

MEMORIA AREA DE SANIDAD 2015

Concejalía de Bienestar Social, Sanidad e Igualdad

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.....	8
4. Prevención y Control de la Legionelosis.....	14
5. Control Sanitario de Piscinas.....	17
6. Programa de Centros de Belleza, Tatuajes y Piercing.....	25
7. Control Sanitario de Restauración Colectiva	29
8. Gestión de Licencias Urbanísticas.....	34
9. Control Sanitario de Escuelas Infantiles, Centros de Ocio y Cuidado Infantil: instalaciones y cocinas.....	38
10. Programa de Sanidad Mortuoria.....	40
11. Alertas de medicamentos ilegales, cosméticos y productos sanitarios.....	41
12. Otras actividades.....	43

CONTROL SANITARIO DE ANIMALES

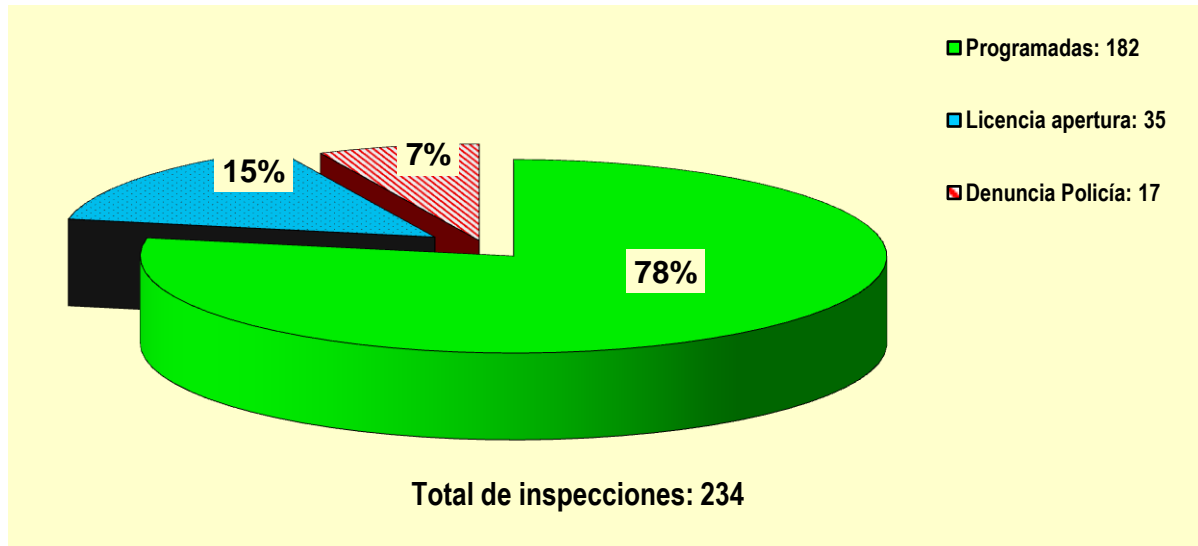
1. Centro Municipal de Acogida de Animales Abandonados.....	46
2. Concesión de Licencia de Tenencia y Registro de Animales Potencialmente Peligrosos.....	50

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS	51
--	-----------

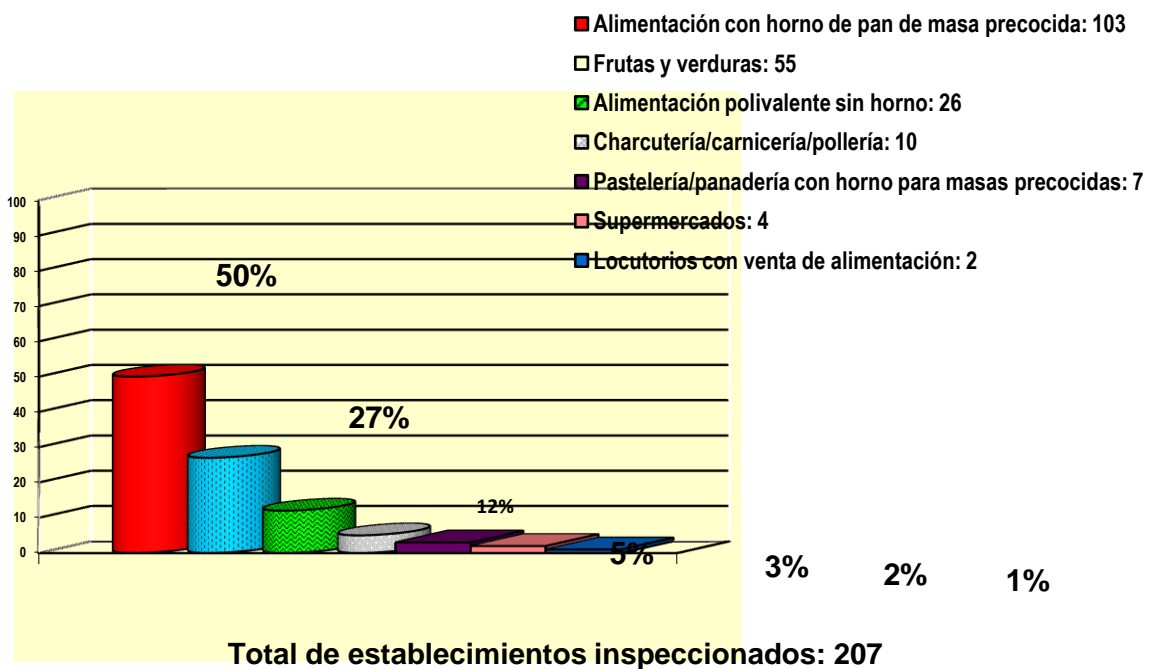
ATENCIÓN A PERSONAS CON MOVILIDAD REDUCIDA	54
---	-----------

1. CONTROL SANITARIO DEL COMERCIO MINORISTA DE ALIMENTACIÓN

Durante el año 2015 se realizaron **234 inspecciones** en **207 establecimientos** de comercio minorista de alimentación, como sigue:

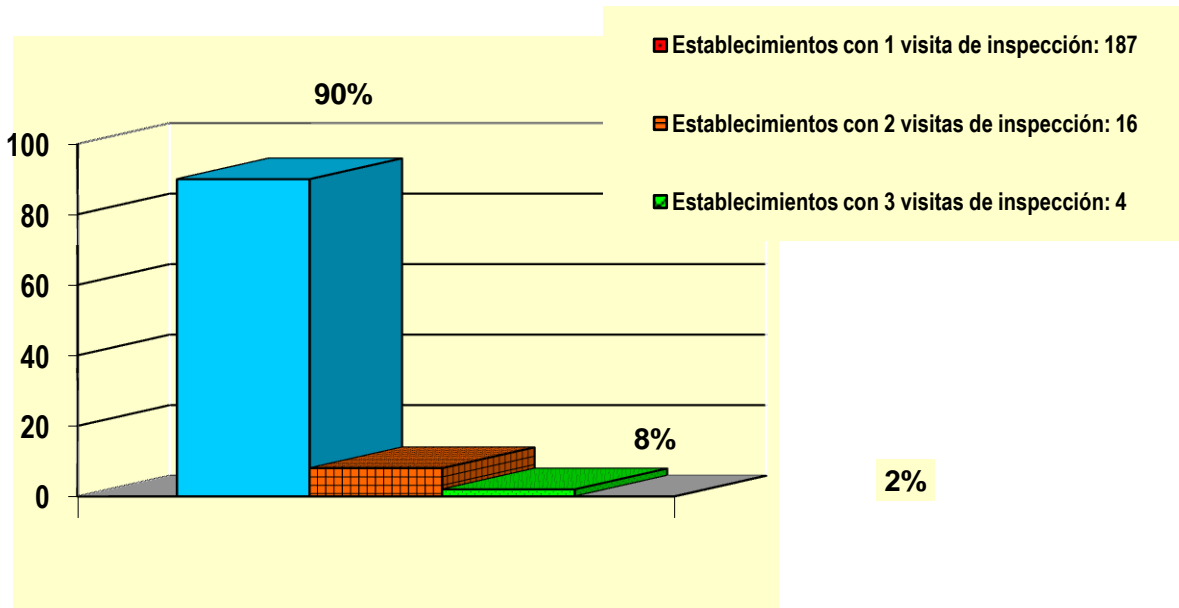


En los establecimientos inspeccionados, la distribución respecto al tipo de venta que se realiza, fue:



Resultando un **promedio de 1,13 inspecciones** por establecimiento, distribuidas como sigue:

Total de inspecciones: 243
Establecimientos inspeccionados: 207



EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

- 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	2015
Nº de establecimientos inspeccionados	62	108	121	117	156	171	181	207
Nº de inspecciones realizadas	133	220	245	239	258	261	270	243

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 pre cocida
- 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 **50** expedientes de apertura de establecimientos de alimentación derivados desde la gerencia de Urbanismo, realizándose inspecciones en **35** de ellos.

De los no inspeccionados:

3. En 6 de ellos se realizará la inspección cuando finalicen las obras.
El informe se hizo sobre plano, puesto que corresponden a establecimientos que necesitan autorización previa a la actividad.
4. En 5 de ellos el informe sanitario fue desfavorable.
5. En 4 de ellos el establecimiento no llegó a inaugurarse, estando cerrados y sin ningún signo de actividad.
6. **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/2015 había **343** establecimientos censados, siendo:

- Alimentación con horno de pan de masa pre cocida: **145**
- Panadería/pastelería sin obrador, con horno masas pre cocidas: **27**
- Frutas y verduras: **75**
- Alimentación polivalente sin horno de pan: **65**
- Locutorios con venta de productos de alimentación: **7**
- Supermercados: **8**
- Alimentación con charcutería: **7**
- 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 **18** actas de la Policía Municipal refiriendo deficiencias sanitarias. 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, **157** en el 2014 y **145** en el 2015).

Por otra parte, existe un incremento progresivo de los establecimientos que tienen como actividad principal la venta de frutas y hortalizas (**43** en 2011, **56** en 2012, **60** en 2013, **67** en 2014 y **75** en 2015).

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 es 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 **un total de 128 denuncias**: Interpuestas 87 por Policía y 38 por particulares y 3 por Servicios Sociales que han generado 30 inspecciones.

Las denuncias de Policía:

- **61** corresponden a la vigilancia que se hace, sobre el cumplimiento de la ley de espectáculos públicos, a bares y restaurantes y **7** a bares especiales.
- **17** fueron de comercio minorista y se realizaron 10 inspecciones.
- **1** salón de arreglo de uñas que se inspeccionó.
- **1** local de almacenamiento de chatarra que fue inspeccionado.

La gestión de estas denuncias se describe en las memorias de los correspondientes programas.

Denuncias de particulares:

- 38 denuncias fueron interpuestas por particulares sobre la insalubridad de: 28 viviendas (9 inspeccionadas) y 10 locales y establecimientos (5 bares, 2 de alimentación inspeccionados, 1 de fisioterapia, 1 solar y 1 sótano). De los bares 1 fue inspeccionado, 3 derivados al Área 8 y 1 derivado a Urbanismo).

Denuncias de Servicios Sociales

- 3 denuncias fueron sobre viviendas insalubres interpuestas por Servicios Sociales inspeccionándose las tres.

Las denuncias sobre insalubridad en viviendas y locales, objeto de este programa, fueron 34 que conllevaron 16 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 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

$$\frac{\text{Nº de denuncias de viviendas y locales tramitadas} \times 100}{\text{Nº de denuncias recibidas}} = \frac{34 \times 100}{34} = 100\%$$

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 2015 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 de controla del grifo del consumidor y se han determinado 70 metales (65 hierros)

Se han recibido 5 avisos de los cuales 2 han sido de domicilios y 2 de Institutos de Enseñanza Secundaria de Móstoles. Estas analíticas están incluidas en el total de analíticas. Se han gestionado todos los avisos que se han recibido dando aviso también, al Canal de Isabel II, gestor de nuestro municipio para que realice las actuaciones que correspondan a su competencia.

Analíticas	2015
Dependencias municipales	17
Colegios Públicos	37
Domicilios y 2 en urbanizaciones	13
Escuelas infantiles/Institutos	13/6
Establecimientos	12
Fuentes de agua potable	2
Polideportivos	4
Total	104

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, al igual que, institutos y polideportivos municipales de gestión privada y privados, por ser instalaciones con afluencia de público.

De acuerdo al RD 140/2003, los parámetros mínimos a vigilar en grifo de consumidor son: Olor, Sabor, Color, Turbidez, Conductividad, pH, Amonio, Bacterias coliformes, *Escherichia coli* e incluye Pb, Ni, Cu, Fe y Cr, cuando se sospeche su presencia. Se realiza en función del historial del edificio y los resultados analíticos de años anteriores.

Por tanto, este año el metal que se ha muestreado ha sido el hierro que es el metal que más presente puede estar en las tuberías, debido a la instalación de tuberías de caña de hace años y que en algunos edificios todavía no han sido cambiadas.

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 93.

Indicadores:

$$\frac{\text{Nº de análisis realizados agua} \times 100}{\text{Nº de análisis según legislación agua}} = \frac{104 \times 100}{90} = 115.5 \%$$

AVISOS

Durante este año, en el Departamento de Salud Pública se han recibido 5 avisos: 3 domicilios y 2 Institutos de Educación Secundaria. Se han recogido muestra en cada uno de ellos y se han enviado los informes sanitarios a los domicilios y a los centros educativos. 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:

$$\frac{\text{Nº de denuncias de agua} \times 100}{\text{Nº total de denuncias de agua de consumo}} = \frac{5 \times 100}{5} = 100 \%$$

TOMA DE MUESTRAS

Una vez aprobado el programa de trabajo, se han realizado las visitas a las instalaciones, entregando una carta de presentación emitida por el Ayuntamiento. A continuación se han realizado la toma de muestra, siguiendo el procedimiento de muestreo de CICAP, acreditado por ENAC según la Norma UNE EN-ISO 17025. Este procedimiento permite tomar muestras representativas y garantizar la integridad de la misma evitando contaminaciones o modificaciones de la muestra entre la toma y el ensayo en laboratorio. La muestra se identifica de forma que la trazabilidad quede garantizada durante todo el proceso y se conserva y transporta en condiciones adecuadas para ser entregada en laboratorio. Asimismo, en el procedimiento, se indican los controles de calidad a realizar, tanto de la toma de muestra como de los ensayos realizados *in situ*.

Durante el año 2015 se han realizado un total de 93 tomas de muestra y análisis de agua de consumo humano, todas ellas analíticas de potabilidad. Las muestras analizadas han sido tomadas en grifos

situados dentro de instalaciones interiores. Y 3 de ellos han sido denominados “avisos”, que son aquellas muestras que se toman a raíz de una queja vecinal en relación al estado del agua en su domicilio y 2 de ellos correspondientes a avisos de Institutos de Educación Secundaria.

ANÁLISIS Y RESULTADOS

Una vez recibidas y registradas las muestras por el responsable de registro del laboratorio, las diferentes alícuotas que componen la muestra son derivadas a los laboratorios de microbiología y físico-químico, donde se realizan los 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 2015 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 2015

- **Cloro libre y cloro combinado**

El promedio de cloro libre residual en las muestras analizadas ha sido de 0,49 mg/L y el de cloro combinado 0,27 mg/L. Ambos valores muy similares a los obtenidos en 2014.

En la siguiente gráfica se observa la evolución del cloro a lo largo del año.

Puede observarse en la gráfica, que aunque habitualmente el promedio del valor del cloro libre es superior al promedio del valor de cloro combinado, en los meses de abril, noviembre y diciembre, ambos promedios se encuentran muy igualados. De hecho en noviembre, el promedio del cloro combinado es ligeramente superior al promedio del cloro libre.

En todos los casos estos valores promedio se encuentran alejados de los valores límites indicados en el R.D. 140/2003.

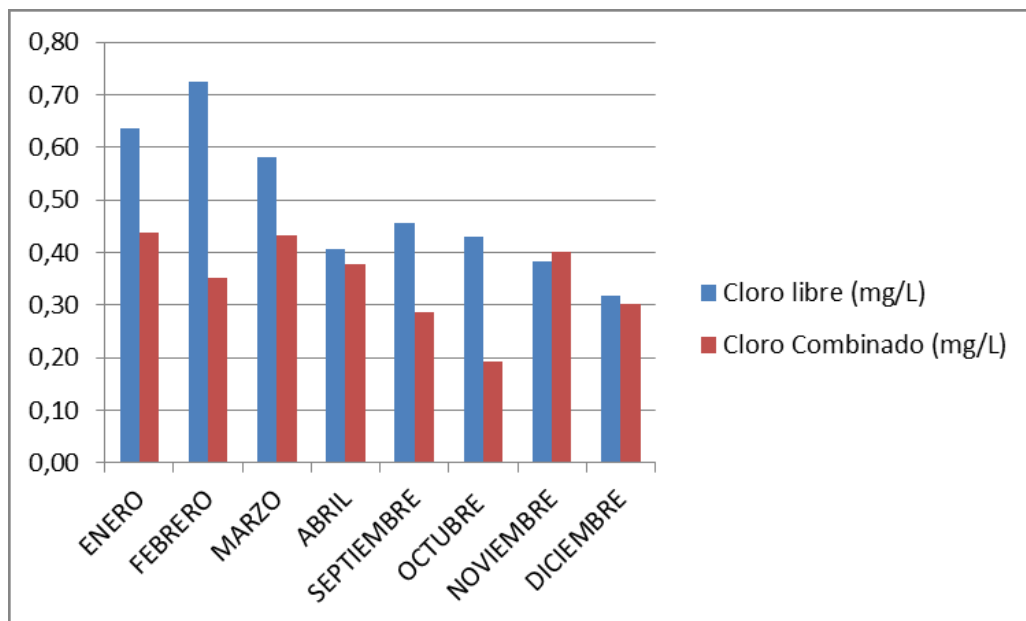


Imagen: Mediciones cloro libre y combinado (Promedio mensual)

• 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 52 UNF. Este valor se obtuvo en un domicilio particular correspondiente a un aviso, con a priori, presuntos problemas en las tuberías del edificio o de dicho domicilio particular. En ese mismo día las muestras tomadas en Móstoles dieron valores de Turbidez normales por debajo del valor límite, lo que nos lleva a pensar que el caso aislado de dicho domicilio particular debe a problema concreto de la vivienda no extrapolable al resto de la red de distribución de la ciudad.

Gráfica 2:

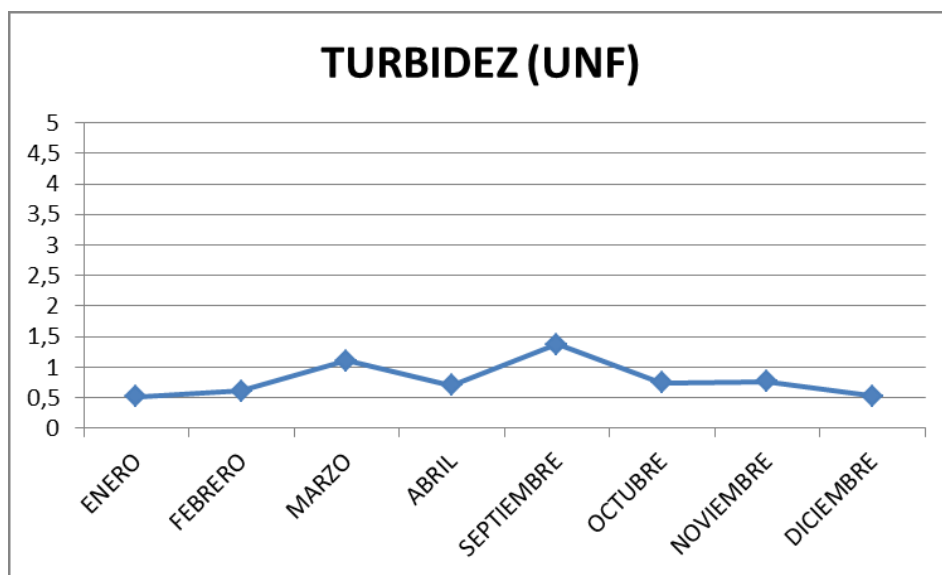
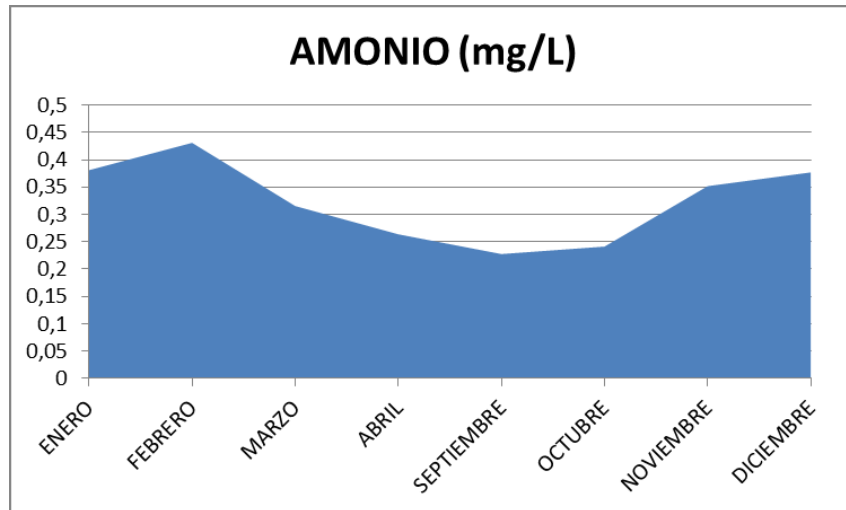


Imagen: Mediciones de turbidez (promedio mensual)

- **Amonio**

Los ensayos de amonio realizados, con un promedio de 0,31 mg/L, están todos por debajo del valor paramétrico, fijado en 0,50 mg/L por el RD 140/2003. Valores similares a los obtenidos en 2014 (con un promedio de 0,26 mg/L).

Como puede observarse, se observa un acusado descenso en los meses de abril, septiembre y octubre.



Gráfica 3: Valores de amonio (promedios mensuales)

- **Nitritos**

El promedio anual de nitritos en 2015 ha sido de 0,075 mg/L.

A continuación se muestra la gráfica donde se pueden observar los promedios mensuales obtenidos. Señalar el aumento producido a final de año, en especial en los meses de diciembre y octubre. El promedio

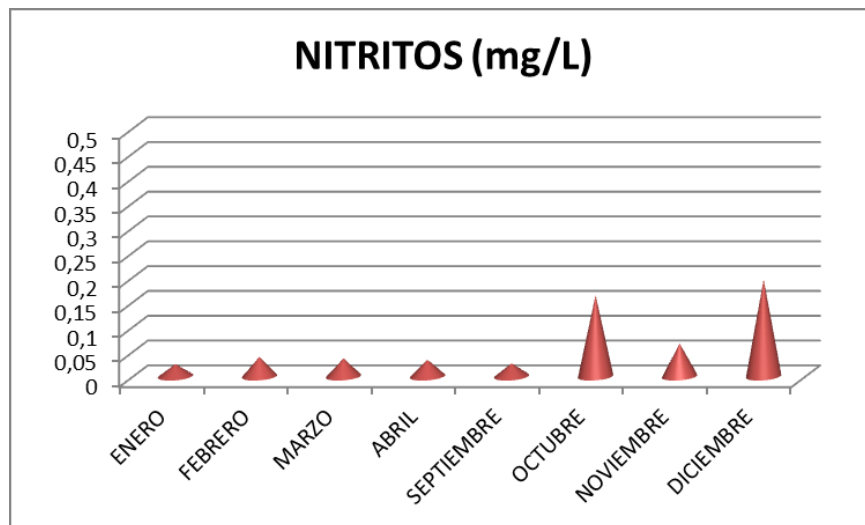


Imagen: Valores de nitritos (promedios mensuales)

• 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. 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 2015 se han analizado un total de 70 metales. Todos ellos han dado resultados por debajo del valor paramétrico excepto:

El parámetro hierro en un aviso particular (referencia 150717), que coincide con la muestra en la que se obtuvo incumplimiento en turbidez y color. Dio un valor de 749 mg/L de hierro que vamos a eliminar de la tabla siguiente por no ser representativo del estado de la red de distribución de Móstoles.

En este caso, se envió un informe sanitario a dicho domicilio, dando las pautas necesarias para solucionar la situación.

OTROS TRABAJOS

A lo largo de 2015 CICAP ha mantenido una reunión a principios de año con el Área de Salud Pública del Ayuntamiento de Móstoles en las que se han transmitido los detalles del desarrollo de los trabajos y se ha informado de la evolución de los mismos. Esta reunión ha servido de complemento a la ya fluida comunicación que se mantiene por vía telefónica y correo electrónico, para la resolución de dudas por ambas partes y han permitido mantener un nivel de comunicación óptimo para la correcta ejecución del servicio.

SINAC

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

CONCLUSIONES

Las muestras de agua analizadas en 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.

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 anual 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 Controles de Tª y cloro analíticas spas Revisiones de análisis de legionella	15/15*100 = 100 % * 15/15* 100 = 100 % * 7/7*100= 100% 5/5* 100 = 100 %
Torre de refrigeración	Revisión al inicio de temporada Control Tª y cloro diariamente Tratamiento al inicio de temporada Análisis legionella mensual durante funcionamiento	100 % 100% 100 % 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 %
	Analíticas colegios, escuelas infantiles dependencias municipales	117 analíticas legionella
11 Fuentes ornamentales y 20 Sistemas de riego por aspersión	Revisiones general a todas las instalaciones	52 %
	Desinfección de difusores	100 %
	Análisis Legionella fuentes 11 y 23 aspersores	34/ 44 *100= 77.2 %
4 Sistemas de agua contra incendios	Revisión general anual	7 revisiones 100 %
	Tratamiento de choque	7 tratamientos 100 %
	Análisis legionella anuales 10-20 días post-tratamiento	7 analíticas
		7/7*100 = 100 %

El total de analíticas realizadas por la empresa Hermo, S.L. han sido 196 analíticas.

No se han podido realizar todas las analíticas de las fuentes porque no todas las fuentes estaban limpias en el momento de la recogida de muestra.

Spas

Actualmente, son 5 las instalaciones con jacuzzi, funcionando durante el año 2015, 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: **15**
- Determinaciones in situ: **14**
- Analíticas Legionella: **7**
- Nº de instalaciones funcionando: **5**

1. Nº de análisis realizados por titulares x100 = 7/7*100 =100 %

Nº 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 edificios municipales (colegios y escuelas infantiles, polideportivos y otras dependencias), así como en 23 aspersores de parques y jardines y 11 fuentes que producen aerosolización) y 7 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.

OBJETIVO GENERAL:

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

OBJETIVOS ESPECIFICOS:

1. Garantizar que el 100% de las instalaciones y el agua de los vasos en piscinas de verano presenten unas condiciones higiénico sanitarias adecuadas antes de comenzar la temporada y durante la misma
 - a. Garantizar que el 100 % de las instalaciones censadas comuniquen su apertura presentando completa la documentación solicitada.
 - b. Garantizar que al menos un 75 % de las instalaciones presenten una segunda analítica del agua a mitad de temporada.
2. Garantizar mediante inspección, vigilancia y el control por los técnicos de salud pública municipales que se está realizando un mantenimiento adecuado de las piscinas tanto a nivel de infraestructura como de calidad del agua , de:
 - a. Al menos en el 75 % de las instalaciones de verano
 - b. 100 % de las piscinas climatizadas públicas y privadas, priorizando aquellas que presenten más deficiencias,
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. Información a los titulares de las piscinas de Tipo 1 sobre la necesidad de establecer un programa de autocontrol y de comunicación a la administración Autonómica y Estatal los datos que aparecen el RD 742/2013 en la base de datos SILOE

ACTIVIDADES

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

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

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

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

- Dos inspecciones durante la temporada a las 9 instalaciones de piscinas de club deportivos
- Una inspección mensual a las 2 instalaciones municipales durante los 3 meses de funcionamiento
- Una inspección al 80% de las 81 piscinas de comunidades de propietarios.
- Una inspección a un muestreo del 20 % de las piscinas de comunidades de vecinos menores de 30 viviendas y a todas las de nueva apertura.

En las **piscinas climatizadas** se planteó realizar una inspección cada tres meses, las cuales podrían espaciarse en el tiempo en caso de las instalaciones que presentan analíticas mensuales en las que se cumplen los valores paramétricos RD 742/2008 y el historial de inspecciones previas indican un estado higiénico sanitario adecuado.

Piscinas públicas y privadas	Nº de instalaciones	Nº de vasos
climatizadas	9	21
Uso público (Tipo 1): centros de ocio, club deportivos, municipales	11 (2 municipales)	25 (7 municipales)
Uso privado (Tipo 3A) comunidades de vecinos	90	106
< 30 viviendas	9	9
>30 viviendas	81	97
TOTAL	110	152

RESULTADOS Y EVALUACION DEL PROGRAMA

La evaluación del programa se realizará desde dos aspectos fundamentales:

1. Utilización de indicadores para comprobar si se han cumplido los objetivos en cuanto a:
 - a. Presentación de documentación previa correcta por parte de los titulares de las piscinas y análisis de seguimiento.
 - b. Cumplimiento del objetivo de inspección planteado.

2. Evaluación global de la calidad de las aguas de baño y el estado de las instalaciones durante la temporada.

Inspecciones a piscinas (se incluyen las rotaciones, considerándose a efectos de contabilización de las inspecciones las instalaciones como piscinas independientes)

	vasos	instalaciones
Nº inspecciones de p.climatizadas	94	38
Inspecciones de p. de verano	125	77
Total inspecciones	219	115

1. Indicadores

Piscinas de Verano	
$\frac{\text{Nº de instalaciones inspeccionadas}}{\text{Nº total de instalaciones censadas}} * 100 = \frac{77}{101} * 100 = \mathbf{76,23}$	Objetivo alcanzar un impacto del 75 % de las instalaciones
$\frac{\text{Nº de inspecciones a instalaciones}}{\text{Nº de inspecciones programada}} * 100 = \frac{90}{83} * 100 = \mathbf{108}$	Objetivo realizar al menos un 75 % de las inspecciones programadas
$\frac{\text{Nº de inspecciones a vasos}}{\text{Nº insp. programadas de vasos}} * 100 = \frac{125}{160} * 100 = \mathbf{78,1}$	Objetivo alcanzar un impacto del 75 % de los vasos
$\frac{\text{Instalaciones que han presentado la documentación previa}}{\text{Nº de instalaciones censadas}} * 100 = \mathbf{100}$	Objetivo alcanzar un impacto del 100 % de las instalaciones
$\frac{\text{Instalaciones que han presentado la segunda analítica}}{\text{Nº de instalaciones}} * 100 = \frac{70}{92} * 100 = \mathbf{76}$	Objetivo alcanzar un impacto del 80 % de las instalaciones
$\frac{\text{Vasos con segunda analítica}}{\text{Nº de vasos}} * 100 = \frac{95}{122} * 100 = \mathbf{77.86}$	Objetivo alcanzar un impacto del 80 % de los vasos

Se cuenta con **101 instalaciones**, de ellas se ha establecido como objetivo inspeccionar el 75 % de ellas, teniendo en cuenta la asignación de recursos humanos y materiales de las que se dispone en el servicio, se han inspeccionado **un total de 77 instalaciones** cumpliéndose el objetivo propuesto.

Se han realizado un total de **90 inspecciones** a las 83 instalaciones propuestas, (a determinadas instalaciones se realizó más de una inspección por considerarlas de mayor riesgo) **alcanzándose una cobertura del 108 % y una rotación de 1,08**

En cuanto al número de vasos inspeccionados se ha alcanzado un impacto del 78,1 % del total de vasos existentes en el municipio.

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 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 100% instalaciones**, comprobándose que estaba correcta y en caso de alteración de la conductividad y/o parámetros microbiológicos se solicitó una segunda analítica de comprobación para poder proceder a la apertura de las instalaciones, la normalización del resto de parámetros se compró mediante la revisión durante la inspección de las anotaciones en el libro de control oficial. Las piscinas que presentaron alguna anomalía fueron incluidas automáticamente en las propuestas para inspección.

Se han presentado 95 analíticas de agua de vasos a mitad de temporada (70 instalaciones) de los 122 vasos objeto de análisis (los correspondientes a piscinas de menos de 30 viviendas están exentos de presentación) **correspondiendo con el 77,86 % de los vasos, próximo al objetivo de llegar al 80% del total de vasos.**

Piscinas climatizadas	
$\frac{\text{Nº de instalaciones inspeccionadas}}{\text{Nº total de instalaciones censadas}} * 100 = \frac{9}{9} * 100 = \mathbf{100}$	Objetivo alcanzar un impacto del 75 % de las instalaciones
$\frac{\text{Nº de inspecciones a instalaciones}}{\text{Nº de inspecciones programadas}} * 100 = \frac{38}{32} * 100 = \mathbf{118.75}$	Objetivo realizar al menos un 75 % de las inspecciones programadas
$\frac{\text{Nº de inspecciones a vasos}}{\text{Nº insp. programadas de vasos}} * 100 = \frac{94}{84} * 100 = \mathbf{111.9}$	Objetivo alcanzar un impacto del 100 % de los vasos
$\frac{\text{Nº de analíticas presentadas}}{\text{Nº de análisis programados}} * 100 = \frac{213}{228} * 100 = \mathbf{93,4}$	Objetivo conseguir que 75 % de las instalaciones cumplan calendario analítico.

Nuestro municipio cuenta con 21 vasos (5 son Jacuzzi), de 9 instalaciones de piscinas climatizadas en funcionamiento.

En todas las inspecciones se determinaron “in situ”: cloro ó bromo libre, cloro total, pH, temperatura y humedad, CO2 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 **230 analíticas** fisicoquímicas y microbiológicas que incluyen unos 1.000 valores paramétricos, siendo de destacar que no se detectaron contaminaciones microbiológicas que hiciesen necesario cerrar el vaso. 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. Se hizo hincapié en la necesidad del controlar el CO2 ambiental y la turbidez. Solo en una ocasión se obtuvo una concentración de CO2 ambiental interior superior a 2000 ppm, procediéndose a tomar las medidas correctoras oportunas. 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, necesidad de cuantificación.

Se ha informado a la totalidad de las instalaciones sobre la existencia de la Guía editada por la Comunidad de Madrid para la realización del autocontrol en las piscinas de tipo 3A así como la puesta en funcionamiento de la base de datos SILOE en el segundo semestre del año.

2.1 control de la calidad del agua y el estado de las instalaciones de verano por los titulares

Todas las instalaciones (excepto una de menos de 30 viviendas) presentaron las analíticas previas a la apertura. Las 2ª analítica se requirió a todas las instalaciones excepto a las de menos de 30 viviendas. Los resultados fueron los siguientes:

1ª Analítica	2014/2015	Correcta	Incorrecta	Correcta	Incorrecta
127 analíticas en 2014 y 2015	Físico-Químico	67,7%	32,3%	51%	48%
	Microbiológico	(92,9%)	(7,1%)	(85.03%)	(14.96 %)
2ª Analítica		2014		2015	
119 analíticas 2014 99 analíticas 2015	Físico-Químico	(75,6%)	(24,4%)	(67.7%)	(32 %)
	Microbiológico	(100%)	(0)	(100%)	(0)

En la temporada 2015 la calidad del agua al inicio de la temporada fue inferior a la del año 2014 y similar al año 2013 en el que el porcentaje de analíticas correctas supuso el 54,6 % y el de las incorrectas el 45,4 % .

2.2 control de la calidad del agua y el estado de las instalaciones de verano por los Técnicos de Salud Pública Municipales.

En la siguiente tabla se resumen de manera global, los parámetros analizados “in situ” fotométricamente por los técnicos de salud pública

control agua por servicios inspección	PH	COLORO LIBRE	COLORO COMBINADO	TURBIDEZ (UNF)	TIEMPO RECIRCULACION (HORAS)	LIBRO OFI CONTROL
CORRECTOS	84	81	105	122	36	42
BAJO	14	20		0	37	80
ALTO	24	21	17			
n	122	122	122	122	73	122
% Correctos	68,85	66,39	86,07	100,00	49,32	28,89
% Bajos	11,48	16,39				
% Altos	19,67	17,21	13,93			
% INCORRECTOS	31,15	33,61	13,93		50,68	71,11

Los resultados de los controles analíticos realizados “in situ” por los técnicos de salud pública durante las inspecciones correspondientes difieren fundamentalmente en los valores de pH ya que el número de muestras incorrectas se eleva al 31.5 % también se ha incrementado el número de vasos con el nivel de desinfectante alterado. La turbidez de las aguas fue adecuada en el 100% de los casos y el tiempo de recirculación calculado “in situ” era superior al indicado en el Decreto 80/98 en el 50,68 % de los casos. Los libros de control de los vasos en un 60 % de los casos estaban incompletos debido fundamentalmente a que las instalaciones no disponían de turbidímetros y no sabían calcular el tiempo de recirculación, en alguna ocasión por desconocer el volumen del vaso o los diámetros de los filtros.

Por último indicar que de forma global se han encontrado mayor número de vasos de recreo dentro de normativa que infantiles en los tres parámetros fisicoquímicos analizados pH 59,26 % v 71,5 % ; cloro libre 48,15 % v 71,58 % ; cloro combinado 77,78 v 88,4 % en los vasos infantil y recreo respectivamente, por el contrario la calidad de depuración del agua en el momento de la inspección fue mejor en los vasos infantiles.

2.3 Estado de las instalaciones

Durante la inspección se recogen de modo resumido los siguientes aspectos:

- **Asistencia y salvamento** = material salvamento, botiquín, socorristas, médico/ATS

- **Estructura y funcionamiento** = características de los vasos y playa (gresites, marcas de profundidad, andén, duchas, escaleras) vestuarios y aseos; instalaciones de depuración y almacenamiento de productos químicos.

Información al público = normas régimen interno; aforo; teléfonos; productos químicos, análisis aguas, protección solar

Estado de las instalaciones tras la primera visita de inspección por los técnicos municipales.								
	Material	botiquin	socorrist	Medico ATS	Vaso- accesos- andan- Aseos, vestuario	Insta depuraci D	Inform publico	
CORRECTOS	73	83	86	92	64	83	78	39
	25	15	7	1	34	9	20	59
n	98	98	93	93	98	98	98	98
% CORRECTOS	74,49	84,69	92,47	98,92	65,31	90,22	79,59	39,80
% INCORRECTOS	25,51	15,31	7,53	1,08	34,69	9,78	20,41	60,20

Las condiciones higiénico sanitarias de las instalaciones son adecuadas en general, solamente en un caso fue necesario proceder a la suspensión del baño hasta que se persono el ATS correspondiente. El porcentaje de instalaciones correctas prácticamente es superior al 75% en todos ítem, excepto en cuanto a la información que debe estar a disposición del público que solo fue correcta en 40 % de los instalaciones y consistía casi en la totalidad de los casos en disponer de la ficha técnica de los productos químicos utilizados e indicar el aforo, en las piscinas de tipo 1 no se exponían las analíticas diarias, mensuales ni la información sobre protección solar.

Pudiendo concluir que el estado de las instalaciones ha mejorado respecto a la campaña 2014 en la que se encontraron de forma resumida las siguientes deficiencias: Control de calidad del agua (análisis in situ, libro de control mal complementado, estado de la depuradora, clorador.....) 70,5%; Medidas de asistencia y salvamento (salvavidas, perchas, botiquín, documentación socorrista....) 48,6% Deficiencias estructurales (marca 1,40 m., gresites, escaleras, duchas, cuarto depuración, almacén....) 82,9%.

Licencias de Apertura

Se han emitido **10 informes** sanitarios para la concesión de licencias, siendo 4 de ellos informes sobre proyecto de obra y 5 informes de funcionamiento con las correspondientes inspecciones, favorables.

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y RESULTADOS

Los resultados son los siguientes:

- Se ha inspeccionado el 100% de las piscinas climatizadas, cumpliendo los objetivos planificados
- Se ha inspeccionado el **73.23 %** de las piscinas de temporada: las municipales en tres ocasiones, las de gran aforo en dos ocasiones y las de comunidades de vecinos, alcanzándose una cobertura del 108 % y una rotación del 1.08.

- Se ha mandado información al **100%** de los titulares de piscinas climatizadas y de verano, empresas de mantenimiento y administradores, sobre los requisitos necesarios para la apertura de las piscinas de verano, la adecuación de las instalaciones al control de calidad del agua que marca el Real Decreto 742/2013, aclaraciones sobre los programas de autocontrol y SILOE en caso de ser de aplicación
- Se han controlado el 100% de las **384** analíticas físico-químicos y microbiológicos del agua de las piscinas realizadas por los titulares de las mismas, mejorando la calidad de las mismas a lo largo de la temporada.
- En el estudio comparativo en las piscinas de verano entre el estado sanitario del agua al inicio de la temporada y a mitad de la misma en base a las muestras tomadas por los titulares de las instalaciones las muestras incorrectas disminuyeron un 16,7 %. Las muestras que presentaban un valor de desinfectante residual fuera de normativa disminuyeron ligeramente 8, 25% describiendo valores más altos los vasos infantiles como al inicio de la temporada.
- En las muestras tomadas in situ en el trascurso de la inspección (piscinas de verano) de forma global se han encontrado mayor número de vasos de recreo dentro de normativa en comparación con los vasos infantiles en los tres parámetros fisicoquímicos analizados(pH 12,24 %; cloro libre 23,43 % ; cloro combinado 10,62 %) por el contrario la calidad de depuración del agua en el momento de la inspección fue mejor en los vasos infantiles. Se han obtenido valores de conductividad superior al 2500 uS/cm en aprox 20 % de los vasos, por lo que debe ser un parámetro que debe seguir controlándose. En cuanto a las condiciones estructurales y de funcionamiento el porcentaje de instalaciones correctas prácticamente es superior al 75% en todos ítem
- Ha mejorado la calidad del agua a lo largo de la temporada y de las instalaciones y funcionamiento de las piscinas con respecto a la temporada 2014

CONCLUSIONES

- Los titulares, las empresas de mantenimiento y los administradores de las fincas han sido informados del los cambios que recoge el Real Decreto 742/2013 que establece los criterios técnico-sanitarios de las piscinas,
- Están controladas la totalidad de las instalaciones del municipio mediante el seguimiento del control analítico realizado por los titulares de las instalaciones como por las inspecciones realizadas por los técnicos municipales habiendo mejorado sus condiciones higiénico-sanitarias de las mismas.
- La calidad del agua de las piscinas ha sido adecuada durante el año 2015 .
- 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.
- 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.

6. PROGRAMA DE CENTROS DE BELLEZA, TATUAJES Y PIERCING

Dentro de las competencias municipales en el control sanitario de peluquerías y centros de belleza y las establecidas en el RD 1002/2002 referente a los centros de bronceado y el Decreto 35/2005 referente a los centros de tatuajes en la Comunidad de Madrid, durante el año 2015 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 cumplen la legislación vigente.
- Establecimientos denunciados.

De los 486 establecimientos censados, hay 60 cerrados en la actualidad y **426 establecimientos con actividad** única o simultánea de peluquería, estética, bronceado, tatuaje y piercing, censados en el año 2015. De ellos **38 centros han solicitado licencia de apertura en el año 2015**. Siendo objeto de inspección de acuerdo a los criterios definidos anteriormente:

- 19 centros de tatuaje micropigmentación y piercing .
- 38 establecimientos de nueva licencia
- 5 establecimientos denunciados.

Visitas de inspección sanitaria

Se han efectuado un total de **84 inspecciones**:

- **57 visitas de inspección a 38 centros de nueva apertura** por licencia de apertura, de ellas 26 han sido a peluquerías, 28 a centros de estética y de masajes estéticos, y 3 de centros de tatuaje.
- **21 inspecciones programadas a centros de tatuaje, piercing y micropigmentación** de un total de 19 establecimientos.

- **6 inspecciones** 5 establecimientos denunciados (1 centro de bronceado, 2 de arreglo de uñas, 1 centro de estética y 1 establecimiento de tatuajes)

Nº de inspecciones por Licencia de apertura totales	57
Nº de Inspecciones a centros tatuajes programadas.	21
Nº de Inspecciones por denuncia.	6
TOTAL DE INSPECCIONES	84

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

Informes destinados a la Gerencia de Urbanismo	46
<i>Nº de informes de Peluquerías</i>	<i>16</i>
<i>Nº de informes de centros de Estética y Masajes</i>	<i>26</i>
<i>Nº de informes de establecimientos de Tatuaje</i>	<i>4</i>

CENTROS DE TATUAJE MICROPIGMENTACIÓN Y PIERCING

El alcance la inspección y seguimiento de los centros de adorno corporal ha sido distinta en función del si el establecimiento estaba funcionando o era nuevo.

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

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

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

- El personal coincide con el declarado y trabajan de forma higiénica

- Se cumplimentan los consentimientos informados y se conservan por tres años de copia de consentimientos y DNI
- Mantenimientos de autoclave
- Tintas y material punzante adecuado

No obstante para alcanzar el objetivo anterior ha sido necesario inspeccionar en una ocasión 17 establecimientos (89,5 %) y 2 veces a 2 establecimiento (10,5 %), lo que indica que los establecimientos que funcionan como centros de tatuaje en general cumplen con la legislación vigente.

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.

INDICADORES

Nº de establ. de tatuajes que aportan documentación x 100 = 100%

Nº de estab. de tatuajes censados

Nº de expedientes de licencia de apertura gestionados x 100 = 100%

Nº de expedientes de licencia de apertura recibidos

Nº de inspecciones a establecimientos que piden licencia x 100 = 57 = 150 %

Nº de establecimientos que solicitan licencia de apertura 38

Información a usuarios y propietarios de los establecimientos.....SI

Coordinación con Registros de la Comunidad de Madrid.....SI

Actualización del censo.....SI

EVALUACIÓN DE OBJETIVOS Y ACTIVIDADES

- Todas las inspecciones se han realizado de forma homogénea a aplicar protocolos normalizados de inspección
- Se ha atendido al 100% de los empresarios que han requerido información, tanto de manera personal, telefónica y correo electrónico tanto
- Se ha actualizado el censo, con los centros vistos a “pie de calle”, y con los de nueva apertura que han solicitado licencia.
- Se ha inspeccionado el 100 % de los establecimientos programados y de los que han solicitado licencia de apertura.
- Se constata que las condiciones higiénico- sanitarias de estos establecimientos, en general, han mejorado disminuyendo aquellos que tienen deficiencias.
- Es necesario potenciar la educación sanitaria en centros de bronceado y tatuajes habilitando canales de comunicación mediante correos electrónicos bien como ayuda para realizar los trámites administrativos necesarios para su actividad como para comunicación de las alertas sanitarias y nueva legislación.
- Así mismo, se considera necesario seguir, el próximo año, con el programa de inspección sistemática a los establecimientos de adorno corporal que son los que conllevan un mayor riesgo sanitario.

7. CONTROL SANITARIO DE RESTAURACIÓN 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 905 establecimientos de restauración en nuestro Municipio (203 están en la zona Centro), 18 cafeterías de centros de educación secundaria y de otros colectivos y 104 bares especiales, estos últimos no se consideran de riesgo, por lo que no se incluyen dentro de las inspecciones programadas y sólo se intervendría en ellos ante denuncia.

Inspecciones

Durante el año 2015 se han realizado **227 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 227 inspecciones, en las que se incluyen: 150 inspecciones a 91 bares y restaurantes de la zona centro, 19 inspecciones a bares y comedores de Institutos, 46 inspecciones de los comedores de las Escuelas Infantiles y Centros de Ocio (reflejadas en el programa correspondiente), y 12 inspecciones a bares de piscinas.

Bares y restaurantes zona centro	150
Cafeterías y comedores de Institutos de E.S.	19
Comedores y cocinas de Escuelas Infantiles	46
Bares de Piscinas	12
Total de inspecciones	227

- **Por Licencias de Apertura** se han realizado 9 inspecciones de los 37 expedientes de establecimientos, no realizando la inspección en el resto por informarlos con un total de 35 informes sobre proyecto ya que no estaban finalizadas las obras.

Nº expedientes de L. de A. inspeccionados	8
Nº expedientes de L. de A. informados sobre proyectos	29
Total de expedientes de L. de A. solicitados	37

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.
- No cumplen las exigencias de la nueva normativa sobre información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final.

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

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

- Deficiente conservación de las instalaciones.

- Inadecuado almacenamiento de alimentos.
- Falta de grifo de pedal en el fregadero de la barra y de la cocina.
- El menaje no estaba debidamente protegido en armarios.
- No cumplen la normativa en relación a la información sobre alérgenos de los alimentos sin envasar que ponen a disposición del consumidor final.

Denuncias

Se recibieron durante el año **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 68 de Policía (que representan el 93 %, del total, en 2014 fue del 98%).

Denuncias interpuestas por Policía	68
Denuncias “ por particulares	5
Total de denuncias.....	73

Como consecuencia de las 68 denuncias remitidas mediante Actas de Policía:

- Se realizaron las siguientes actuaciones: 2 inspecciones sanitarias a establecimientos que tenían deficiencias higiénicas de riesgo.
- Se derivaron 3 denuncias a la Comunidad de Madrid por ser de su zona.
- Se derivó 1 denuncia a Urbanismo.
- No se actuó en 62 denuncias, por tener deficiencias sanitarias de poca relevancia o por ser relativas a presentación de documentación por parte de los denunciados.

Denuncias que requirieron Inspección Sanitaria	2(2,98%)
Denuncias derivadas a la Comunidad de Madrid	3(4,41%)
Denuncias derivadas a urbanismo	1(1,47%)
Denuncias sin riesgo sanitario	62(91,17%)
Total de denuncias de Policía	68(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 90%), 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:

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

$$\frac{91 \times 100}{975} = 10 \%$$

Nº de establecimientos inspeccionados x 100
 Nº de establecimientos de la zona centro

$$\frac{91 \times 100}{150} = 60.6\%$$

En el año 2015 se han inspeccionado un 10 % de la totalidad de establecimientos de restauración existentes en Móstoles, y un 60.6% 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 1,65.

Centros de educación secundaria

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

$$\frac{16 \times 100}{18} = 88.8 \%$$

Nº de inspecciones a Centros de Educación Secundaria x100
 Nº de Institutos de Educación Secundaria Inspeccionados

$$\frac{19 \times 100}{16} = 118.7 \%$$

Denuncias

Nº de denuncias gestionadas x 100%
 Nº de denuncias recibidas

$$\frac{73 \times 100}{73} = 100 \%$$

Denuncias de policía

Nºde den. de polic. Inspeccionadas x 100

Nº de den. enviadas por policía.

$$\frac{2 \times 100}{68} = 2.94 \%$$

68

Nº den. sin deficiencias ó sin competencias sanitarias x 100

Nº den. enviadas por policía

$\frac{62 \times 100}{68} = 91.17 \%$

68

Licencias de Apertura

Nº de informes emitidos de proyectos de licencia x 100

Nº de proyectos recepcionados

$\frac{37 \times 100}{37} = 100 \%$

37

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 91.17% 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 60.6% de los mismos. Hay que destacar que muchos requieren de dos inspecciones (38,5%), de tres (10,6%) y cuatro inspecciones (2,88%) 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.

8. SALUD PÚBLICA: GESTIÓN DE LICENCIAS URBANÍSTICAS

Este Programa tiene como finalidad fundamental el emitir los informes sanitarios de los proyectos presentados de 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, comprobando que dichos establecimientos, cumplen los requisitos especificados en la legislación sanitaria 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 e inspeccionar el 100% de los establecimientos con impacto para la salud, que solicitan Licencia Municipal de Apertura, tanto de obra como de funcionamiento..
 - 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**:
 - i. Estudio de la documentación presentada e informe final posterior a la inspección o inspecciones
2. 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, remitido por la Gerencia Municipal de Urbanismo.

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, en caso de encontrar deficiencias fácilmente subsanables, se concederá un plazo razonable y se repetirán las inspecciones hasta que cumplan legislación emitiéndose un informe final.

▪ **Inspecciones e informes**

Durante el año 2015 se han recibido 177 proyectos de licencias de los cuales no precisaban informe sanitario 16, se han revisado 161 proyectos 8 de ellos no han sido informados ya que no aportaban la necesaria información para su valoración, emitiéndose un total de 153 informes y realizándose 85 inspecciones, cumpliendo por tanto con los objetivos del programa.

INSTALACIONES	INFORMES DE OBRA		NO SE EMITE	INFORMES DE FUNCIONAMIENTO		
	Favorable	Desfavorable		Favorable	Desfavorable	
Comedores Colectivos	24	11	1	3	0	
Polideportivos	3	1	0	0	0	
Piscinas	3	1	0	2	0	
Peluquerías, C. Belleza,..	11	0	5	33	1	
Gran almacén	2	0	0	2	0	
Minorista	2	0	0	35	0	
Pastelerías	3	1	1	1	1	
Precocinados	2	0	0	1	0	
Escuelas Infantiles	2	0	1	4	0	
Grandes superficies	2	0	0	2	0	
	54	14	8	83	2	
TOTAL INFORMES	68			85		Total 153

16 proyectos no requirieron informe 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.

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 **89,5 % de las licencias se han informado favorablemente**; siendo desfavorables el 10,5 % y no se ha emitido informe sanitario en 8 casos por no adjuntar la información necesaria para su valoración.

	Año 2010	Año 2011	Año 2012	Año 2013	Año 2014	Año 2015
Comercio Minorista de Alimentación	49	51	45	43	54	37
Comedores Colectivos	15	0	8	60	39	39
Piscinas	0	0	5	18	9	6
Centros de Belleza/ Tatuajes	21	3	34	30	54	50
Escuelas Infantiles	1	0	0	0	1	7
Otros	3	0	1	4	15	29

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.

OTRAS ACTIVIDADES DESTACABLES

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

► **LOGROS OBTENIDOS**

Se ha conseguido adecuar el programa sanitario de licencias a los cambios exigidos por la legislación de tramitación de la licencia municipal llegándose 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 años anteriores, 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 PARA EL 2016**

Se continuará con el programa actual, 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 2015, se planteó como una continuación del programa de años anteriores.

Sin embargo y dado que las condiciones estructurales de los centros son adecuadas en general, se ha seguido realizando 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 2015, en el municipio de Móstoles, existen censados 44 **centros de cuidado y recreo infantil**, 4 de ellos de nueva apertura. Los 44 disponen de servicio de restauración, con cocina propia o servicio de catering. Uno de los establecimientos de nueva apertura no está aun en funcionamiento.

Durante el año 2015 se han **inspeccionado los 43 centros y los 43 comedores o cocinas**, emitiéndose **46 inspecciones** que han generado los correspondientes informes.

En el caso de los 4 centros de nueva apertura se han realizado los estudios de los proyectos y la emisión de los correspondientes informes sobre plano para la concesión de las licencias de apertura.

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 que el agua cumple en los parámetros analizados con lo dispuesto en la legislación vigente.

Control y prevención de *Legionella*:

Se ha realizado un programa de prevención y control de *Legionella* de acuerdo al Real Decreto 865/2003, de prevención de *Legionella* a todos los centros de titularidad municipal y/o autonómica.

INDICADORES

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

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

Guarderías y centros de ocio = $(46/43) \times 100 = 107\%$.

CONCLUSIONES

Se han cumplido y superado el objetivo de visitar el 100 % de los centros censados.

Como en años anteriores de las acciones realizadas se puede concluir que el estado general de los establecimientos es adecuado.

Las prácticas higiénicas adecuadas por parte del personal de dichos centros han hecho posible que durante el año 2015 no se haya producido ningún brote de tipo alimentario y ninguna situación de riesgo sanitario.

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

10. PROGRAMA DE SANIDAD MORTUORIA

El programa de sanidad mortuoria en el año 2015, 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 2015 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, pero se ha estado en contacto con el encargado de la instalación: D. Jesús González Tello en varias ocasiones a lo largo del año (13 de abril de 2015 y 14 de diciembre de 2015) para conocer la evolución de las obras realizadas en dicha instalación, se realiza visita de inspección sanitaria el día 22 de enero de 2016, para comprobar las condiciones higiénico-sanitarias de la instalación después de las 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 2016, realizando visita de inspección para comprobar el estado de la instalación después de finalizar las obras de remodelación. Está programada una visita al cementerio para el viernes día 22 de enero de 2016 para ver el estado de las obras de remodelación de dicha instalación.

11. ALERTAS DE MEDICAMENTOS ILEGALES, COSMÉTICOS Y PRODUCTOS SANITARIOS

► **FUNCIONES**

Informar a través del Área de Sanidad de la Concejalía de Bienestar Social, Sanidad e Igualdad 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 17 herbolarios la existencia de 23 alertas (medicamentos ilegales usados como despigmentantes y para mejorar la función eréctil fundamentalmente) solicitando la destrucción de los productos o su devolución al proveedor.

► **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 EN EL 2016**

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 condiciones higio-sanitarias y etológicas adecuadas, dando cumplimiento a los requerimientos establecidos en la ley de protección de animales domésticos Ley 1/1990 de la CAM y normativa derivada.
3. Realización de un control de perros calificados como potencialmente peligrosos que ingresan en el centro.
4. Realización de observación antirrábica en animales denunciados por mordedura.
5. 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.
6. Realizar inspecciones sanitarias relacionadas con la tenencia de animales domésticos, bien para la tramitación de denuncias o para la concesión de licencias urbanísticas.
7. Informar a los ciudadanos del municipio en cuestiones relacionadas con animales domésticos.
8. Realización de un Censo de animales domésticos en el municipio.
9. Colaborar con la Comunidad de Madrid en programas sanitarios de vigilancia y control de zoonosis.

► OBJETIVOS

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

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

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

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

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

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

GESTIÓN DE LICENCIA Y REGISTRO DE ANIMALES POTENCIALMENTE PELIGROSOS

Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en la legislación vigente:

- **Ley 50/1999, de 23 de Diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos**
- **Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo por el que se desarrolla la Ley 50/1999, de 23 de diciembre, sobre el Régimen Jurídico de la Tenencia de Animales potencialmente peligroso**
- **Decreto 30/2003, de 13 de marzo, por el que se aplica en la Comunidad de Madrid el Real Decreto 287/2002, de 22 de marzo, y se crean los registros de perros potencialmente peligrosos**

► **PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS**

- Gestión de los animales recogidos en el Centro.
- Gestión de cobro de tasas por recogida de animales en vía pública (60,84 euros por animal); por renuncia de animal (90,00 euros).
- Gestión de cobro de precios públicos por enterramiento de cadáveres (9,02 euros) y por día de estancia de animal en el centro (6 euros).
- Actuaciones de educación e información sanitaria a los 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 dentro del recinto del CMAAA.
- Programa de adopción de los animales abandonados ingresados en el Centro.
- Tramitación de expedientes relacionados con animales de compañía.
- Saneamiento ambiental (gestión de cadáveres de animales de compañía de propietarios empadronados en el municipio).
- Elaboración y gestión de un Censo canino y felino.
- Inspecciones Sanitarias de establecimientos dedicados al cuidado de animales de compañía 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 leishmaniosis en animales caninos.
 - Programa de toma de muestras de heces en animales caninos y felinos para la determinación de parásitos gastrointestinales.
 - Programa de prevención de parvovirus y moquillo caninos.
 - Programa de desparasitaciones externas.
 - Programa de desparasitaciones internas.
 - Programa de colaboración con el Hospital Estoril de Móstoles para diagnóstico y tratamiento de animales abandonados que presentan enfermedades graves que precisan pruebas diagnósticas accesorias.
 - Programa de esterilización de los animales adoptados en el Hospital Estoril.
 - Programa de detección del virus de la “inmunodeficiencia felina” y virus de la “leucemia felina”.
 - Programa de limpieza y desinfección del Centro.

► **LOGROS OBTENIDOS**

Mantener un número de adopciones anual estable (200/año) pese a que en los 2 últimos años se ha incrementado notablemente la competencia en el mercado de adopciones por parte de las protectoras de animales.

Disminución en el número de eutanasias de los animales abandonados que no son adoptables, para adaptarnos a los nuevos criterios que se van a implantar con la nueva ley sobre el “sacrificio cero”.

► **INDICADORES**

- Animales ingresados en el Centro: 451
- Animales adoptados: 192.....(127 perros, 54 gatos, 11 otros animales*)
- Animales devueltos a sus propietarios: 130
- Avisos con salida de vehículo realizado por operarios relacionados con animales: >550
- Gatos asilvestrados capturados mediante jaula por denuncias varias: (48 hasta Julio, 0 de julio a Diciembre).

- Cadáveres de animales de compañía recogidos a particulares: 120
- Cadáveres de animales recogidos en vía pública: 8
- Observaciones antirrábicas realizadas: 24
- Denuncias tramitadas relacionadas con molestias por animales: 34
- Informes sanitarios tramitados para licencias urbanísticas: 7
- Otros informes veterinarios: 11
- Expedientes sancionadores abiertos por abandono de animales: 4
- Sanciones propuestas por no acreditar la documentación sanitaria obligatoria : >25
- Actuaciones veterinarias efectuadas para la unidad canina de policía: 18
- Actuaciones veterinarias en el Centro:
 - Test leucemia e inmunodeficiencia : 40
 - Desparasitaciones internas : > 220
 - Desparasitaciones externas : > 100
 - Vacunaciones parvo-moquillo: >110
 - Vacunas de rabia : > 95
 - Aplicación de microchips: >130
 - Atenciones veterinarias: > 800
 - Eutanasias practicadas: 72
- Limpieza y desinfección de todos los alojamientos de los animales del centro >280 veces en perros y > 150 veces en gatos.
- Informaciones presenciales a ciudadanos relacionadas con animales de compañía: > 1800
- Informaciones telefónicas a ciudadanos: >3800
- Censo canino y felino: 354 altas.

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

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

Licencia de Animales Potencialmente Peligrosos

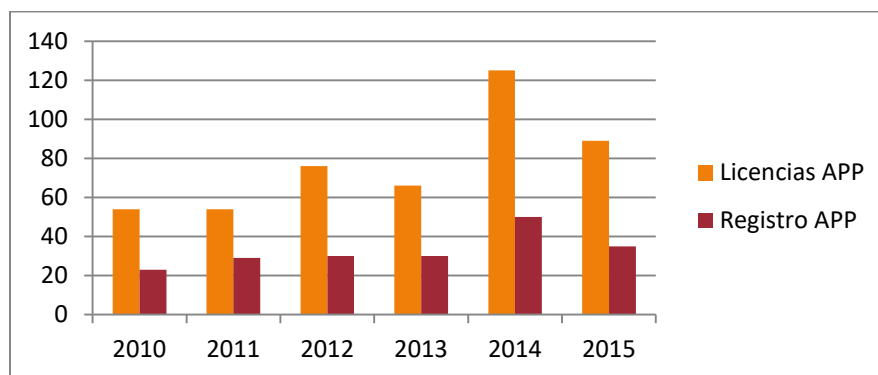
Se han tramitado 89 Licencias de Tenencia de Animales Potencialmente Peligrosos, de las cuales 10 han sido por renovación y 79 nuevas, contando con un total de 611 Licencias en vigor a 31 de diciembre de 2015.

Registro de Animales Potencialmente Peligrosos

Se ha solicitado el alta de 35 animales. Contando actualmente con 257 animales potencialmente peligrosos registrados.

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

	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Licencias APP	54	54	76	66	125	89
Registro APP	23	29	30	30	50	35



Se entrega 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 en el Ministerio de Justicia. 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 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.

Acciones:

Actividad Programada

Cuatro Campañas anuales programadas de desratización, desinsectación y desinfección de la red general de saneamiento de la vía pública. Estos tratamientos de choque han sido seguidos de un servicio de mantenimiento permanente.

Tres Campañas anuales programadas en los centros escolares municipales de primaria y educación infantil.

Una campaña anual en edificios municipales.

Atención de avisos:

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 2015 se han realizado un total de **324 avisos** de los cuales:

PLAGA	DEPENDENCIAS MUNICIPALES	COLEGIOS / E.I.	VÍA PÚBLICA	VIVIENDAS / LOCALES
ROEDORES	10	12	97	----
CUCARACHAS	19	15	62	2
HORMIGAS	25	33	7	----
AVISPAS	8	22	----	----
INSECTOS Y OTROS	4	3	2	3
TOTALES	66	85	168	5

Se han contestado **por escrito 83** solicitudes de D.D.D. recibidas a través del Registro General, incluidas denuncias en vía pública (54) y de posible insalubridad en viviendas particulares/locales/ solares y establecimientos (29).

En viviendas particulares se han atendido 2 avisos por cucarachas y 3 por chinches.

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

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 trasmitir 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 actividades 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.

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

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

1. Podrán obtener la tarjeta de estacionamiento aquellas personas físicas que tengan reconocida oficialmente la condición de persona con discapacidad, conforme a lo establecido en el artículo 4.2 del texto refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre, y se encuentren en alguna de las siguientes situaciones:
 - a) Que presenten movilidad reducida, conforme al anexo II del Real Decreto 1971/1999, de 23 de diciembre, de procedimiento para reconocimiento, declaración y calificación del grado de discapacidad, dictaminada por los equipos multiprofesionales de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.
 - b) Que muestren el mejor ojo una agudeza visual igual o inferior al 0,1, con corrección, o un campo visual reducido a 10 grados o menos, dictaminada por los equipos multiprofesionales de calificación y reconocimiento del grado de discapacidad.

Disposición adicional primera. Concesión de la tarjeta de estacionamiento provisional.

1. Atendiendo a razones humanitarias, excepcionalmente se concederá una tarjeta de estacionamiento de carácter provisional de vehículos automóviles a personas que presenten

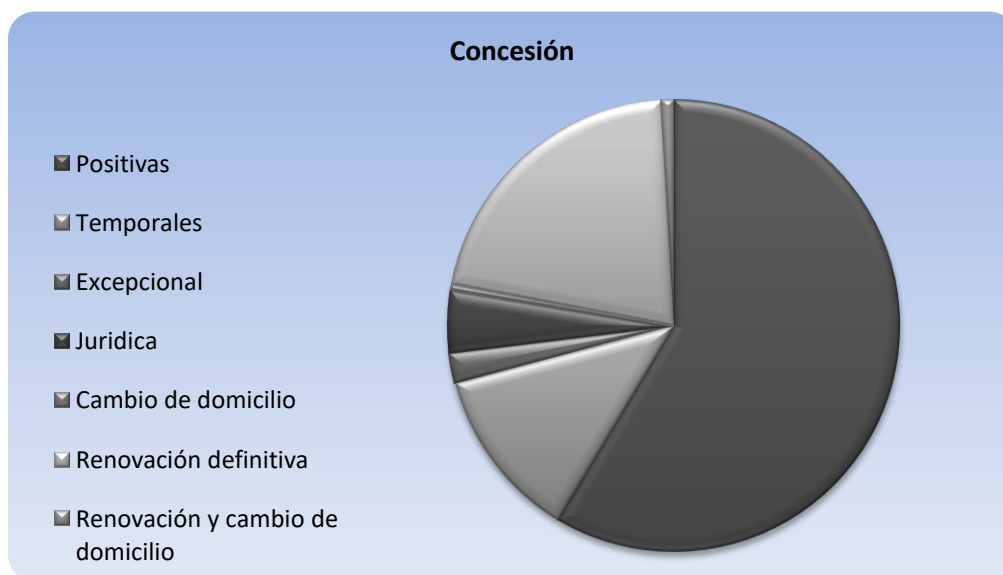
movilidad reducida, aunque esta no hay sido dictaminada oficialmente, por causa de una enfermedad o patología de extrema gravedad que suponga fehacientemente una reducción sustancial de la esperanza de vida que se considera normal para su edad y demás condiciones personales, y que razonablemente no permita tramitar en tiempo la solicitud ordinaria de la tarjeta de estacionamiento.

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

En el ejercicio 2015 se han tramitado:

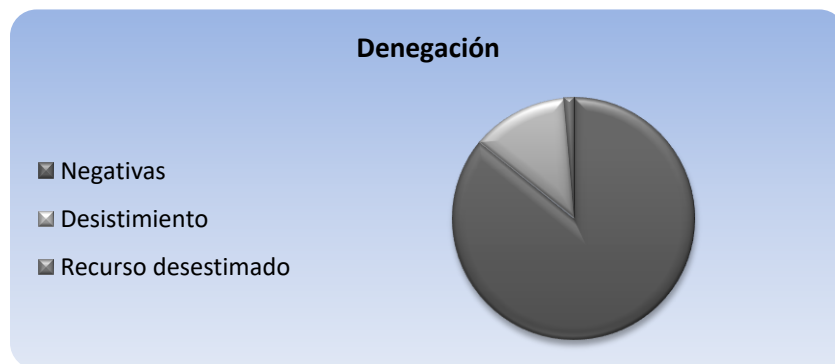
- **317 expedientes de solicitudes nuevas.**
- **258 expedientes de renovación definitiva. (Las tarjetas de carácter definitivo, deben renovarse cada 5 años)**

CONCESION DE TARJETAS 2015						
POSITIVAS DEFINITIVAS	POSITIVAS TEMPORALES	EXCEPCIONAL	JURIDICA	CAMBIO DE DOMILIO	RENOVACIONES	
					RENOVACION DEFINITIVA	Y CAMBIO DE DOMICILIO
200	35	5	10	1	258	2



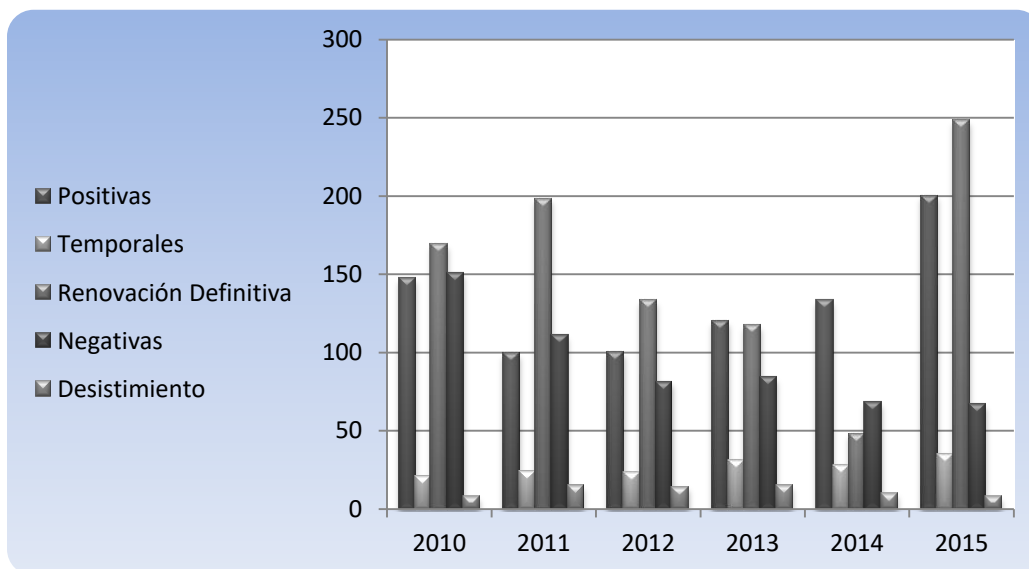
Concesión 2015

DENEGACION DE TARJETAS 2015		
NEGATIVAS	DESISTIMIENTO	RECURSOS
67	8	DESESTIMADOS
		1



Denegación 2015.

- Se dieron de baja **65** tarjetas por fallecimiento de sus titulares.
- Se han enviado **300** cartas comunicando el vencimiento de validez de la tarjeta y el procedimiento para su renovación.



Comparativa.