programa de años anteriores.

Sin embargo y dado que las condiciones estructurales de los centros son adecuadas en general, se ha seguido realizando una mayor insistencia en la necesidad de ofrecer dietas equilibradas y llevar un control higiénico-sanitario de las cocinas de acuerdo con los principios de buenas prácticas de higiene y el sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos en los centros que cuentan con mayor número de niños.

### Datos globales

En el año 2017, en el municipio de Móstoles, existen censados 42 **centros de educación, cuidado y recreo infantil**, 41 disponen de servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering, aunque hay que señalar que 7 centros corresponden a ludotecas teniendo un pequeño oficio donde preparan meriendas sin elaboración de alimentos, además existe una ludoteca que no dispone tampoco de office.

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 año 2017 se han **inspeccionado 31 centros y 30 comedores o cocinas**, que han generado los correspondientes informes.

Dentro de la actividad inspectora se comprobó la utilización en muchos casos del portal de internet de la Comunidad de Madrid como una herramienta para la valoración de menús, sobre todo en Escuelas infantiles privadas que no tienen contratado un profesional experto en nutrición para el diseño de un menú equilibrado según marca la legislación vigente.

Asimismo se sigue realizado un mayor control y asesoramiento respecto a la instauración de los prerequisites del APPCC en las guarderías/Escuelas infantiles privadas con cocina propia y las que utilizan catering, sobre todo lo referente a los registros de temperaturas, control de proveedores, limpieza de las instalaciones así como control de la información de alérgenos.

En las Escuelas infantiles públicas ya se está realizando y registrando lo referente a análisis de peligros y puntos de control críticos de los comedores, comprobándose el correcto registro de cada punto de control. También se ha comprobado el cumplimiento de dichos registros en la mayoría de las Escuelas privadas con servicio de catering.

Los resultados indican que las CONDICIONES HIGIENICO-SANITARIAS SON ADECUADAS, presentando deficiencias leves categorizadas en función del riesgo que puede suponer para la salud y seguridad de los niños, en ningún caso presentaron riesgo sanitario inmediato y grave.

#### **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 potabilidad del agua a las escuelas infantiles públicas y a 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, de prevención de *Legionella* a todos los centros de titularidad municipal y/o autonómica, no habiendo ningún caso.

### **CONCLUSIONES**

De las acciones realizadas se puede concluir que el estado general de los establecimientos inspeccionados es adecuado.

Las prácticas higiénicas correctas por parte del personal de dichos centros han hecho posible que durante el año 2017 no se haya producido ningún brote de tipo alimentario y ninguna situación de riesgo sanitario.

Es conveniente continuar con el programa para mantener las buenas condiciones en las que se encuentran la mayoría de las escuelas infantiles y centros de ocio de nuestro municipio y mejorar las de aquellos establecimientos que tengan alguna deficiencia.

Durante el año 2017, de los 41 centros de educación y cuidado infantil existentes en el municipio se han inspeccionado 31 de ellos, no llegando al 100% de los centros ya que se ha contado con una inspectora menos. No obstante se han visitado los de mayor riesgo sanitario.

## 10. PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA.

El programa de sanidad mortuoria en el año 2017, 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 2017, se han realizado varias inspecciones sanitarias durante el año por programa y para supervisión de las obras de remodelación de la instalación que se están realizando, y comprobación de las condiciones higiénico-sanitarias de la instalación.

Asimismo, se ha estado en contacto con D. Jesús González Tello en varias ocasiones a lo largo del año.

### **Indicadores**

1. Solicitud de información a la Comunidad de Madrid: no necesario
2. Verificación subsanación deficiencias: SI ( en obras)
3. Publicación listado exhumaciones: SI

### **CONCLUSIONES**

Durante este año se han avanzado las obras, y ya hay zonas que están acabadas. No obstante, se continuará con el programa durante este año 2018, realizando visita de inspección para comprobar el estado de la instalación después de finalizar las obras de remodelación y el control de las condiciones higiénico-sanitarias.

## 11. SALUD SALUD PÚBLICA: PROGRAMA DE ALERTA DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS

### ► FUNCIONES

Informar a través del Área de Sanidad de la Concejalía de Igualdad, Sanidad 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.

Ordenando el servicio de inspección y control de Medicamentos de la Agencia Española de Medicamentos y Productos Sanitarios, la retirada del mercado de dichos productos.

### ► 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.

- Productos de venta exclusiva a través de medios electrónicos: no actuación.
- Productos de venta en el canal minorista: No ha habido venta de productos de alerta en el municipio durante este año.

### ► OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

Aunque el número de alertas de productos considerados medicamentos ilegales de venta en herbolarios está disminuyendo, se sigue optando por enviar una carta personalizada indicando la necesidad y



obligación de estar permanente informados de los productos que comercializan, informando de los Órganos administrativos a los que dirigirse (teléfonos y correos electrónicos) así como la dirección Webs donde poder encontrar toda la información de los productos actualizada.

#### ► **PREVISIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR EN EL 2018**

Continuar con la gestión de las alertas recibidas.

#### ► **OBSERVACIONES**

Cuando se ha detectado un número de unidades muy grande distribuidas en gran número de establecimientos del canal minorista (cadenas de todo a cien y similar) se procede a gestionar la alerta en coordinación de policía Municipal.

1. Comunicación a Policía municipal 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.
2. En el servicio de Salud Pública se comprueba que los productos encontrados corresponden a los devueltos.
3. 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 distribuidos para verificar la retirada efectiva del mercado

## **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:

- Gerencia de Urbanismo para tratar casos de expedientes concretos.
- 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**

- “Aspectos prácticos de la inspección de instalaciones de riesgo relacionadas con Legionella” impartido por inspectores oficiales de Salud Pública de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
- Congreso Nacional de Legionella y calidad ambiental.
- Curso seminario de Formación de usuarios profesionales de municipios sobre el SINAC, organizado por la Federación de Municipios de Madrid.
- Jornada de Prevención de caídas en piscinas. Control de resbaladidad de pavimentos organizado por Slip Resistance Group Spain para Técnicos de Sanidad Ambiental de la Comunidad de Madrid.
- Jornada de Reglamento de controles oficiales: un nuevo horizonte para la Salud Pública organizado por AECOSAN.
- Jornada de Política y Planes de Salud Pública: desafío para las administraciones, oportunidades para la salud comunitaria.

### **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.

Actualmente se encuentra en trámite de aprobación.

## 12. 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:

- Gerencia de Urbanismo para tratar casos de expedientes concretos.
- 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

- “Aspectos prácticos de la inspección de instalaciones de riesgo relacionadas con Legionella” impartido por inspectores oficiales de Salud Pública de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.
- Congreso Nacional de Legionella y calidad ambiental.
- Curso seminario de Formación de usuarios profesionales de municipios sobre el SINAC, organizado por la Federación de Municipios de Madrid.
- Jornada de Prevención de caídas en piscinas. Control de resbaladidad de pavimentos organizado por Slip Resistance Group Spain para Técnicos de Sanidad Ambiental de la Comunidad de Madrid.
- Jornada de Reglamento de controles oficiales: un nuevo horizonte para la Salud Pública organizado por AECOSAN.
- Jornada de Política y Planes de Salud Pública: desafío para las administraciones, oportunidades para la salud comunitaria.

### **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.

Actualmente se encuentra en trámite de aprobación.

## 13. CENTRO MUNICIPAL DE ACOGIDA DE ANIMALES ABANDONADOS

### **FUNCIONES**

1. Recogida de perros y gatos extraviados y vagabundos en vía pública.
2. Mantener los animales recogidos en condiciones higiénico-sanitarias y etológicas adecuadas, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la ley de protección de animales de compañía de la CAM y normativa derivada.
3. Implantar un programa de adopción de los animales alojados en el Centro.
4. Control de perros calificados como potencialmente peligrosos que ingresan en el Centro.
5. Realización de observación antirrábica en animales denunciados por mordedura.
6. Recogida de cadáveres de mascotas de personas empadronadas en Móstoles, y su posterior traslado a una planta de tratamiento de cadáveres autorizada en el término municipal de Pinto.
7. Efectuar inspecciones sanitarias relacionadas con la tenencia de animales de compañía, bien para la tramitación de denuncias o para la concesión de licencias urbanísticas.
8. Informar a los ciudadanos del municipio en cuestiones relacionadas con animales domésticos.
9. Realización de un Censo de animales de compañía en el municipio.
10. Colaborar con la Comunidad de Madrid en programas sanitarios de vigilancia y control de zoonosis.

### **OBJETIVOS**

1. El objetivo principal del Centro es de carácter sanitario, relacionado con medidas preventivas destinadas a una mejora de la salud pública, mediante una disminución de los riesgos sanitarios que derivan de las zoonosis que pueden ocasionar los animales de compañía.

2. Otro objetivo es dar servicio a los ciudadanos de Móstoles mediante:

-La devolución de los animales extraviados en vía pública a sus propietarios.

-La acogida definitiva de las mascotas de ciudadanos empadronados en el municipio cuando ya no pueden hacerse cargo de ellas.

3. En el ámbito de la protección de los animales de compañía:

La recogida de animales de compañía vagabundos o abandonados para protegerlos de accidentes de tráfico, facilitándoles alojamiento y comida, así como conseguir un nuevo propietario, mediante el desarrollo de un programa de adopción.

## PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

- Gestión de los animales recogidos e ingresados en el Centro.
- Gestión de cobro de tasas por recogida de animales en vía pública (60,84 euros por animal) y por renuncia de animal (90,00 euros).
- Gestión de cobro de precios públicos por enterramiento de cadáveres (9,02 euros) y por día de estancia de animal en el centro (6 euros).
- Actuaciones de educación e información sanitaria a los ciudadanos del municipio.
- Programas sanitarios realizados en colaboración con la Comunidad de Madrid:
  - Sistema de Vigilancia de Leishmaniosis y parásitos gastrointestinales en perros vagabundos.
  - Estudio del vector de la Leishmaniosis dentro de las instalaciones del CMAAA desde mayo hasta octubre.
- Programa de adopción de los animales abandonados ingresados en el Centro.
- Implantación de microchip y vacuna de la rabia en los animales adoptados.
- Cuidados y atenciones veterinarias de los animales alojados en el Centro.
- Tramitación de expedientes relacionados con animales de compañía.
- Saneamiento ambiental (gestión de cadáveres de animales de compañía de propietarios empadronados en el municipio).
- Elaboración y gestión de un Censo canino y felino.
- Inspecciones Sanitarias de establecimientos dedicados al cuidado de animales de compañía (clínicas veterinarias, peluquerías caninas, etc.) para la tramitación de licencias de funcionamiento.
- Inspecciones sanitarias efectuadas por denuncias relacionadas con animales de compañía.

- Observaciones antirrábicas efectuadas a los animales implicados en incidentes o agresiones por mordeduras.

### **OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES**

- Actualización de la Página web del Centro (Móstoles Adopta).
- Asistencia Veterinaria a la Unidad Canina de la Policía Municipal de Móstoles.
- Programas sanitarios en los animales del Centro:

Programa de identificación canina y felina mediante microchip.

Programa de determinación serológica de leishmaniosis en animales caninos.

Programa de toma de muestras de heces en animales caninos y felinos para la determinación de parásitos gastrointestinales.

Programa de prevención de parvovirus y moquillo caninos.

Programa de desparasitaciones externas.

Programa de desparasitaciones internas.

Programa de colaboración con el Hospital Estoril de Móstoles para diagnóstico y tratamiento de animales abandonados que presentan enfermedades graves y precisan pruebas diagnósticas más especializadas.

Programa de esterilización de los animales que se destinan a la adopción en el Hospital Estoril.

Programa de detección del virus de la "inmunodeficiencia felina" y virus de la "leucemia felina" en gatos.

Programa de limpieza y desinfección de las instalaciones donde se alojan los animales del Centro.

- Traslado de animales exóticos o autóctonos a los respectivos centros de protección.

Informar sobre las obligaciones establecidas en la legislación vigente sobre perros potencialmente peligrosos:

Ley 50/1999, de 23 de Diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos

Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo por el que se desarrolla la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales potencialmente peligroso

Decreto 30/2003, de 13 de marzo, por el que se aplica en la Comunidad de Madrid el Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, y se crean los registros de perros potencialmente peligrosos.



## LOGROS OBTENIDOS

- Conseguir un 98,3% de adopciones en el caso de los perros, pese a que en los últimos años se ha incrementado notablemente la competencia en el mercado de adopciones por parte de las protectoras de animales.
- Contribuir en el descenso, que año tras año se viene detectando, en el problema del abandono de los animales de compañía.
- Disminución en el número de eutanasias de los animales abandonados que no son adoptables, para adaptarnos a los nuevos criterios que se están implantando sobre el "sacrificio cero".

## INDICADORES

- Animales ingresados en el Centro: 413
- Animales devueltos a sus propietarios: 111
- Animales adoptados: 171 ( 96 perros, 60 gatos, 14 otros animales\*)
- Salida de vehículo realizado por operarios > 450 ( Recogida y entrada de animales: 167)
- Cadáveres de animales de compañía recogidos a particulares: 87
- Observaciones antirrábicas realizadas: 45
- Denuncias tramitadas relacionadas con molestias por animales: 22
- Otros informes veterinarios: 15
- Expedientes sancionadores abiertos por abandono de animales: 6
- Sanciones propuestas por no acreditar la documentación sanitaria obligatoria : 18
- Actuaciones veterinarias efectuadas para la unidad canina de policía: 12
- Actuaciones veterinarias en el Centro:
  - Test leucemia e inmunodeficiencia : 60
  - Desparasitaciones internas :> 300
  - Desparasitaciones externas : > 400
  - Vacunaciones parvo-moquillo >100
  - Vacunas de rabia > 100
  - Vacunaciones de leucemia > 15
  - Vacunaciones de inmunodeficiencia > 15
  - Aplicación de microchips >160
  - Atenciones veterinarias distintas de las anteriores > 1000
- Limpieza y desinfección de todos los alojamientos de los animales del centro > 300 veces en perros y > 150 veces en gatos.
- Informaciones presenciales a ciudadanos relacionadas con animales de compañía: > 1500
- Informaciones telefónicas a ciudadanos: >5000
- Censo canino y felino: 486 altas.

\*otros animales: conejos, cobayas, hurones, tortugas, aves, etc.

## 14. ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA

La Constitución Española en su artículo 49, regula la atención a las personas con discapacidad, desde el punto de vista del principio de igualdad y de la prohibición de discriminación consignados en los artículos 9.2 y 14 del texto constitucional.

En el ámbito europeo, la Recomendación (98/376/CE) del Consejo de la Unión Europea, de 4 de junio de 1998, adaptada por la Recomendación (2008/2005/CE), sobre la creación de una tarjeta de estacionamiento para personas con discapacidad, abogada por el reconocimiento mutuo por los Estados miembros de un modelo comunitario uniforme de tarjeta de estacionamiento para personas con discapacidad, de manera que pudieran disfrutar en todo el territorio comunitario de las facilidades a que da derecho la misma, con arreglo a las normas nacionales vigentes del país en que se encuentren.

**Este servicio tiene como objetivo** mejorar de la situación de la población con discapacidad, adoptando las medidas necesarias para la concesión de tarjeta de estacionamiento para las personas discapacitadas con graves problemas de movilidad.

### PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

Real Decreto 1056/2014, de 12 de diciembre, por el que se regulan las condiciones básicas de emisión y uso de la tarjeta de estacionamiento para personas con discapacidad.

Decreto 47/2015, de 7 de mayo, por el que se establece un modelo único de tarjeta de estacionamiento para las personas con discapacidad en el ámbito de la Comunidad de Madrid y se determinan las condiciones para su utilización.

***Ordenanza Municipal Reguladora de la Tarjeta de Estacionamiento de Vehículos para personas con discapacidad. B.O.C.M 25 de noviembre de 2017.***

Artículo 3. Titulares del derecho a obtener la tarjeta de estacionamiento.

1. Podrán obtener la tarjeta de estacionamiento aquellas personas físicas, mayores de tres años, residentes en el término municipal de Móstoles, que tengan reconocida oficialmente la condición de persona con discapacidad, conforme a lo establecido en el artículo 4.2 del Texto Refundido de la Ley General de Derechos de las Personas con Discapacidad y de su Inclusión Social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, que no se encuentren imposibilitadas para efectuar desplazamientos fuera del hogar y reúnan alguno de los siguientes requisitos:
  - 1.1 Que presenten movilidad reducida, conforme al anexo II del Real Decreto 1971/1999, de 23 de diciembre, de procedimiento para el

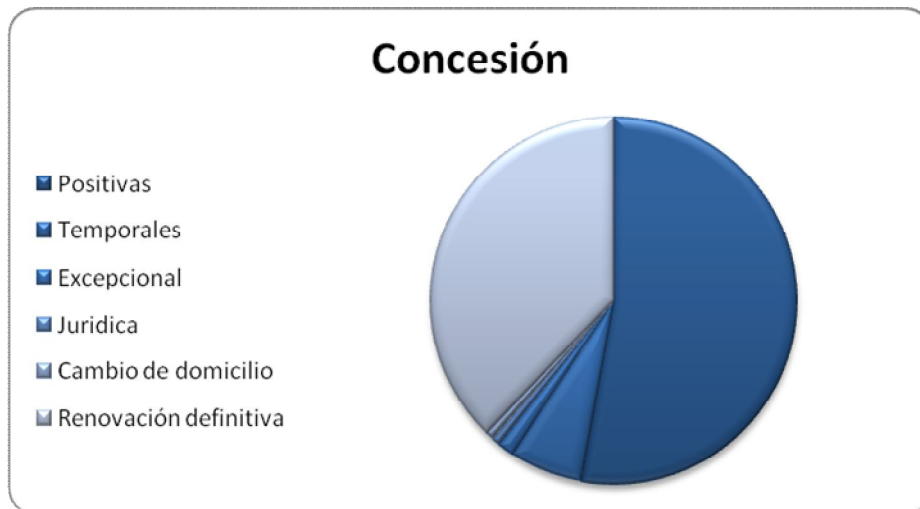
reconocimiento, declaración y calificación del grado de discapacidad, dictaminada por los equipos multiprofesiones de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.

- 1.2 Que muestren en el mejor ojo una agudeza visual igual o inferior al 0,1 con corrección, o un campo visual reducido a 10 grados o menos, dictaminada por los equipos multiprofesiones de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.
2. Podrán, asimismo, obtener la tarjeta de estacionamiento las personas físicas o jurídicas titulares de vehículos destinados exclusivamente al transporte colectivo de personas con discapacidad que presten servicios sociales de promoción de la autonomía personal y de atención a la dependencia a que se refiere la Ley 39/2006, de 14 de diciembre, de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las Personas en Situación de Dependencia, así como los servicios sociales a los que se refiere el texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre.
3. De conformidad con lo dispuesto en la Disposición Adicional Primera del Real Decreto 1056/2014, de 12 de diciembre, por el que se regulan las condiciones básicas de emisión y uso de la tarjeta de estacionamiento, excepcionalmente, con carácter provisional, se podrá conceder, por razones humanitarias, una tarjeta de estacionamiento a personas que presenten movilidad reducida.

**En el ejercicio 2017 se han tramitado:**

- **298 expedientes de solicitudes nuevas.**
- **154 expedientes de renovación definitiva. (Las tarjetas de carácter definitivo, deben renovarse cada 5 años)**

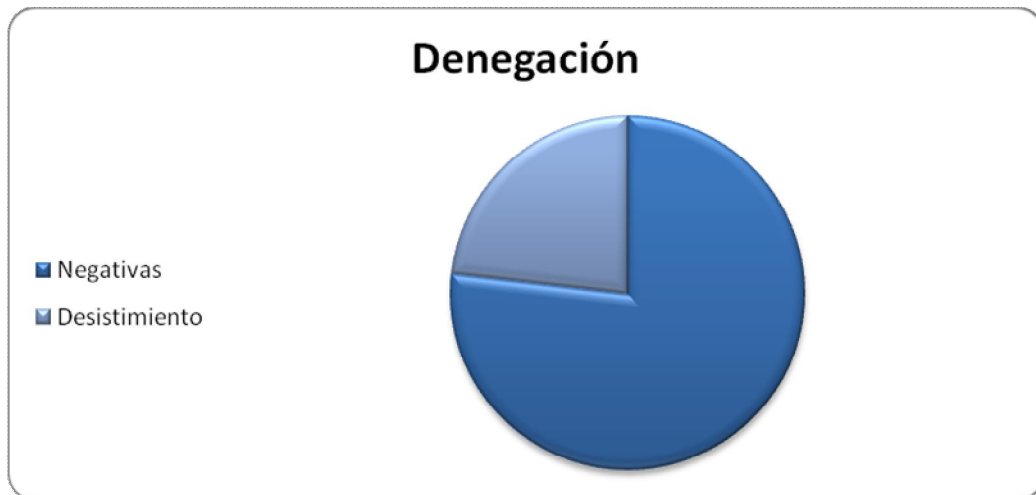
<b>CONCESION DE TARJETAS 2017</b>					
<b>POSITIVAS DEFINITIVAS</b>	<b>POSITIVAS TEMPORALES</b>	<b>EXCEPCIONAL</b>	<b>JURIDICA</b>	<b>CAMBIO DE DOMILIO</b>	<b>RENOVACIONES RENOVACION DEFINITIVA</b>
215	26	6	3	3	154



#### Concesión 2017

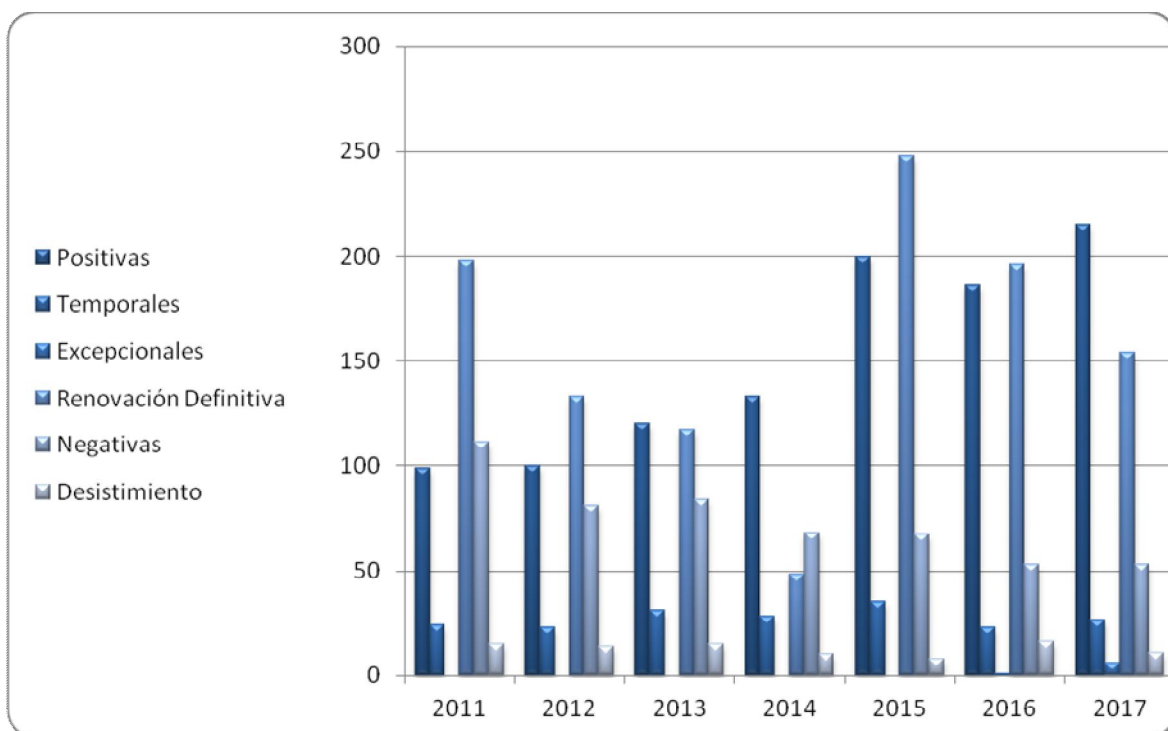
- **1737 tarjetas de estacionamiento activas en el Municipio de Móstoles a fecha 31 de diciembre de 2017.**

DENEGACION DE TARJETAS 2017	
NEGATIVAS	DESISTIMIENTO
53	11



Denegación 2017.

- Bajas tarjetas de estacionamiento por fallecimiento de sus titulares: 41.
- 220 cartas comunicando el vencimiento de validez de la tarjeta y el procedimiento para su renovación.



Comparativa.