

MEMORIA AREA DE SANIDAD 2014

Concejalía de Familia y Bienestar Social

INDICE

SALUD PÚBLICA

1. Control Sanitario del Comercio Minorista de Alimentación.....	2
2. Control Sanitario de Edificios, Viviendas y Locales.....	6
3. Control Sanitario de la calidad del Agua de Consumo Humano.....	7
4. Prevención y Control de la Legionelosis.....	13
5. Control Sanitario de Piscinas.....	16
6. Programa de Centros de Belleza, Tatuajes y Piercing.....	23
7. Control Sanitario de Restauración Colectiva	27
8. Gestión de Licencias Urbanísticas.....	36
9. Control Sanitario de Escuelas Infantiles, Centros de Ocio y Cuidado Infantil: instalaciones y cocinas.....	40
10. Programa de Sanidad Mortuoria.....	42
11. Alertas de medicamentos ilegales, cosméticos y productos sanitarios.....	43
12. Otras actividades.....	45

CONTROL SANITARIO DE ANIMALES

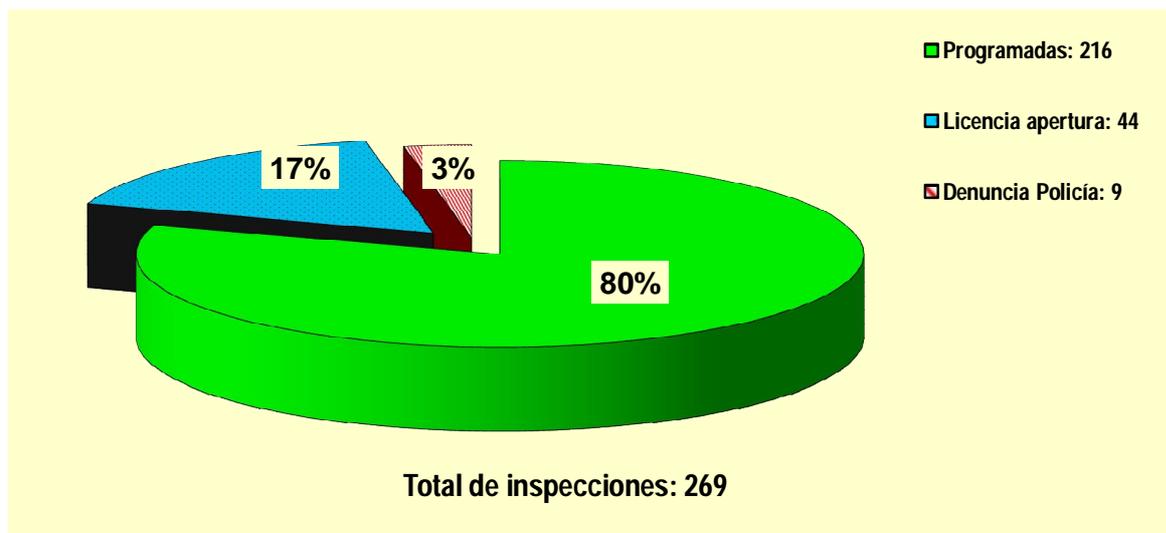
1. Centro Municipal de Acogida de Animales Abandonados.....	48
2. Concesión de Licencia de Tenencia y Registro de Animales Potencialmente Peligrosos.....	51

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

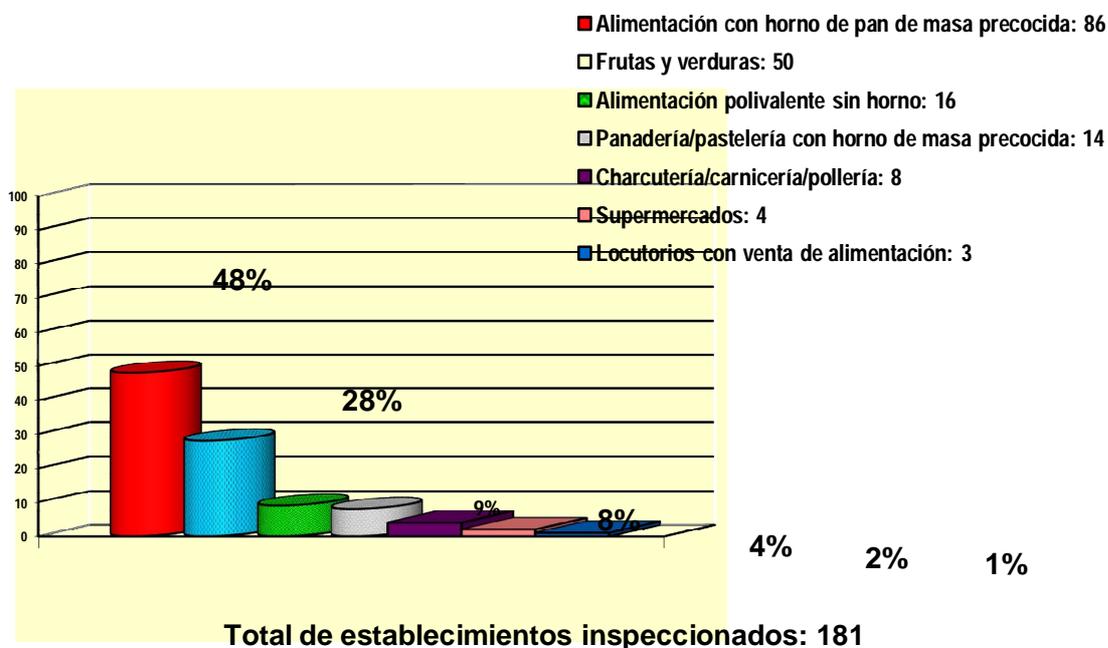
ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA

1. CONTROL SANITARIO DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

Durante el año 2014 se realizaron 269 inspecciones en 181 establecimientos de comercio minorista de alimentación, como sigue:

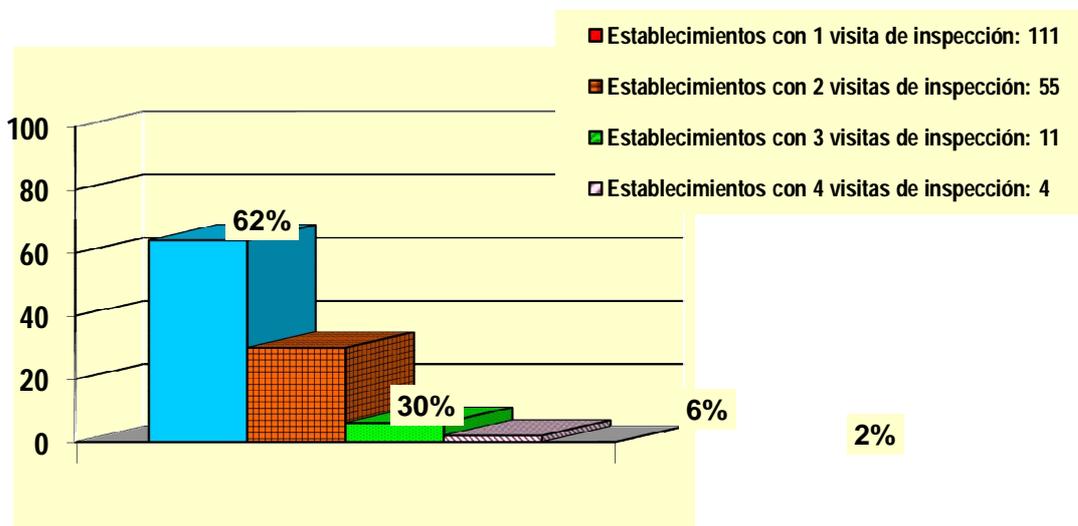


En los establecimientos inspeccionados, la distribución respecto al tipo de venta que se realiza, fue:



Resultando un **promedio de 1,48 inspecciones** por establecimiento, distribuidas como sigue:

Total de inspecciones: 269
Establecimientos inspeccionados: 181



EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

1. **Objetivo:** Control de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos minoristas de venta de alimentación.

Actividad: Realización de visitas de inspección higiénico-sanitaria.

Años	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Nº de establecimientos inspeccionados	62	108	121	117	156	171	181
Nº de inspecciones realizadas	133	220	245	239	258	261	270

Debido al gran número de establecimientos, se dio prioridad a:

- Establecimientos con nueva solicitud de licencia de apertura
- Establecimientos antiguos sin inspecciones anteriores
- Establecimientos que en reiteradas inspecciones anteriores presentaban más deficiencias
- Establecimientos con horneado de pan de masa precocida
- Fruterías con venta de pan

2. **Objetivo:** Control de las condiciones higiénico-sanitarias del comercio minorista de nueva implantación en el municipio.

Actividad: Informar los expedientes derivados desde la Gerencia de Urbanismo y realizar las correspondientes inspecciones sanitarias a los establecimientos minoristas de alimentación de nueva apertura.

Se informaron los **51** expedientes de apertura de establecimientos de alimentación derivados desde la gerencia de Urbanismo.

Se realizaron inspecciones en **44** establecimientos. En los 7 restantes no se pudo realizar inspección porque no llegaron a inaugurarse, estando cerrados y sin ningún signo de actividad.

3. **Objetivo:** Conocer el tipo de establecimientos de comercio minorista de alimentación existente en nuestro municipio, y su oscilación en base a los cambios socioeconómicos actuales.

Actividad: Actualizar el censo del comercio minorista de alimentación.

El censo fue variando a lo largo del año debido a las fluctuaciones propias del comercio, con 31 cierres y 47 nuevas incorporaciones. Además 2 de los establecimientos de panadería/pastelería son ahora cafeterías.

A diciembre/2014 había **303** establecimientos censados, siendo:

- Alimentación con horno de pan de masa precocida: **135**
- Panadería/pastelería sin obrador, con horno masas precocidas: **22**
- Frutas y verduras: **67**
- Alimentación polivalente sin horno de pan: **51**
- Locutorios con venta de productos de alimentación: **10**
- Supermercados: **6**
- Alimentación con charcutería: **4**
- Carnicería/pollería: **3**
- Carnicería/pollería/charcutería: **2**
- Carnicería/charcutería: **1**
- Carnicería/pescadería: **1**
- Carnicería/pollería/charcutería/pescadería: **1**

1. **Objetivo:** Control sanitario de los establecimientos minoristas de alimentación objeto de denuncias de deficiencias higiénico-sanitarias.

Actividad: Realización de visitas de inspección higiénico-sanitaria para comprobación y subsanación, si procede, de dichas deficiencias.

Se recibieron **9** denuncias refiriendo deficiencias sanitarias, siendo **1** de un ciudadano particular y **8** actas de la Policía Municipal.

Se efectuó visita de inspección a todos los establecimientos, y de seguimiento en los casos en que se corroboraron dichas deficiencias, hasta su corrección.

2. Objetivo: Educación sanitaria a los responsables del comercio minorista de alimentación.

Actividad: Educación sanitaria en los establecimientos visitados, individualizada y adaptada a sus diferentes características y necesidades, insistiendo en aquellos cuyos encargados tengan más dificultades para cumplir la normativa higiénico-sanitaria, debido al escaso conocimiento del idioma español y a las diferencias culturales.

En todos ellos se entregaron folletos con recomendaciones higiénico-sanitarias en español, chino e inglés, según el idioma hablado por los responsables.

3. Objetivo: Recopilar y actualizar la legislación de aplicación al comercio minorista de alimentación en general y de las actividades realizadas en particular.

Actividad: Se recopiló la legislación actualizada, general y específica.

CONCLUSIONES

En el municipio de Móstoles existe un elevado número de establecimientos minoristas de venta de alimentación. Este sector es bastante dinámico, con nuevas incorporaciones, cierres y cambios de titularidad y/o actividad.

En los 3 últimos años, se estabilizó el número de establecimientos con horneado y venta de pan de masa precocida (**108** en el 2011, **151** en el 2012, **155** en el 2013 y **157** en el 2014).

Por otra parte, aumentaron los establecimientos que tienen como actividad principal la venta de frutas y hortalizas (**43** en 2011, **56** en 2012, **60** en 2013 y **67** en 2014).

El desconocimiento de nuestro idioma sigue siendo un inconveniente en las visitas a establecimientos cuyos responsables son de origen asiático, lo que se refleja en una mayor necesidad de visitas de seguimiento. Como punto positivo, señalar su buena receptividad y disposición. El reparto de folletos sobre normas higiénicas y sanitarias en idioma chino está siendo muy bien acogido por este colectivo.

2. CONTROL SANITARIO DE EDIFICIOS, VIVIENDAS Y LOCALES

OBJETIVOS

1. Disminuir el riesgo que para la salud supone la existencia de viviendas y locales insalubres, denunciados por instituciones o por particulares.
2. Controlar las condiciones higiénico-sanitarias de las viviendas y locales.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

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 **21 denuncias** de insalubridad relativas a: **20 viviendas y 1 estanco**.

Se han realizado **20 inspecciones**.

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 cada vez son menos las denuncias por insalubridad de viviendas y 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.

Indicadores de Resultados

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de denuncias tramitadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias recibidas}} = \frac{21 \times 100}{21} = 100\%$$

Se han atendido el 100% de las denuncias recibidas, emitiendo informes y contestación a su totalidad.

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 2014 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.

Todas las muestras analizadas han sido tomadas en grifos situados dentro de instalaciones interiores. Se han realizado un total de 104 analíticas: (101 analíticas de consumo humano, 1 contraanálisis y 2 de cloro residual) y se han determinado 57 metales (40 hierros; 5 plomo; 7 cobres; 3 Níquel y 1 Cromo).

Se han recibido 4 denuncias de domicilios y 4 colegios, analíticas que están incluidas en el cuadro anterior. Se han gestionado todos los avisos que se han recibido dando aviso también, al Canal de Isabel II, gestor de nuestro municipio.

Analíticas	2014
Dependencias municipales	21
Colegios Públicos	36
Domicilios	13
Escuelas infantiles/Institutos	13/3
Establecimientos	8
Fuentes de agua potable	3
Polideportivos	4
Total	101

Las analíticas de control se han realizado en las siguientes instalaciones:

	2010	2011	2012	2013	2014
Centros Municipales	10	13	18	20	21
Colegios Públicos	40	36	35*	36	36
Colegios Privados	6	-	-	-	-
Domicilios	37	26	1	11	13
Escuelas Infantiles /institutos	15	27 *	13/2	13/2	13/3
Establecimientos	53	8	27	11	8
Fuentes de agua potable	3	3	0	5	3
Polideportivos	3	4	4	4	4

Este año se han introducido en el programa las nuevas instalaciones municipales y se ha continuado muestreando las **guarderías y/o centros de ocio privados** que existen en el municipio por tratarse de un colectivo especialmente sensible y se han incorporado Institutos y polideportivos municipales de gestión privada y privados, al igual que en años anteriores.

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.

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 101.

Indicadores:

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de análisis realizados agua} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de análisis según legislación agua}} = \frac{104 \times 100}{90} = 115 \%$$

AVISOS

Durante este año, en el Departamento de Salud Pública se han recibido 7 avisos: 4 domicilios y 3 colegios. Se han recogido muestra en cada uno de ellos y se han enviado los informes sanitarios a los domicilios, en su caso, y a la Concejalía de Educación, en caso de los colegios. En todos ellos, se da aviso, también, al Canal de Isabel II para que ellos como gestor realicen las acciones oportunas en cada caso. Se han gestionado el 100% de las denuncias.

Indicadores:

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de denuncias de agua} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ total de denuncias de agua de consumo}} = \frac{7 \times 100}{7} = 100 \%$$

ANÁLISIS Y RESULTADOS

Una vez recibidas y registradas las muestras por el responsable de registro del laboratorio, las diferentes alicuotas que componen la muestra son derivadas a los laboratorios de microbiología y físico-químico, donde se realizan los siguientes 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 2014 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 y su evolución durante el año 2014

• Cloro libre y cloro combinado

El promedio de cloro libre residual en las muestras analizadas ha sido de 0,56 mg/L y el de cloro combinado 0,28 mg/L.

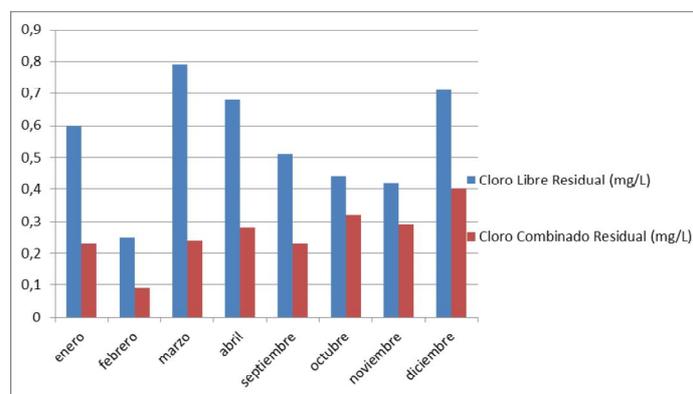


Imagen: Mediciones cloro libre y combinado (Promedio mensual)

- **Turbidez**

El valor de turbidez ha estado por debajo del valor fijado por el RD 140/2003, excepto en un caso en el que se obtuvo un valor de 13 UNF. Sin embargo el contra-análisis recogido días después ya dio un valor correcto de 2,0 UNF (inferior al valor límite de 5,0 UNF).

En la siguiente gráfica se observa la turbidez detectada a lo largo de 2014

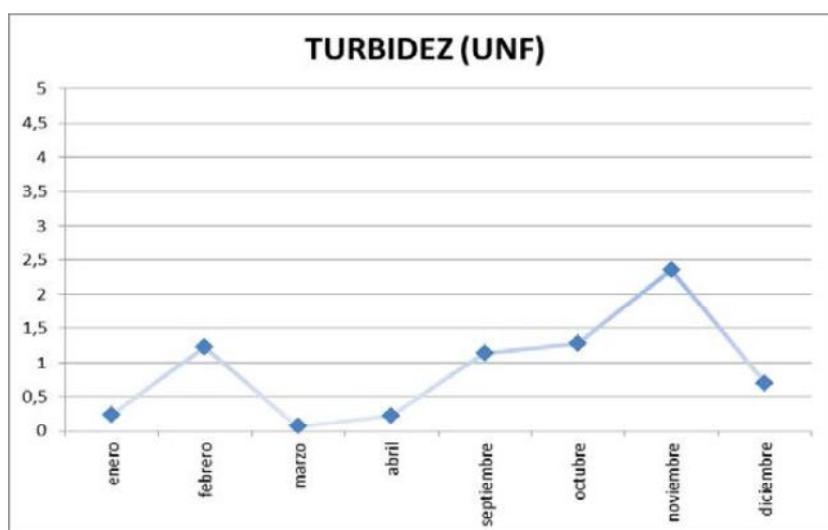


Imagen: Mediciones de turbidez (promedio mensual)

- **Amonio**

Los ensayos de amonio realizados, con un promedio de 0,26 mg/L, están todos por debajo del valor paramétrico, fijado en 0,5 mg/L por el RD 140/2003.

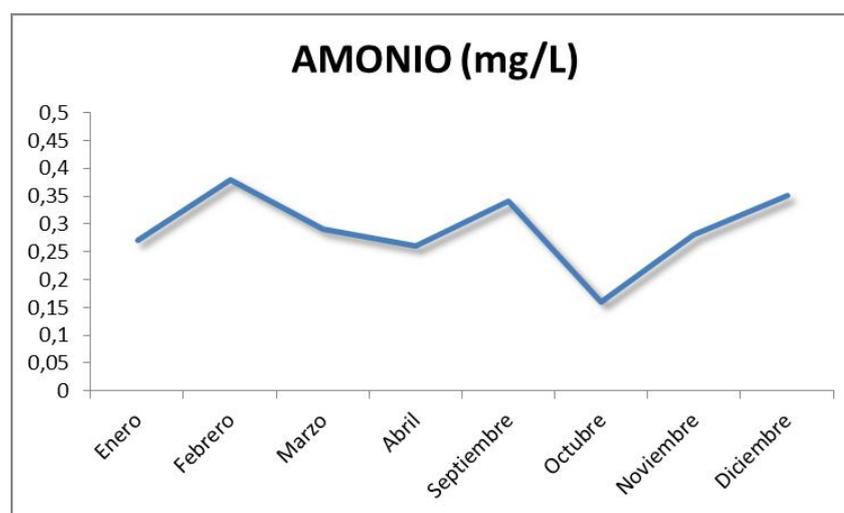


Imagen: Valores de amonio (promedios mensuales)

• Nitritos

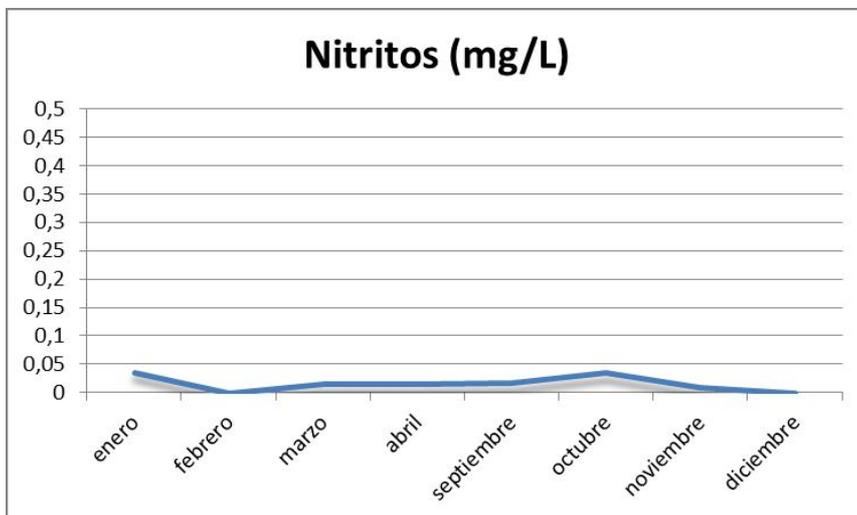


Imagen: Valores de nitritos (promedios mensuales)

• Parámetros microbiológicos

En relación a los análisis microbiológicos: Bacterias coliformes y Escherichia coli, los resultados han sido, en todas las muestras, 0 ufc/100 mL. En ninguna de las muestras tomadas se ha detectado contaminación microbiana.

• Metales

Durante el año 2014 se han analizado un total de 57 metales. Todos ellos han dado resultados por debajo del valor paramétrico excepto:

- Hierro en dos avisos particulares. En cuanto al nivel de hierro encontrado en los dos domicilios, el resultado obtenido de hierro se encuentra por encima del valor normativo (200 ug/l) pero muy por debajo del valor consensuado para calificar el agua como no apta para el consumo (600 ug/l), según el desarrollo del artículo 27.7 del Real Decreto 140/2003. En cuanto se supere el valor paramétrico se recomienda que las medidas correctoras sean de rápida aplicación.

- Níquel en el Colegio Público Juan de Ocaña, aunque se recogió contra-análisis y el valor dio correcto.

En la siguiente tabla mostramos el número de unidades por metal y el valor máximo registrado de cada uno de ellos.

METAL	UNIDADES	VALOR MÁXIMO ANALIZADO	VALOR PARAMÉTRICO
Hierro	40	221 µg/L	200
Níquel	3	26 µg/L	20
Cromo	1	<5 µg/L	50
Cobre	7	0,11 mg/L	2
Plomo	5	<2,5 µg/L	25

SINAC

Los datos de los boletines se graban en el Sistema de Información Nacional de Agua de Consumo (SINAC), luego se han grabado todos los boletines de resultados de analíticas correspondientes a este año.

CONCLUSIONES

Este año se ha vuelto a superar el número de analíticas de control de agua del consumidor que marca la normativa en un número de 14 muestras.

Las muestras de agua analizadas en la ciudad de Móstoles permiten que, en todos los casos, pueda ser clasificada como "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. Destacamos:

- **Cloro:** su estabilidad es fundamental como elemento de desinfección del agua; se ha mantenido en **niveles muy adecuados** para controlar la microbiología dentro de la red, ya que todos los análisis realizados han sido negativos.

- **Turbidez:** es un parámetro indicador de la **eficacia del tratamiento de potabilización** del agua. Además, la buena apariencia del agua para su consumo consigue unos niveles mayores de satisfacción del ciudadano.

- **Conductividad:** indica las sales disueltas que contiene el agua. A menor conductividad, menor cantidad de sales, **mejor es la calidad del agua para su consumo** (dentro de unos límites ya que las sales son necesarias) y **mejor sus características para el uso doméstico**.

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 de municipales, por parte de la empresa Hermo TM, 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.

Otras Instalaciones

Además, el Departamento de Salud Pública realiza vigilancia de la aplicación del RD 865/2003 de prevención de *Legionella* en:

- a.) Gimnasios donde se incluyen jacuzzis, bañeras de hidromasajes, baños de vapor, etc... dentro del programa **de inspección de Piscinas realizado por el Servicio de Inspección** que incluye:
 - La obligación de presentar en la Concejalía por parte de los titulares de esta instalación análisis mínimo semestral de *Legionella*.
 - Visita de inspección a la instalación con medida *in situ* del nivel de desinfectante, pH y temperatura del agua, revisión del libro de mantenimiento.
- b.) En cuanto a las instalaciones privadas, son las propias empresas las que poseen su programa de mantenimiento, siendo controlados por los Técnicos de Salud de la Comunidad de Madrid dentro del Programa de control de Prevención de la *Legionella* autonómico.

Indicadores

INSTALACIÓN	ACTUACIONES PROGRAMADAS	INDICADOR
Spas	Inspecciones	12/12 *100 = 100 % *
	Controles de Tª y cloro	12/12* 100 = 100 % *
	Revisiones de análisis de legionella	4/4 * 100 = 100 %
Torre de refrigeración	Revisión al inicio de temporada	100 %
	Control Tª y cloro diariamente	100%
	Tratamiento al inicio de temporada	100 %
	Análisis legionella mensual durante funcionamiento	5 analíticas fisicoquímicas 5 analíticas aerobios 5 analíticas legionella
Sistemas de agua fría y caliente sanitaria en 93 centros **	Revisión general anual y específica mensual	100 %
	Controles de Tª y cloro mensuales	100 %
	Tratamientos anuales hipercloración en ACS	93/93 *100 = 100 %
	Análisis legionella 10-20 días post-tratamiento**	52 analíticas legionella 60%
21 Fuentes ornamentales y 20 Sistemas de riego por aspersión	Revisiones general a todas las instalaciones	100 %
	Desinfección de difusores	100 %
	Análisis Legionella fuentes 21 y 23 aspersores	44/ 44 *100= 100%
4 Sistemas de agua contra incendios	Revisión general anual	4 revisiones 100 %
	Tratamiento de choque	4 tratamientos 100 %
	Análisis legionella anuales 10-20 días post-tratamiento	6 analíticas 6/4 *100 = 150 %

El total de analíticas realizadas por la empresa Hermo, S.L. han sido 121 analíticas.

Spas

Actualmente, son 4 las instalaciones con jacuzzi, funcionando durante el año 2014, que además de las analíticas anuales de legionella que deben presentar, se realizan también analíticas mensuales del agua de los vasos para controlar los parámetros físico-químicos y microbiológicos de dicho agua de baño.

- Inspecciones realizadas: **12**
- Determinaciones in situ: **12**
- Analíticas Legionella: **4**
- N° de instalaciones funcionando: **4**

1. N° de análisis realizados por titulares x100 = $4/4 * 100 = 100 \%$
N° de análisis programados en jacuzzis

INSTALACIONES CUYO MANTENIMIENTO DEPENDE DE LA EMPRESA CONTRATADA.

Se ha realizado el tratamiento de hipercloración y posterior toma de muestras en 93 y edificios municipales (colegios y escuelas infantiles, polideportivos y otras dependencias), así como en 23 aspersores de parques y jardines y 21 fuentes que producen aerosolización) y 4 PCI. Todas las muestras han dado ausencia en el cultivo de legionella.

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.

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, durante el año 2013, se ha continuado con el desarrollo de este programa, realizando el control sanitario de las piscinas climatizadas a lo largo de todo el año, y durante los meses de mayo a septiembre el 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.

OBJETIVOS

1. Evitar los riesgos para la salud que se puedan derivar del uso de las piscinas de uso colectivo.
2. Conseguir que el 100% de las piscinas cumplan la legislación vigente.
3. Realizar Informe Sanitario y las inspecciones correspondientes del 100% de los expedientes remitidos por la Gerencia de Urbanismo para las licencias de obra y de funcionamiento, así como las inspecciones correspondientes.
4. En las piscinas climatizadas públicas y privadas: se realizará una inspección cada dos meses, priorizando aquellas que presenten más deficiencias.
5. En las piscinas de verano (junio-septiembre): Se realizarán dos inspecciones a los 16 vasos de piscinas de gran aforo y tres a los 7 vasos de piscinas municipales (2 instalaciones). En el resto de piscinas de comunidades de propietarios, se realizará inspección al 100% de ellas, sin perjuicio de la presentación de las analíticas del agua correspondientes (una a principio de temporada y otra en agosto).
Se inspeccionaran las piscinas de menos de 30 viviendas y se les pedirá la presentación de la documentación y una analítica al principio de la temporada.
6. En todos los casos se repetirán las inspecciones necesarias a fin de comprobar la subsanación de deficiencias detectadas.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

Inspecciones a piscinas

	vasos	instalaciones
Nº inspecciones de p.climatizadas	77	33
Inspecciones de p. de verano	190	115
Total inspecciones	267	148

Piscinas climatizadas

Nuestro municipio cuenta con 18 vasos (4 son Jacuzzi), de 8 instalaciones de piscinas climatizadas en funcionamiento. Una de ellas (Los Rosales) cesó su actividad en el mes de abril de 2014, quedando, el resto del año, para control 16 vasos.

Instalaciones	8
Vasos	18
Nº inspecciones a instalaciones	33
Nº de inspecciones a vasos	77
Analíticas revisadas	130

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, temperatura del agua elevada 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 **130 analíticas** fisicoquímicas y microbiológicas que incluyen unos 1.000 valores paramétricos, siendo de destacar la contaminación detectada, en 3 ocasiones por estafilococo aureus y en 4 por aerobios, en la misma instalación. Los parámetros fisicoquímicos no sufrieron ninguna alteración de consideración.

Durante este año se ha insistido en el cumplimiento del nuevo R.D. 742/2013, en vigor desde el 11 de diciembre de 2013. En base a ello, el incumplimiento mayor ha consistido en que la información al público expuesta era incompleta y no adaptada a lo establecido en el mencionado real decreto.

Piscinas de temporada

En el año 2014, 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
Piscinas de uso público (Tipo 1)	10 (2municipales)	23 (7municipales)
Piscinas de uso privado (Tipo 3ªA)	85	105
< 30 viviendas	9	9
>30 viviendas	76	96
TOTAL	95	128

Se cuenta con **95 instalaciones**, todas ellas objeto de inspección para este año. De las 95 instalaciones en funcionamiento 2 son municipales, 9 corresponden a Comunidades de <30 viviendas, 8 privadas de uso público y 76 de comunidades de vecinos.

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 nueva legislación a cumplir, **RD 742/2013**, de 27 de septiembre, por el que se establecen los criterios técnico sanitarios de las piscinas y recordando la obligatoriedad de aportar la **documentación**, 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 93 instalaciones (a las municipales no se les requirió). Se han realizado un total de **115 inspecciones** (190 vasos) a las 95 instalaciones.

Inspecciones realizadas

Nº de vasos	128
Nº de inspecciones a vasos realizadas	190
Nº de instalaciones	95
Nº de instalaciones inspeccionadas	95
Nº de inspecciones a instalaciones	115

Las 115 inspecciones realizadas han generado la emisión de 171 informes, actas y/o requerimientos.

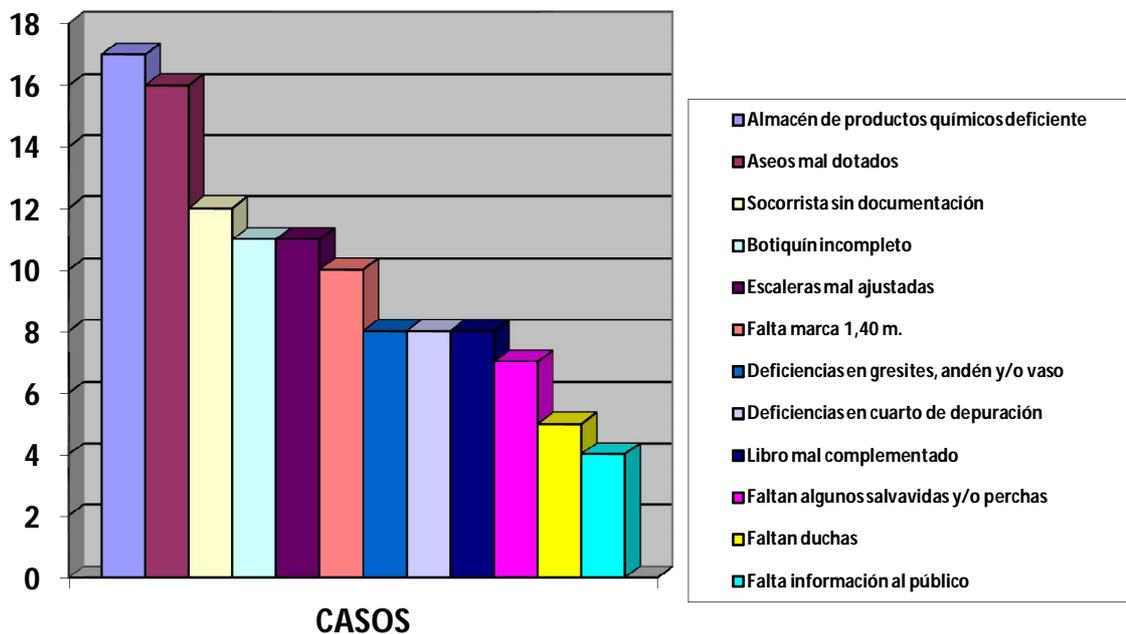
De las 95 instalaciones existentes resultaron 20 instalaciones correctas (21%) y 75 incorrectas (79%) de las cuales 12 tuvieron como consecuencia el cierre cautelar.

Las principales deficiencias detectadas en las 115 inspecciones se encontraron en:

- Control de calidad del agua (análisis in situ, libro de control mal complementado, estado de la depuradora, clorador.....) en 74 ocasiones (70,5%)
- Medidas de asistencia y salvamento (salvavidas, perchas, botiquín, documentación socorrista....) en 51 ocasiones (48,6%).
- Deficiencias estructurales (marca 1,40 m., gresites, escaleras, duchas, cuarto depuración, almacén....) en 87 ocasiones (82,9%)

Del total de las instalaciones se ha tomado una muestra de 44 instalaciones (58 vasos) a los que se les ha realizado 52 inspecciones para realizar un estudio pormenorizado de las **deficiencias referentes a la instalación y control por el titular,** teniendo como resultado:

DEFICIENCIA	Nº CASOS	% sobre inspecciones	% sobre total de deficiencias
Almacén de productos químicos deficiente	17	32,7%	15%
Aseos mal dotados	16	30%	14%
Socorrista sin documentación	12	23,1%	10%
Botiquín incompleto	11	21,2%	9%
Escaleras mal ajustadas	11	21,2%	9%
Falta marca 1,40 m.	10	19,2%	9%
Deficiencias en gresites, andén y/o vaso	8	15,4%	7%
Deficiencias en cuarto de depuración	8	15,4%	7%
Libro mal cumplimentado	8	15,4%	7%
Faltan algunos salvavidas y/o perchas	7	13,5%	6%
Faltan duchas	5	9,6%	4%
Falta información al público	4	7,7%	3%



Resultados de las Analíticas

Todas las instalaciones (excepto una de menos de 30 viviendas) presentaron las analíticas previas a la apertura, por lo que fueron presentadas 127 analíticas de los 128 vasos existentes.

Las 2ª analítica se requirió a todas las instalaciones excepto a las de menos de 30 viviendas. Los resultados fueron los siguientes:

1ª Analítica		Correcta	Incorrecta
127 analíticas	Físico-Químico	(67,7%)	(32,3%)
	Microbiológico	(92,9%)	(7,1%)
2ª Analítica			
119 analíticas	Físico-Químico	(75,6%)	(24,4%)
	Microbiológico	(100%)	(0)

Análisis correctos	176	71,5 %
Análisis incorrectos	70	28,5 %
Análisis totales	246	

Dado que en el 2014 el porcentaje de analíticas correctas supuso el 54,6 % y el de las incorrectas el 45,4 % se comprueba que se ha mejorado considerablemente la calidad del agua de baño de las piscinas de nuestro municipio.

Licencias de Apertura

Se han emitido **15 informes** sanitarios para la concesión de licencias de apertura, siendo 8 de ellos informes sobre proyecto de obra y de instalación (3 desfavorables, 4 favorables y 1 no se emite por falta de documentación) y 7 informes, con las correspondientes inspecciones, favorables.

INDICADORES

$$1.1.. \frac{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones a vasos p. Verano}}{\text{N}^\circ \text{ insp. programadas de vasos}} \times 100 = \frac{190 \times 100}{158} = 120 \%$$

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones a inst.de p. Verano}}{\text{N}^\circ \text{ de insp. Programadas a instalaciones}} \times 100 = \frac{115 \times 100}{107} = 107 \%$$

$$1.2. \frac{\text{N}^\circ \text{ libros registro verano distribuidos}}{\text{N}^\circ \text{ de vasos de p. de verano censados}} \times 100 = \frac{128 \times 100}{128} = 100\%$$

$$1.3. \frac{\text{N}^\circ \text{ de análisis fis-quím y microb. recibidos p. Verano}}{\text{N}^\circ \text{ de vasos de piscinas de verano censados}} \times 100 =$$

$$\frac{246 \times 100}{128} = 192 \%$$

$$\frac{\text{N}^\circ \text{ de análisis fisi-quím y microb. recibidos p. Climatizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de vasos de piscinas climatizadas censados}} \times 100 =$$

$$\frac{130 \times 100}{18} = 722 \%$$

$$2.1. \frac{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones a los vasos de piscinas climatizadas}}{\text{N}^\circ \text{ de vasos de piscinas climatizadas censados}} \times 100 =$$

$$\frac{77 \times 100}{18} = 427 \%$$

$$3. \frac{\text{N}^\circ \text{ de informes sanitarios de licencias de apertura expedidos}}{\text{N}^\circ \text{ de licencias de apertura solicitadas}}$$

$$4. \text{ Reuniones con Red Municipal de Salud : } \quad \text{SI}$$

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

Los resultados son los siguientes:

- Se ha inspeccionado el 100% de las piscinas climatizadas, siendo un 100% las inspecciones realizadas (33 inspecciones realizadas a 7 instalaciones y 77 inspecciones a vasos).
- Se ha inspeccionado el **100%** de las piscinas de temporada: las municipales en tres ocasiones, las de gran aforo en dos ocasiones y las de comunidades de vecinos, con un resultado de un 121% de inspecciones realizadas. 115 (nº de inspecciones a instalaciones realizadas)/ 95 (nº de instalaciones programadas para inspección).
- 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, **376 análisis** físico-químicos y microbiológicos del agua de las piscinas remitidos, de verano: **246** y **130** 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.
 - Están controladas la totalidad de las instalaciones del municipio habiendo mejorado sus condiciones higiénico sanitarias.
 - 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 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 2014, 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 que habiendo solicitado licencia de actividad en años anteriores no fue posible realizar inspección por no estar abiertos al público.
- Establecimientos dedicados a micropigmentación tatuaje y piercing tanto los nuevos como los que ya están en funcionamiento para verificar que siguen cumpliendo la legislación vigente.
- Establecimientos censados con cabinas de rayos UVA independientemente que ejercieran otras actividades como Peluquería, Centros de Belleza, Gimnasios etc .

A los 407 establecimientos con actividad única o simultánea de peluquería, estética, bronceado, tatuaje y piercing, censados en el año 2013 hay que sumar los **38 centros que han solicitado licencia de apertura en el año 2014, haciendo un total de 445 Establecimientos**, siendo objeto de inspección de acuerdo a los criterios definidos anteriormente:

- 30 establecimientos con actividad de rayos UVA
- 18 centros de tatuaje micropigmentación y piercing .
- 38 establecimientos de nueva licencia

Visitas de inspección sanitaria

Se han efectuado 41 inspecciones a 30 establecimientos de Bronceado por rayos uva y 22 inspecciones a centros de tatuaje, piercing y micropigmentación de un total de 18 establecimientos.

Se han realizado 59 visitas de inspección por licencia de apertura, de ellas 28 han sido a peluquerías, 16 a centros de estética y 2 a centros de masajes estéticos, y 8 de centros de tatuaje

Nº de inspecciones por Licencia de apertura totales	59
Nº de inspecciones a centros de Bronceado programadas	41
Nº de Inspecciones a centros tatuajes programadas.	22
TOTAL DE INSPECCIONES	122

En cuanto a los Informes emitidos a la Gerencia de Urbanismo para el expediente urbanístico de Licencia de Apertura se han realizado 49 informes con el resultado final de las licencias inspeccionadas y 8 informes sobre plano y sin inspección por no estar los establecimientos abiertos al público

<i>Informes destinados a la Gerencia de Urbanismo</i>	54
<i>Nº de informes de Peluquerías</i>	28
<i>Nº de informes de centros de Estética y Masajes</i>	18
<i>Nº de informes de establecimientos de Tatuaje</i>	8

CENTROS DE BRONCEADO

Este año, además, de ver los centros de belleza y peluquerías, el objetivo era la inspección de los centros de bronceado para la comprobación de que las **cabinas de rayos UVA** de los establecimientos de Móstoles cumplen con la legislación vigente.

En los centros de nueva apertura se ha verificado además de las condiciones higiénicas la comprobación de la documentación siguiente:

- La declaración de centros de bronceado a la Comunidad de Madrid.
- El contenido del consentimiento informado y la ficha personalizada de los usuarios.
- La información que debe exponerse en la sala de espera
- Formación del personal encargado del funcionamiento, los cursos de formación se renovaran cada 5 años
- La revisión técnica anual de la cabina por una empresa autorizada.

En los centros que ya estaban funcionando se ha verificado que continúan trabajando de acuerdo a la legislación vigente, haciendo hincapié en los aspectos anteriores e indicando la necesidad de retirar las cabinas de Rayos UVA y notificar la baja de las mismas a la Comunidad de Madrid.

Además, en dichas visitas de inspección, se ha realizado educación sanitaria sobre recogida de residuos cortantes y punzantes, y prácticas de desinfección y esterilización del material. Generalmente,

las deficiencias encontradas se refieren a trámites de documentación, que en todos los casos, han sido subsanadas.

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

No obstante para alcanzar el objetivo anterior ha sido necesario inspeccionar en una ocasión 21 establecimientos (70 %), 2 veces a 7 establecimiento (23, 33 %) y 3 veces a 2 establecimiento (6.6 %), lo que indica que los establecimientos que funcionan como centros de Bronceado en general cumplen con la legislación vigente

CENTROS DE TATUAJE MICROPIGMENTACIÓN Y PIERCING

También se han inspeccionado los 18 establecimientos de Adorno Corporal abiertos al público realizando 22 inspecciones.

Al igual que en el caso anterior el alcance la inspección y seguimiento de los centros 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 10 establecimientos (55,5 %), 2 veces a 4 establecimiento (22.2 %) y 3 veces a 2 establecimiento (16.7 %),

lo que indica que los establecimientos que funcionan como centros de tatuaje en general cumplen con la legislación vigente.

Sin embargo es necesario indicar que los 11 establecimientos en los que las deficiencias encontradas fueron de carácter leve y no requirieron una visita de comprobación coincidían con establecimientos que ya estaban funcionando.

En los establecimiento en 4 establecimientos encontramos tintas caducadas o no autorizadas por la Agencia Española del medicamento y productos sanitarios, por lo que se les concedió un plazo para su retirada del mercado a través de un gestor de residuos debiendo justificarlo al servicio de inspección comprobándose mediante nueva inspección sanitaria que las tintas y agujas cumplieran con la legislación vigente y las anteriores se habían gestionado de acuerdo a lo indicado por los técnicos de salud pública.

Se ha de indicar que los 2 establecimiento que han necesitado mas control corresponden con nuevos establecimientos que aunque estructuralmente cumplen con la legislación sanitaria, sus titulares muestran un gran desconocimiento a cerca de los documentos de carácter administrativo necesarios para ejercer la actividad y como solicitarlos. Siendo necesario además de las visitas de inspección "in situ" establecer un canal de comunicación vía telefónica o correo electrónico para dar respuesta a sus dudas en cada trámite para gestionar el registro de inscripción como centros de tatuaje micropigmentación y piercing de la Comunidad de Madrid, así como en el diseño y cumplimentación de los consentimientos informados, vacunas y la información al público.

Al término de la campaña de inspección de centros de tatuaje todos los centros cumplen con la legislación vigente actual, quedando pendientes de comprobación mediante inspección "in situ" los que a final de año no estaban abiertos al público, si bien cumplen los requisitos administrativos.

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
- 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.

7. CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN COLECTIVA

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 apertura.
- Establecimientos de la zona centro del Municipio, 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 que no se inspeccionaron en el último año.
- Cocinas y comedores de escuelas y centros de ocio infantil.
- Denuncias.

Como consecuencia del cambio producido en la tramitación de expedientes de licencia de apertura, por parte de la Gerencia de Urbanismo, se modificaron las prioridades del programa, realizándose fundamentalmente la realización de informes y las inspecciones de las licencias de apertura, así como las gestiones e inspecciones por denuncias.

Actualmente existen censados 859 establecimientos de restauración en nuestro Municipio (242 están en la zona Centro), 17 cafeterías de centros de educación secundaria y de otros colectivos y 99 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 2014 se han realizado **172 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 172 inspecciones, en las que se incluyen: 107 inspecciones a 79 bares y restaurantes de la zona centro, 15 inspecciones a bares y comedores de Institutos, 37 inspecciones de los comedores de las Escuelas Infantiles y Centros de Ocio (reflejadas en el programa correspondiente), y 13 inspecciones a bares de piscinas.

Bares y restaurantes zona centro	107
Cafeterías y comedores de Institutos de E.S.	15
Comedores y cocinas de Escuelas Infantiles	37
Bares de Piscinas	13
Total de inspecciones	172

- **Por Licencias de Apertura** se han realizado 11 inspecciones de los 39 expedientes de establecimientos, no realizando la inspección en el resto por informarlos sobre proyecto ya que no estaban finalizadas las obras.

Nº expedientes de L. de A. inspeccionados	11
Nº expedientes de L. de A. informados sobre proyectos	28
Total de expedientes de L. de A. solicitados	39

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

- Carecen de grifo de pedal en los fregaderos de la barra y de la cocina y su dotación correspondiente.
- Deficiente conservación de las instalaciones.
- El menaje no está debidamente protegido en armarios.
- No dispone de termómetro en cámaras.
- Carecen de recipientes de residuos sólidos adecuados.
- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- No disponen todos los trabajadores de formación adecuada en higiene alimentaria.

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.
- El menaje no estaba debidamente protegido en armarios.

Denuncias

Se recibieron durante el año **106 denuncias** sobre irregularidades en las condiciones higiénico sanitarias de estos establecimientos: 2 interpuestas por particulares a cuatro establecimientos, los cuales se inspeccionaron todos, y 104 de Policía (que representan el 98 %, del total, en 2013 fue del 97%).

Denuncias interpuestas por Policía	104
Denuncias " por particulares	2
Total de denuncias.....	106

Como consecuencia de las 104 denuncias remitidas mediante Actas de Policía:

- Se realizaron las siguientes actuaciones: 8 inspecciones sanitarias a establecimientos que tenían deficiencias higiénicas de riesgo.
- Se derivaron 10 denuncias a la Comunidad de Madrid por ser de su zona.
- Se mandó 1 requerimiento para que presentara la D.D.D. a un establecimiento.
- No se actuó en 85 denuncias, por no tener deficiencias sanitarias relevantes: certificado de manipulación de alimentos y certificado de D.D.D.

Denuncias que requirieron Inspección Sanitaria	8(8%)
Denuncias derivadas a la Comunidad de Madrid	10(9,6%)
Denuncias con requerimiento D.D.D.	1(0,9%)
Denuncias sin riesgo sanitario	85(81,73%)
Total de denuncias de Policía	104(100%)

Se han mantenido las denuncias debidas a la actuación de la Policía, siendo muy considerable el número de ellas que no precisaron actuación por parte de Sanidad (más del 80%), por ser de bajo riesgo sanitario.

Otras Actividades destacables

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

Bares y Restaurantes de la zona Centro:

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de establecimientos inspeccionados} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de establec. de restauración colectiva totales censados}}$

$$\frac{79 \times 100}{975} = 8,1 \%$$

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de establecimientos inspeccionados} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de establecimientos de la zona centro}}$

$$\frac{79 \times 100}{242} = 32,64\%$$

En el año 2014 se han inspeccionado un 8,1 % de la totalidad de establecimientos de restauración existentes en Móstoles, y un 32,64 de los de la zona Centro, a dicho porcentaje habría que sumar el número de los inspeccionados por la comunidad de Madrid. Los establecimientos han tenido una media de inspecciones de 1,35.

Centros de educación secundaria

$\frac{\text{N}^\circ \text{ estable. Inspec. Centros de educación secundaria} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ estable. Censados en centros de educación secundaria}}$

$$\frac{12 \times 100}{17} = 70,6 \%$$

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de inspecciones a Centros de Educación Secundaria} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de Institutos de Educación Secundaria Inspeccionados}}$

$$\frac{15 \times 100}{12} = 125 \%$$

Denuncias

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de denuncias gestionadas} \times 100\%}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias recibidas}}$

$$\frac{106 \times 100}{106} = 100 \%$$

Denuncias de policía

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de den. de polic. Inspeccionadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de den. enviadas por policía.}}$

$$\frac{8 \times 100}{104} = 8 \%$$

104

Nº den. sin deficiencias ó sin competencias sanitarias x 100

Nº den. enviadas por policía

$$\frac{87 \times 100}{104} = 83,65 \%$$

104

Licencias de Apertura

Nº de informes emitidos de proyectos de licencia x 100

Nº de proyectos recepccionados

$$\frac{39 \times 100}{39} = 100 \%$$

39

CONCLUSIONES

1. Ha aumentado el número de expedientes de los establecimientos que nos ocupa, remitidos por Gerencia de Urbanismo, y la dedicación que conlleva su gestión desde el cambio llevado a cabo en la tramitación de expedientes.
2. Respecto al año anterior se han mantenido el número de denuncias por parte de Policía, constituyendo un gran porcentaje las actas que nos llegan en las que las deficiencias que reflejan no suponen ningún riesgo significativo para la salud. Hay que destacar que un 83,65% de las denuncias de policía no recogían ninguna deficiencia sanitaria importante. También es de destacar en este apartado que la mayoría de las denuncias remitidas son exclusivamente por no presentar documentación (formación de manipuladores y control de plagas).
3. Se han aumentado considerablemente los establecimientos inspeccionados de la zona Centro, este año se ha inspeccionado al 32,64 de los mismos. Hay que destacar que muchos requieren de dos inspecciones (el 29%) y de tres (6,32%), para que queden subsanadas todas las deficiencias.
4. 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.
5. 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.

6. Ante la imposibilidad de que los establecimientos con licencia puedan cumplir la Ordenanza municipal en su totalidad en el año 2014, establecido como plazo límite para ajustarse todos los establecimientos a ella, se considera necesaria la modificación de la misma.

Denuncias

Se recibieron durante el año **105 denuncias** sobre irregularidades en las condiciones higiénico sanitarias de estos establecimientos: 3 interpuestas por particulares las cuales se inspeccionaron todas, y 102 de Policía (97 %, en 2012 fue el 95%).

Como consecuencia de las 102 denuncias remitidas mediante Actas de Policía:

- Se realizaron las siguientes actuaciones: 1 inspección sanitaria (1 %) a establecimientos que indicaban deficiencias higiénicas de riesgo y en 48 casos (47%) con deficiencias documentales se realizaron requerimientos solicitando la acreditación de la formación en higiene alimentaria de los trabajadores o el plan de lucha contra plagas.
- Se derivaron 9 (8,8 %) denuncias a la Comunidad de Madrid por ser de su zona.
- No se actuó en 30 denuncias (29,4%), de las cuales: fueron archivadas sin deficiencias higiénico sanitarias de riesgo 23, en 1 caso ya se había actuado por una denuncia previa y 6 devueltas a Policía por no contemplar ninguna deficiencia sanitaria.

Han disminuido ligeramente las denuncias debidas a la actuación de la Policía aunque sigue siendo muy considerable el número de ellas que no precisan actuación por parte de sanidad.

Licencias de Apertura

Se han informado 35 proyectos para la licencia municipal de actividad de establecimientos de restauración, de los que se han inspeccionado 8 dado que la mayoría eran licencias de obra.

Otras Actividades destacables

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

CONCLUSIONES

1. Ha aumentado el número de expedientes, de los establecimientos que nos ocupa, remitidos por Gerencia de Urbanismo, así como la dedicación que conlleva su gestión desde el cambio llevado a cabo en la tramitación de expedientes.
2. Como consecuencia de lo anterior la mayor parte de inspecciones son de establecimientos que han solicitado licencia de actividad.

3. Respecto al año anterior ha disminuido ligeramente el número de denuncias por parte de Policía, constituyendo un gran porcentaje las actas que nos llegan sin deficiencias sanitarias que hay que devolver y las que las deficiencias que reflejan no suponen ningún riesgo significativo para la salud.
4. También es de destacar en este apartado que la mayoría de las denuncias remitidas son exclusivamente por no presentar documentación (formación de manipuladores y control de plagas).
5. Se considera necesario seguir con este programa en años sucesivos, priorizando la inspección en establecimientos en los que hace más tiempo que se inspeccionaron y en establecimientos de nueva apertura, teniendo en cuenta que en estos, tras la modificación en la tramitación de licencias por parte de Gerencia de Urbanismo, se nos solicita mayor control lo que nos supone mayor dedicación.

Indicadores

Índices globales

1. Nº de inspecciones en establ. del programa x 100
Nº de establec. objeto del prog. Inspeccionados

$$\frac{139 \text{ inspecciones} \times 100}{82 \text{ establecimientos inspec}} = 169 \%$$

2. Nº de establecimientos de inspeccionados x 100
Nº de establec. de restauración colectiva totales censados

$$\frac{82 \times 100}{975} = 8,4 \%$$

En el año 2014 se han inspeccionado un 8,4 % de la totalidad de establecimientos de restauración existentes en Móstoles, a dicho porcentaje habría que sumar el número de los inspeccionados por la comunidad de Madrid, los establecimientos han tenido una media de inspecciones de 1,7.

Centros de educación secundaria

- Nº estable. Inspec. Centros de educación secundaria x 100
Nº estable. Censados en centros de educación secundaria

$$\frac{15 \times 100}{17} = 88 \%$$

- Nº de inspecciones x100
Nº de Instit.. Insp.

$$\frac{17 \times 100}{15} = 113,3 \%$$

Denuncias

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de denuncias gestionadas} \times 100\%}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias recibidas}}$

$$\frac{145 \times 100}{145} = 100 \%$$

Denuncias de policía

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de den. de polic. Inspeccionadas} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias enviadas por policía}}$

$$\frac{11 \times 100}{136} = 8 \%$$

$\frac{\text{N}^\circ \text{ den. sin deficiencias o sin competencias sanitarias} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias enviadas por policía}}$

$$\frac{48 \times 100}{136} = 35 \%$$

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de den. con deficiencias documentales} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de denuncias enviadas por policía}}$

$$\frac{54 \times 100}{136} = 40 \%$$

Licencias de Apertura

$\frac{\text{N}^\circ \text{ de informes emitidos de proyectos de licencia} \times 100}{\text{N}^\circ \text{ de proyectos recepcionados}}$

$$\frac{27 \times 100}{27} = 100 \%$$

CONCLUSIONES

1. 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.
2. De las denuncias remitidas por Policía Municipal casi la mitad sólo precisaron de requerimiento para la presentación de la documentación que les faltaba (certificado de manipulación de alimentos y/o certificado de desinsectación y desratización).
3. Hay que destacar que un 35 % de las denuncias de policía no recogían ninguna deficiencia sanitaria.
4. 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.
5. Ante la imposibilidad de que los establecimientos con licencia puedan cumplir la Ordenanza municipal en su totalidad en el año 2014, establecido como plazo límite para ajustarse todos los establecimientos a ella, se considera necesaria la modificación de la misma.
6. No ha sido posible cumplir con los objetivos fijados en la programación para el año 2012 como consecuencia de la disminución de personal de inspección a lo largo del año y por las modificaciones incorporadas en la tramitación de los expedientes de licencia de apertura por parte de la Gerencia de Urbanismo lo cual ha aumentado el tiempo de dedicación que se ha de invertir en estas tareas por parte del personal de sanidad.

8. SALUD PÚBLICA: GESTIÓN DE LICENCIAS URBANÍSTICAS

Este Programa tiene como finalidad fundamental el emitir Informes Sanitarios, a establecimientos que van a empezar a desarrollar actividades con impacto para la salud, tanto si son, de nueva apertura como cambios de titularidad, actividad o modificación de infraestructura y comprobar que dichos establecimientos, cumplen los requisitos especificados en la legislación vigente.

Se pretende:

1. Lograr que el 100% de los 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.

▶ **OBJETIVOS**

1. Informar sanitariamente el 100% de los establecimientos con impacto para la salud, que solicitan Licencia Municipal de Apertura.
 - a. Establecimientos que solicitan licencia nueva o modificación de la existente por el **procedimiento de autorización previa**:
 - i. Informe de obra sobre plano para la obtención de la *licencia de obra*.
 - ii. Inspecciones (infraestructura y documental) para la obtención de la *licencia de funcionamiento*, en caso de establecer medidas correctoras se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación vigente emitiéndose un informe final.
 - b. Establecimientos que solicitan licencia por el **procedimiento de Declaración responsable**:
 - c.
 - i. Estudio de la documentación presentada e informe final posterior a la inspección o inspecciones
2. Realizar Inspección Sanitaria a los establecimientos que están abiertos al público y tienen la Licencia de funcionamiento en trámite porque sus características hagan necesario un mayor control de los mismos (p.e. Restauración y elaboración de comidas con venta al consumidor final)
3. Informar al 100% de los ciudadanos y los titulares de establecimientos o representantes, que lo soliciten, sobre la legislación vigente de aplicación así como de los cambios en la misma que afecten a su establecimiento.

▶ **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS**

La emisión del correspondiente informe sanitario para la tramitación e 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 recogida de expedientes y resolución de incidencias con los técnicos de la Gerencia en turnos rotatorios en la Gerencia Municipal de Urbanismo o por correo electrónico.

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 2014 se han informado 172 Proyectos de licencias y se han realizado 173 inspecciones, emitiéndose un total informes, cumpliéndose con los objetivos del programa.

INSTALACIONES	Informes proyecto obra	Inspecciones licencia con su informe
Comedores Colectivos (AP)	39 instalaciones 43 informes	39
Piscinas Climatizadas y Spas (AP)	6	3
Piscinas de temporada (AP)	3 licencia 2 obra nueva Total 5 informes	5
Centros de Belleza y de Adorno Corporal o	54	

INSTALACIONES	Informes proyecto obra	Inspecciones licencia con su informe
Micropigmentación (DR)		59
Comercio Minorista de Alimentación (DR)(venta, horneado de pan; barras de degustación (AP))	54 proyec 2 barra degust Informes: 56	44 2 barra degus
Otros: Grandes supermercados, cementerio, polideportivos	6	6
Otros : herbolarios, escuelas infantiles, gimnasio, etc	15	15
Establecimientos que no requieren informe sanitario	14	--
TOTAL INFORMES	199	
TOTAL INSPECCIONES	173	

NOTA:

Los informes de obra pueden ser desfavorables, favorable o favorable 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 **83.72 % de las licencias se han informado favorablemente**; siendo desfavorables el 8.13 % y no se ha emitido informe sanitario en 14 proyectos debido a que no existe legislación sanitaria específica de aplicación, o la autorización sanitaria corresponde a otras administraciones, como es el caso de los centros sanitarios.

	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014
Comercio Minorista de Alimentación	49	51	45	43	54
Comedores Colectivos	15	0	8	60	39
Piscinas	0	0	5	18	9
Centros de Belleza/ Tatuajes	21	3	34	30	54
Escuelas Infantiles	1	0	0	0	1
Otros	3	0	1	4	15

El cambio en el modelo de las tramitaciones de licencias urbanísticas, ya introducido en el 2013, ha producido un incremento en el tiempo dedicado a la gestión de los expedientes por parte del servicio de inspección sanitaria en detrimento de otros programas sanitarios de inspecciones programadas de seguimiento a establecimientos en funcionamiento por ejemplo bares, restaurantes y comedores en general.

Durante este año 2014 se han cumplido con los objetivos del programa.

OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

1. El equipo de inspección ha atendido numerosas consultas de los ciudadanos, titulares o empresas (**320**) tanto de forma presencial, como por correo electrónico o telefónicamente, resolviendo las dudas planteadas en cuanto a requisitos higiénicos necesarios para emprender o adecuar un negocio a la legislación vigente.
2. La Ordenanza Reguladora Higiénico-Sanitaria donde se establecen las condiciones higiénico-sanitarias que deben observar los establecimientos que sirvan comidas y/o bebidas de comedores colectivos se encuentra en proceso de revisión debido a los cambios normativos importantes que se están realizando en esta materia..

► LOGROS OBTENIDOS

Se ha conseguido adecuar el programa sanitario de licencias a los cambios exigidos por la legislación de tramitación de la licencia municipal llegando a la totalidad de licencias recibidas, no obstante es necesario seguir adecuando los procedimientos y protocolizando las actuaciones sanitarias.

Han 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 el año 2013, 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

► PREVISIÓN DE ACTIVIDADES A REALIZAR HASTA EL 2015

Se continuará con el programa actual teniendo que adaptarlo a la legislación sobre tramitación urbanística, compatibilizándolo con los programas de control sanitario que se realizan sistemáticamente en el Departamento de Salud Pública.

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 2014, se plantea 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 realizado un mayor hincapié 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 2014, en el municipio de Móstoles, existen censados 37 **centros de cuidado y recreo infantil**, 37 de ellos disponen de servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering.

Durante el año 2014 se han **inspeccionado 37 centros y los 37 comedores o cocinas**, emitiéndose **38** informes correspondiente al mismo número de inspecciones. Ha quedado pendiente la inspección de un centro de ocio por permanecer cerrado en horario de mañana y tras haber contactado con los titulares del mismo, no se obtuvo respuesta para poder realizar dicha inspección.

Dentro de la actividad inspectora también se solicitó copia de los menús escolares, indicándoles que la Comunidad de Madrid en su portal de Internet ha incluido una herramienta para la valoración de menús, pudiendo resultar de utilidad a las Escuelas infantiles privadas que no tienen contratado un profesional experto en nutrición para el diseño de un menú equilibrado según marca la legislación vigente.

Las Escuelas Infantiles públicas y las privadas con servicio de catering tienen menús evaluados por expertos en nutrición.

Asimismo se ha realizado un mayor control y asesoramiento respecto a que instauren los prerrequisitos del APPCC en las guarderías/Escuelas infantiles privadas con cocina propia sobre todo lo referente a los registros de temperaturas, control de proveedores, limpieza de las instalaciones así como control de los alimentos.

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 guarderías públicas y a las privadas de mayor antigüedad, comprobándose el buen estado de las tuberías de dichos centros.

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.

INDICADORES

Denominación: Control del cumplimiento de la programación de inspección en los diferentes tipos de centros.

Descripción: Porcentaje de inspecciones programadas realizadas, con respecto al total de inspecciones programadas, en cada tipo de centro.

Guarderías y centros de ocio = $(38/37) \times 100 = 102\%$.

CONCLUSIONES

Se han cumplido y superado el objetivo de visitar el 102% de los centros censados.

1. Como en años anteriores de las acciones realizadas se puede concluir que el estado general de los establecimientos es adecuado.
2. Las prácticas higiénicas adecuadas por parte del personal de dichos centros ha hecho posible que durante el año 2014 no se haya producido ningún brote de tipo alimentario.

10. PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA

El programa de sanidad mortuoria en el año 2014, 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 2014 no se ha realizado la inspección sanitaria anual que se viene realizando por programa al cementerio, debido a las obras de remodelación de la instalación que se están realizando. Se realizará la inspección cuando finalicen dichas obras .

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

Se continuará con el programa durante este año 2015, realizando visita de inspección para comprobar el estado de la instalación después de finalizar las obras de remodelación.

11. ALERTAS DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS

► **FUNCIONES**

Informar a través del Área de Sanidad de la Concejalía de Familia y Bienestar Social 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**

Durante el segundo semestre se ha comunicado por correo postal a 21 herbolarios la existencia de 14 alertas (medicamentos ilegales usados como despigmentantes y para mejorar la función eréctil fundamentalmente) solicitando la destrucción de los productos o su devolución al proveedor.

Además, durante el año 2014 se ha recibido 1 alerta de caramelo líquido en spray vendido en algunos comercios minoristas de alimentación. Dicha alerta se gestionó, en colaboración con los Técnicos de Salud Pública de la Comunidad de Madrid y Policía Municipal de Móstoles. Se realizó la comprobación y retirada del producto en los establecimientos donde se encontraron, enviando toda la documentación al respecto al Área de Salud Pública del área VIII.

▶ **OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES**

Dado que el número de alertas de productos considerados medicamentos ilegales de venta en herbolarios está aumentando considerablemente, 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 HASTA EL 2015**

Continuar con la gestión de las alertas recibidas.

▶ **OBSERVACIONES**

Cuando se ha detectado un número de unidades muy grande distribuidas en gran número de establecimiento 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 permitió ponernos en contacto con el distribuidos para verificar la retirada efectiva del mercado

12. OTRAS ACTIVIDADES

Reuniones

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

1. Reuniones Departamentales: para programar actividades o tratar algún caso concreto.
 - Con la Coordinadora
 - De Equipo
 - Gerencia de Urbanismo
2. Reuniones Externas: **24**
 - Técnicos de Empresas Privadas: CICAP, Hermo, etc.
3. Reuniones de trabajo con el grupo de inspección de la Red Municipal de Salud: elaboración de protocolos de inspección, elaboración de ordenanzas, etc.....

Elaboración de pliegos

- Control y Prevención de la legionelosis en sistemas de refrigeración, agua fría de consumo humano, agua caliente sanitaria, riesgos por aspersión, fuentes ornamentales, depósitos contra incendios, así como elementos de aerosolización, al aire libre o interior de los edificios en el municipio de Móstoles.

Información

Se ha informado a los ciudadanos, sobre temas sanitarios. Esta información ha sido:

INFORMACIÓN AL PÚBLICO = 701	
Personal	238
Telefónica	409
Por escrito (incluyendo medios electrónicos)	54

Cursos de Formación

- Asistencia a Jornada Técnica sobre clasificación, etiquetado y envasado de sustancias y mezclas. Reglamento CLP organizado por el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.
- Asistencia a Jornada de Buenas Prácticas en Salud en Alcobendas, organizado por la Red Municipal de Salud de la Comunidad de Madrid.
- Asistencia a Jornada sobre Tratamiento de la bacteria de la legionella en inmuebles e instalaciones críticas organizado por la SESA (Sociedad Española de Sanidad Ambiental) en la Escuela Superior de Arquitectos de la Universidad Politécnica de Madrid.
- Asistencia a Jornada sobre el nuevo Reglamento sobre información alimentaria al consumidor en el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad organizado por AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición)
- Visita a las instalaciones de la empresa Hermo, que es la concesionaria de realizar el control y prevención de la legionelosis en el municipio de Móstoles.
- Curso de formación sobre acumuladores de agua caliente sanitaria “in situ” en las instalaciones del Polideportivo Villafontana, a cargo de la empresa Hermo.
- Curso de formación sobre plagas de chinches, a cargo de la empresa concesionaria en este Ayuntamiento para el control de plagas del municipio.
- Curso “ Ley de Protección de datos” organizado por la Comunidad de Madrid.

Otras actuaciones por programa

- En todos los programas:
 - Se realiza actualización de censos y legislación vigente de aplicación.
 - Reuniones con distintos departamentos (Gerencia de Urbanismo, policía municipal e intradepartamentales sobre temas que competen a los distintos servicios).
 - Reuniones Red Municipal de Salud. Además, el equipo de inspección participa activamente en el grupo de inspección de la Red Municipal de Salud, habiendo colaborado en la elaboración de un proyecto de Ordenanza de Salubridad
 - Educación sanitaria a los titulares, trabajadores y usuarios de los establecimientos que precisan control sanitario.

CONTROL SANITARIO DE ANIMALES

1. 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 buenas condiciones higiénico-sanitarias y etológicas, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la Ley de Protección de Animales Domésticos Ley 1/1990 de la CAM y normativa derivada.
3. Devolución de los animales extraviados en vía pública a sus propietarios.
4. Acogida de las mascotas de ciudadanos empadronados en el municipio cuando ya no pueden hacerse cargo de ellas.
5. Realización de un control de perros calificados como potencialmente peligrosos que ingresan en el centro.
6. Realización de observación antirrábica en animales denunciados por mordedura.
7. Recoger 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.
8. Realizar inspecciones sanitarias relacionadas con la tenencia de animales domésticos, bien para la tramitación de denuncias o para la concesión de licencias urbanísticas.
9. Informar a los ciudadanos del municipio en cuestiones relacionadas con animales domésticos.
10. Colaborar con la Comunidad de Madrid en programas sanitarios de vigilancia y control de zoonosis.

OBJETIVOS

1. Disminuir los riesgos sanitarios que derivan de las zoonosis que pueden ocasionar los animales de compañía.
2. Disminuir los abandonos de animales domésticos.
3. Promover la adopción de animales abandonados.
4. Impedir que los animales sufran daños secundarios a su abandono en la vía pública.
5. Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la legislación vigente.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS

- Gestión de los animales recogidos en el Centro.
- Gestión de cobro de tasas por recogida de animales en vía pública o por renuncia de animal voluntaria.
- Gestión de cobro de precios públicos por enterramiento de cadáveres y por estancia de animal en el centro.
- Actuaciones de educación e información sanitaria a los usuarios del centro.
- Programas sanitarios realizados en colaboración con la Comunidad de Madrid:
- Sistema de Vigilancia de Leishmaniosis y parásitos gastrointestinales en perros vagabundos”
- Vigilancia del vector de la Leishmaniosis.
- Programa de adopción de los animales del Centro.
- Tramitación de expedientes relacionados con animales de compañía.
- Saneamiento ambiental (gestión de cadáveres de animales de compañía de propietarios empadronados en el municipio).
- Inspecciones Sanitarias de establecimientos dedicados al cuidado de animales de compañía, para la tramitación de licencias de funcionamiento.
- Inspecciones sanitarias efectuadas por denuncias relacionadas con animales de compañía.
- Observaciones antirrábicas efectuadas por incidentes/ mordeduras de perros y gatos.

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 leishmaniasis 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 esterilizaciones en animales machos.
 - Programa de detección del virus de la “inmunodeficiencia felina” y virus de la “leucemia felina”.
 - Programa de limpieza y desinfección del Centro.

INDICADORES

- Animales ingresados en el Centro: 484.
- Animales adoptados: 213.
- Animales devueltos a sus propietarios: 133.
- Avisos con salida de vehículo realizado por operarios relacionados con animales: >650.
- Gatos asilvestrados capturados mediante jaula por denuncias varias: 55.
- Cadáveres de animales de compañía recogidos a particulares: 118.
- Cadáveres de animales recogidos en vía pública: 20.
- Observaciones antirrábicas realizadas: 21.
- Denuncias tramitadas relacionadas con molestias por animales: 29.
- Informes sanitarios tramitados para licencias urbanísticas: 10.
- Otros informes veterinarios: 10.
- Expedientes sancionadores abiertos por abandono de animales: 9.
- Actuaciones veterinarias efectuadas para la unidad canina de policía: 17.
- Actuaciones veterinarias en el Centro:
 - Test leucemia e inmunodeficiencia: 30.
 - Desparasitaciones internas :> 240.
 - Desparasitaciones externas : > 190.
 - Vacunaciones parvo-moquillo >130.
 - Vacunas de rabia > 100.
 - Aplicación de microchips >120.
 - Atenciones veterinarias > 700.
 - Eutanasias practicadas: 72.
- Limpieza y desinfección de todos los alojamientos de los animales del centro >250 veces en perros y > 100 veces en gatos.
- Informaciones presenciales a ciudadanos relacionadas con animales de compañía: > 2300
- Informaciones telefónicas a ciudadanos: >3200
- Censo canino y felino: **Se han producido 481 altas y 172 bajas.**

2. CONCESIÓN DE LICENCIAS DE TENENCIA Y REGISTRO DE ANIMALES POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Licencia de Animales Potencialmente Peligrosos

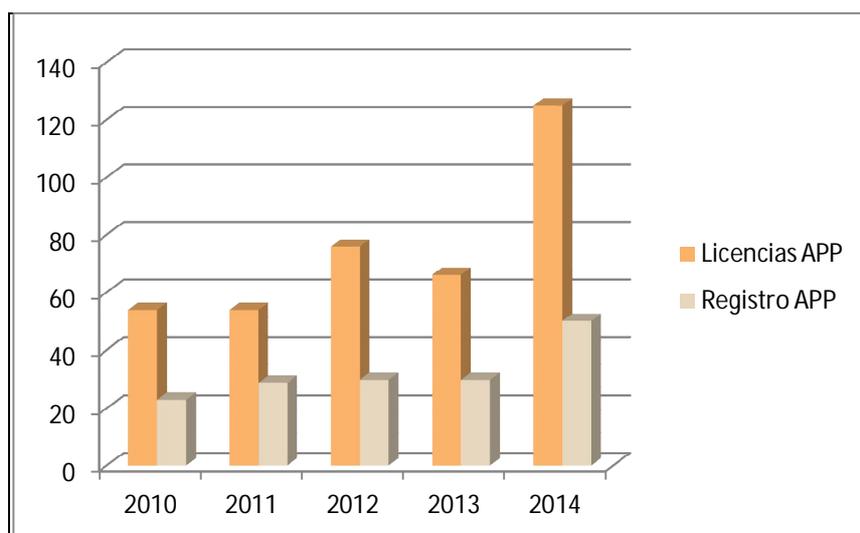
Se han tramitado 125 Licencias de Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos, de las cuales 16 han sido por renovación y 109 nuevas, contando con un total de 532 Licencias en vigor a 31 de diciembre de 2014.

Registro de Animales Potencialmente Peligrosos

Se ha solicitado el alta de 50 animales. Contando actualmente con 225 animales potencialmente peligrosos registrados.

La evolución de las solicitudes tramitadas desde el año 2010 es la siguiente:

	2010	2011	2012	2013	2014
Licencias APP	54	54	76	66	125
Registro APP	23	29	30	30	50



Cómo se puede comprobar en el ejercicio 2014 se ha producido un importante incremento de las Licencias de APP tramitadas, prácticamente se ha duplicado con respecto al año anterior, en gran parte debido a la colaboración de la Unidad Canina de la Policía Local y la concienciación ciudadana.

Se ha modificado el impreso de solicitud de Licencia de APP, adjuntando al mismo:

- el impreso de autoliquidación para el pago de la tasa correspondiente
- el Anexo I, autorización al Ayuntamiento para solicitar a la Comunidad de Madrid el certificado de no haber sido sancionado por infracciones graves o muy graves, según la Ley 50/1999
- El Anexo II, autorización al Ayuntamiento para solicitar al Ministerio de Justicia el certificado sobre antecedentes Penales.

La cumplimentación de los citados anexos facilita enormemente al ciudadano su tramitación ya que evita tener que ir a Madrid para solicitar dichos certificados personalmente.

Asimismo con la solicitud de Registro de APP también se entrega el impreso de autoliquidación para el pago de la tasa correspondiente.

PROGRAMA DE CONTROL PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

El programa de DDD EN LA VÍA PÚBLICA Y EDIFICIOS MUNICIPALES está orientado 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.

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**, realizadas en las temporadas correspondientes a Navidad, Semana Santa y verano, con objeto de no interferir en el normal desarrollo de las actividades de los centros
- **Una campaña anual en edificios municipales**, con el fin de realizar un programa de tratamiento y seguimiento planificado de las dependencias. Además de atender el 100% de los avisos comunicados.

ATENCIÓN DE AVISOS

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.

Durante el **año 2014** se han realizado un total de **302 avisos** de los cuales:

PLAGA	DEPENDENCIAS MUNICIPALES	COLEGIOS /E.I.	VÍA PÚBLICA	VIVIENDAS/LOCALES
ROEDORES	18	10	88	1
CUCARACHAS	24	16	67	----
HORMIGAS	20	18	2	----
AVISPAS	5	12	----	----
INSECTOS Y OTROS	12	3	3	3
TOTALES	79	59	160	4

Se han contestado **por escrito 59** solicitudes de D.D.D. que se han recibido por registro general, incluidas denuncias en vía pública (44) y viviendas insalubres (15).

En viviendas particulares se han atendido 1 aviso por arácnidos, 2 por chinches y 1 por ratas.

Todos los avisos han sido de carácter puntual, sin suponer en ningún momento riesgo para la salud.

En relación al ejercicio 2013, los avisos se han incrementado en un 12%

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 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, 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.
- 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 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)
- Mejora en el cuidado y limpieza de los Parques Públicos Municipales (basuras, madrigueras, etc.)
- Mejora y limpieza de la Red General de Saneamiento (reparación de arquetas, 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.)

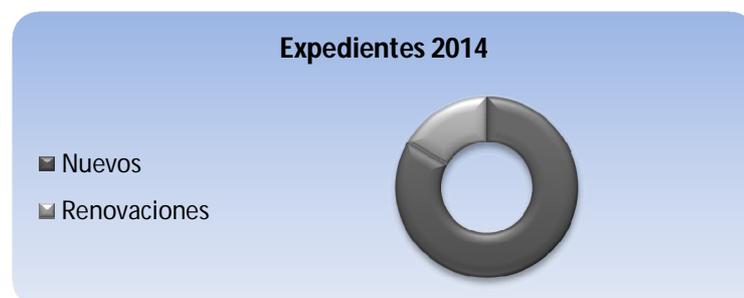
ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA

Este servicio tiene como objetivo mejorar de la situación de la población con minusvalía, en cumplimiento de la Ley 19/2001, de 19 de diciembre, que establece que los municipios deberán adoptar las medidas necesarias para la concesión de tarjeta de estacionamiento para las personas discapacitadas con graves problemas de movilidad,

PRINCIPALES ACCIONES REALIZADAS

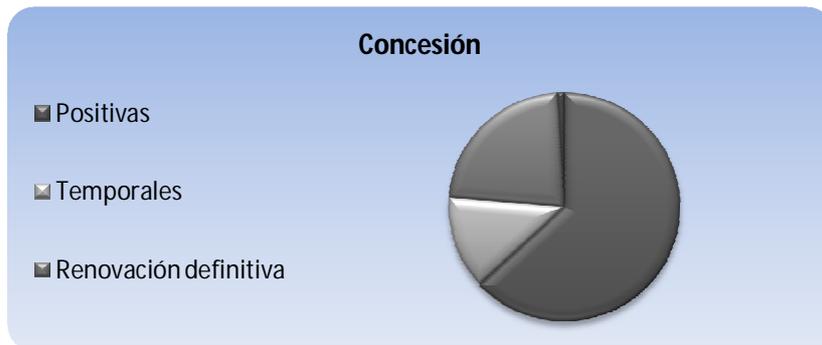
Tramitación de las tarjetas de aparcamiento para personas con movilidad reducida según lo establecido en las Ordenanzas Municipales Reguladoras, de 28 de enero de 2005.

En el ejercicio 2014 se han tramitado **241 expedientes de solicitudes nuevas y 48 renovación de tarjeta definitiva.**



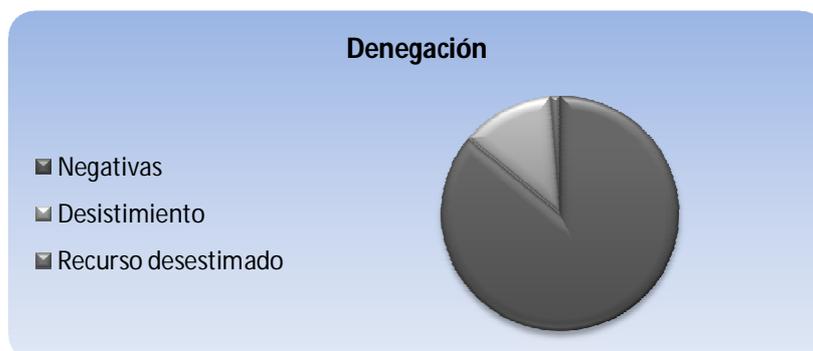
Expedientes tramitados 2014.

CONCESION DE TARJETAS			
POSITIVAS DEFINITIVAS	POSITIVAS TEMPORALES	RENOVACIONES	
		RENOVACION DEFINITIVA	Y CAMBIO DE DOMICILIO
133	28	48	2



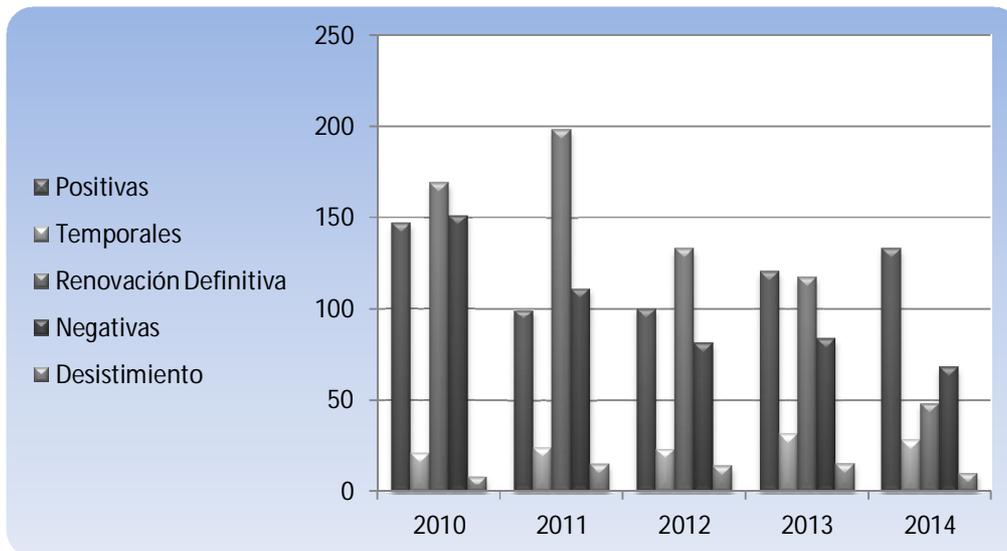
Concesión 2014

DENEGACION DE TARJETAS		
NEGATIVAS	DESISTIMIENTO	RECURSOS
68	10	DESESTIMADOS
		1



Denegación 2014.

- Se dieron de baja **20** tarjetas por fallecimiento de sus titulares.
- Se han enviado **155** cartas comunicando el vencimiento de validez de la tarjeta y el procedimiento para su renovación.
- Tramitación de retirada de tarjeta por período de un año (sanción no pecuniaria) por la mala utilización de tarjeta: **7** expedientes



Comparativa.