

LA PROGRAMACION DE LA ACTIVIDAD INSPECTORA EN EL AYUNTAMIENTO DE MADRID EN MATERIAS DE CONTROL OFICIAL DE ALIMENTOS, ESTABLECIMIENTOS CON INCIDENCIA EN LA SALUD PÚBLICA Y CENTROS DE ANIMALES DE COMPAÑÍA.

Excma. Dra. Ana Pérez Fuentes

Excmo. Sr. Presidente, Excmos. Sres. Académicos, Excmas. Sras. Académicas, Sras. y Sres., amigos y amigas.

Cumpliendo la obligada normativa de esta RACVE voy a exponer la conferencia:

“La programación de la actividad inspectora en el Ayuntamiento de Madrid en materias de control oficial de alimentos, establecimientos con incidencia en la salud pública y centros de animales de compañía”.

1.- Introducción

Entre las competencias de los Ayuntamientos, y sin olvidar la debida coordinación en su programación y ejecución con las demás administraciones públicas, en especial, las comunidades autónomas, se encuentra el control oficial e inspección de actividades como las de los establecimientos donde se elaboran, almacenan, manipulan, comercializan y/o consumen comidas y bebidas, control sanitario del transporte de alimentos incluidos los vehículos, auditoría de sus sistemas de autocontrol, control analítico de la seguridad y cualidades nutritivas de los alimentos o el control de agua de consumo en punto de entrega como acometidas y grifo del consumidor.

El marco normativo apuesta igualmente por las actuaciones de los Ayuntamientos en materia de salud ambiental y enfocada al control sanitario de los factores ambientales que promueven entornos urbanos saludables, como el control de la salubridad y habitabilidad de viviendas y adecuación de entornos urbanos, la vigilancia de riesgos ambientales incluyendo el control de vectores y plagas en las ciudades y la vigilancia sanitaria de la contaminación atmosférica y de actividades con incidencia en la salud de los ciudadanos.

Las leyes estatales y autonómicas atribuyen cometidos obligatorios y no potestativos o discrecionales a las Administraciones Locales en el ámbito de la seguridad alimentaria y la salud ambiental, que los servicios competentes de los Ayuntamientos deben llevar a cabo de forma exhaustiva y eficaz; estas competencias son conocidas como salubridad pública.

Por lo que respecta a las competencias en materia de salud, protección y bienestar animal, el listado de competencias locales y las formas de ejercitarlas, vendrán determinadas por la normativa básica de ámbito estatal, pero especialmente, por la legislación autonómica, como en el caso de la Comunidad de Madrid con la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid.

El Ayuntamiento de Madrid con el objetivo de coordinar y supervisar las actuaciones inspectoras que se desarrollan en la ciudad, aprueba anualmente un Plan de Actividades Programadas que afecta tanto a los servicios centralizados como a las Juntas Municipales de Distrito como órganos de gestión desconcentrada; en dicho plan, que se estructura en distintos programas con sus objetivos, actividades, recursos, cronograma y sistemas de evaluación y seguimiento de indicadores, se establece desde un punto de vista integral e integrado la planificación coordinada de los servicios de inspección en base a las competencias que tienen atribuidas las corporaciones locales.

Estas actuaciones inspectoras programadas, no obstan para que desde el Ayuntamiento se lleven a cabo otro tipo de intervenciones no programadas derivadas de la presentación de denuncias y reclamaciones por la ciudadanía.

2.- Programas y subprogramas del Plan de Actividades del Ayuntamiento de Madrid

El plan se divide en tres capítulos: actividades en materia de control oficial de alimentos, actividades en establecimientos con incidencia en la salud pública y actividades en materia de salud y bienestar animal en centros de animales de compañía.

Comenzando con el primero de los capítulos, cabe significar que con el mismo se pretende dar cumplimiento a lo establecido en el Reglamento (CE) 882/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos, así como las directrices contenidas en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020 (PNCOCA); de hecho, el plan municipal incorpora y utiliza terminología y criterios del Plan Nacional para hacerlos compatibles a la hora de valorar y evaluar los resultados.

Las competencias municipales en esta materia vienen definidas en el artículo 42.3 de la Ley 14/86, de 25 de abril, General de Sanidad y en el artículo 15 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid; en lo que respecta al control de agua de consumo en el punto de entrega y en el grifo del consumidor, la competencia de los ayuntamientos viene recogida, no sólo en la Ley General de Sanidad sino en 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.

Continuando con el tema objeto de la presente exposición, diremos que el Plan de Actividades Programadas del Ayuntamiento de Madrid se estructura en 17 programas específicos de control oficial de productos alimenticios, y que son los siguientes:

Programa 1: Control general de establecimientos alimentarios

Subprograma 1.1: Prevención y control de riesgos en establecimientos de los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación.

Subprograma 1.2: Prevención y control de riesgos en establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid)

Subprograma 1.3: Prevención y control de riesgos en el transporte de alimentos (implantación de sistemas de autocontrol basados en los principios del APPCC).

Programa 2: Control de los autocontroles en los establecimientos alimentarios

Subprograma 2.1: Control de los autocontroles en los establecimientos de los sectores de la restauración colectiva y del comercio minorista de la alimentación.

Subprograma 2.2: Control de los autocontroles en los establecimientos del sector del comercio mayorista de la alimentación (Mercamadrid)

Programa 3: Control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con los alimentos entregados al consumidor final

Programa 4: Control de ingredientes tecnológicos en alimentos (fosfatos, nitratos y nitritos, colorantes hidrosolubles, polialcoholes, ácido ascórbico, ácido cítrico, ácido bórico).

Programa 5: Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias (gluten, proteína de leche, huevo, soja, cacahuete, SO₂...)

Programa 6: Control de alimentos biotecnológicos (OMG)

Programa 7: Control de complementos alimenticios: etiquetado

Programa 8: Control sobre los criterios microbiológicos de seguridad alimentaria (Listeria, Salmonella, Escherichia coli, Capylobacter, Norovirus, etc)

Programa 9: Control de anisakis: restauración colectiva, comercio minorista de la alimentación y comercio mayorista de la alimentación.

Programa 10: Control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos (Aflatoxinas, Ocratoxina, Patulina, Fumonisin, etc).

Programa 11: Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios (Biotoxinas paralizantes PSP, Biotixinas lipofílicas y Ácido domóico)

Programa 12: Control de contaminantes abióticos en alimentos (Hg, Pb, Cd, Sn, As, Ni, Acrilamida, etc)

Programa 13: Control de materiales en contacto con alimentos (Migración Pb y Cd)

Programa 14: Control de residuos de plaguicidas en alimentos

Programa 15: Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal (Cloranfenico, Residuos de antibióticos, Sales de Amonio Cuaternario...)

Programa 16: Control físico-químico (Compuestos polares, Peso neto escurrido: Glaseado, Etiquetado nutricional, Identificación de especies en carnes, pescados, etc).

Programas 17: Control de aguas de consumo mediante toma de muestras y análisis en depósitos del Canal de Isabel II, fuentes de beber, establecimientos públicos, grifo del consumidor, etc.

La ejecución de cada uno de estos programas, conlleva la elaboración de protocolos técnicos de inspección específicos y guías técnicas de cumplimentación para actividades y productos o la programación de la toma de muestras y su posterior análisis en el Laboratorio de Salud Pública del Ayuntamiento de Madrid, acreditado por ENAC según la Norma ISO – 17025; y que a día de la fecha, dicha acreditación abarca más de 200 actividades.

Además de los controles e inspecciones, así como la toma de muestras de alimentos y productos alimentarios, se lleva a cabo un programa específico de auditorías de sistemas de autocontrol basadas en el APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico), de especial importancia en establecimientos de riesgo, término que más adelante definiremos.

Por lo que respecta a los establecimientos con incidencia en la salud pública, y de acuerdo con las competencias que se otorgan a las corporaciones locales en el artículo 42 de la Ley 14/86, de 25 de abril, General de Sanidad y artículo 137 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid, se establecen tres programas con varios subprogramas:

Programa 1: Control de centros de estética y gimnasios:

Subprograma 1.1: Control de centros de tatuaje, piercing y micropigmentación.

Subprograma 1.2: Control de centros de bronceado.

Subprograma 1.3: Control de peluquerías, de institutos de belleza, centros de estética y centros de fotodepilación.

Subprograma 1.4: Control de gimnasios.

Programa 2: Control de centros infantiles

Subprograma 2.1: Control de centros de recreo (centros de juegos o celebración de fiestas infantiles)

Subprograma 2.2: Control de escuelas infantiles.

Subprograma 2.3: Control de centros de cuidado infantil.

Programa 3: Control de centros de aguas recreativas

Subprograma 3.1: Control de piscinas (piscinas prioritarias: de uso público y de comunidades de vecinos climatizadas y piscinas no prioritarias).

Subprograma 3.2: Control de balnearios urbanos/spa.

Subprograma 3.3: Control de la calidad del agua en piscinas y balnearios urbanos (parámetros según normativa).

Subprograma 3.4: Control de la calidad del aire de instalaciones climatizadas (humedad relativa, temperatura y CO₂).

Programa 4: Control de la legionelosis en sistemas de nebulización de terrazas y veladores.

Al igual que ocurría en materia de control oficial de alimentos, se establecen protocolos y guías técnicas al objeto de armonizar los criterios de los inspectores actuantes implicados en el desarrollo del Plan de Actividades Programadas.

Por último, en el plan y en el marco competencial asignado a los Ayuntamientos, especialmente desde la entrada en vigor de la Ley 4/2016, de 22 de julio, de Protección de los Animales de Compañía en la Comunidad de Madrid, se programan las obligatorias inspecciones de los centros de animales de compañía que, según la citada ley, han de tener al menos una periodicidad anual.

Igualmente, se utilizan protocolos de inspección para los establecimientos donde se albergan animales de compañía enfocados en este caso a la salud y el bienestar animal, requisitos para su venta y exposición al público, identificación de los animales o información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

En esta última hay tres programas:

Programa 1: Control de establecimientos de venta de animales de compañía

Programa 2: Control de centros veterinarios

Subprograma 2.1: Hospital veterinario

Subprograma 2.2: Clínica veterinaria con tratamiento higiénico

Subprograma 2.3: Clínica veterinaria sin tratamiento higiénico

Subprograma 2.4: Consultorio veterinario con tratamiento higiénico.

Subprograma 2.5: Consultorio veterinario sin tratamiento higiénico.

Programa 3: Control de centros de tratamiento higiénico de animales de compañía.

3.- Censos de actividades en el municipio de Madrid.

La ciudad de Madrid dispone de un programa informático denominado Censo de Locales y Actividades (CLA) en el que se incluyen los registros que a continuación voy a exponer, y que son reflejo del potencial turístico, comercial y laboral de la ciudad de Madrid, pero que hacen prácticamente imposible el llevar a cabo las inspecciones en la totalidad de los establecimientos sin que se tenga un criterio que priorice las mismas en función de los principales factores de riesgo que contribuyen a que aparezcan peligros para la salud y seguridad de la ciudadanía.

Este enfoque de priorización en función del riesgo, tiene además un sentido evidentemente preventivo. A continuación, vamos a señalar los censos de locales para cada uno de los programas:

	LOCALES DE COMERCIO MINORISTA	LOCALES DE RESTAURACIÓN GENERAL	TOTAL LOCALES
01-CENTRO	1.671	3.114	4.785
02-ARGANZUELA	735	886	1.621
03-RETIRO	599	726	1.325
04-SALAMANCA	1.062	1.405	2.467
05-CHAMARTIN	736	1.099	1.835
06-TETUAN	1.100	1.094	2.194
07-CHAMBERI	938	1.416	2.354
08-FUENCARRAL-EL PARDO	772	1.026	1.798
09-MONCLOA-ARAVACA	549	1.016	1.565
10-LATINA	1.376	995	2.371
11-CARABANCHEL	1.405	1.232	2.637
12-USERA	722	647	1.369
13-PUENTE DE VALLECAS	1.155	995	2.150
14-MORATALAZ	394	319	713
15-CIUDAD LINEAL	1.076	1.122	2.198
16-HORTALEZA	646	784	1.430
17-VILLAVERDE	797	584	1.381
18-VILLA DE VALLECAS	424	444	868
19-VICALVARO	267	244	511
20-SAN BLAS-CANILLEJAS	645	784	1.429
21-BARAJAS	252	389	641
TOTAL	17.321	20.321	37.642

Censo de locales para el programa de control oficial de alimentos en comercio minorista y restauración.

MERCAMADRID		
NÚMERO DE ESTABLECIMIENTOS		
SECTOR	TIPO DE ESTABLECIMIENTO O ACTIVIDAD	Nº ESTABLECIMIENTOS
CARNE 67 establecimientos	Procesado y conservación de carnes y elaboración de productos cárnicos	22
	Salas de despiece	16
	Almacén en refrigeración de carnes y/o derivados cárnicos	19
	Envasador de carne, despojos y derivados cárnicos	10
PESCADO 170 establecimientos	Elaboración, envasado y conservación de productos pesqueros y mariscos	5
	Comercio al por mayor de productos de la pesca con elaboración de productos pesqueros	20
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y marisco (excepto congelados)	110
	Comercio al por mayor de productos de la pesca y mariscos congelados	27
	Almacén distribución a temperatura de refrigeración de productos pesqueros y mariscos	7
	Almacén distribución a temperatura de congelación de productos pesqueros y mariscos	1
VEGETALES 220 establecimientos	Comercio al por mayor de frutas, verduras y derivados	148
	Elaboración, envasado y conservación de frutas, verduras y derivados	5
	Envasador de frutas y derivados	10
	Almacén de frutas, hortalizas y derivados	57
POLIVALENTE 50 establecimientos	Almacén distribución polivalente a tª de refrigeración	10
	Almacén distribución polivalente a tª de congelación	8
	Almacén distribución polivalente a tª no regulada	1
	Comercio al por mayor de envases y embalajes	2
	Comercio al por mayor de bebidas	1
	Comercio al por mayor polivalente	9
	Comercio al por menor en establecimiento no especializado	1
	Intermediarios del comercio de productos alimenticios	18
RESTAURACIÓN 24 establecimientos	Bar cafetería	21
	Hotel con restaurante	1
	Servicio de comedor en empresa	2
TOTAL 531 establecimientos	TOTAL	531

Censo de locales para el programa de control oficial de alimentos en comercio mayorista.

	ACTIVIDADES DE ESTÉTICA Y GIMNASIOS	AGUAS RECREATIVAS	CENTROS INFANTILES	TOTAL ESTABLECIMIENTOS
01 - CENTRO	497	31	19	547
02 - ARGANZUELA	342	150	54	546
03 - RETIRO	282	101	28	411
04 - SALAMANCA	571	57	25	653
05 - CHAMARTIN	428	287	63	778
06 - TETUAN	453	67	26	546
07 - CHAMBERI	513	40	45	598
08 - FUENCARRAL-EL PARDO	468	134	88	690
09 - MONCLOA-ARAVACA	214	158	40	412
10 - LATINA	438	80	59	577
11 - CARABANCHEL	506	147	52	705
12 - USERA	253	53	29	335
13 - PUENTE DE VALLECAS	438	36	66	540
14 - MORATALAZ	171	44	27	242
15 - CIUDAD LINEAL	558	417	57	1.032
16 - HORTALEZA	278	265	76	619
17 - VILLAVERDE	276	72	31	379
18 - VILLA DE VALLECAS	169	126	37	332
19 - VICALVARO	103	55	19	177
20 - SAN BLAS-CANILLEJAS	246	193	40	479
21 - BARAJAS	82	127	15	224
TOTAL	7.286	2.640	896	10.822

Censo de locales para el programa de establecimientos con incidencia en la salud pública.

Estos censos y la desproporción entre el número de inspectores y el número de establecimientos a inspeccionar, ha hecho necesario la creación de un sistema de priorización de los sectores basado en el riesgo, y además, requiere que los inspectores centren sus esfuerzos en evaluar el grado de control que tienen las propias empresas sobre los principales factores de riesgo asociados a la salud y a la seguridad.

4.- Procedimiento de priorización de las actividades inspectoras en función del riesgo.

El Ayuntamiento de Madrid, han establecido dos procedimientos, uno en materia de seguridad alimentaria y otro en materia de establecimientos con incidencia en la salud pública, que enfoca las inspecciones y controles oficiales hacía los principales factores de riesgo.

4.1- Procedimiento de seguridad alimentaria.

Comenzando con el de seguridad alimentaria, se han categorizado los establecimientos utilizando criterios contrastados a nivel internacional y la valoración de múltiples factores que afectan directamente al establecimiento; es importante el poder valorar y evaluar los factores de riesgo sobre todo en relación a las enfermedades transmitidas por los alimentos.

El riesgo de cada establecimiento puede entenderse como el resultante del riesgo asociado al perfil de la actividad, al que se sumaría el asociado al estado higiénico-sanitario del establecimiento comprobado mediante visita de inspección.

En cuanto al riesgo asociado al perfil de la actividad del establecimiento, éste se ha determinado en función de los siguientes factores:

- Tipo de alimento que se elabora o vende.
- Uso esperado de los productos.
- Tipo de actividad.
- Tipo de distribución y población de destino.

El tipo de alimento se refiere a la clasificación de los mismos entre alto, medio y bajo. Los de alto riesgo son considerados de esta manera por poder contener microorganismos patógenos y poder servir de sustrato para el crecimiento de los mismos o para la formación de toxinas (productos de origen animal frescos, comidas preparadas, etc). Se consideran alimentos de riesgo medio los que pueden contener microorganismos patógenos pero normalmente no sirven de sustrato para su crecimiento o bien aquellos en que es poco probable que contengan patógenos debido a sus características o tipo de procesado (semiconservas de origen animal, ovoproductos, etc); y por último, se consideran de bajo riesgo, aquellos alimentos en los que hay poca probabilidad que contengan microorganismos patógenos, y normalmente, no sirven de sustrato para su crecimiento o formación de toxinas (cárnicos curados, conservas, productos deshidratados..).

El uso esperado clasifica los alimentos en “listos para su consumo” cuando no necesitan recibir un tratamiento culinario previo a su consumo y son consumidos en el mismo estado en que se comercializan, y por otro lado, los “no listos para su consumo” que son aquellos que requieren un tratamiento culinario posterior a su comercialización.

El tipo de actividad del establecimiento, y a efectos de establecer su riesgo asociado, hace que se tengan en cuenta los siguientes criterios:

- Que existan elaboraciones y/o manipulaciones complejas.
- Que existan manipulaciones sencillas (fraccionamiento)
- Que se vendan alimentos envasados.

La distribución y población de destino han de ser consideradas para valorar el riesgo de los establecimientos, ya que un producto de amplia distribución y consumo generalizado, es más probable que cause brotes masivos de enfermedades transmitidas por los alimentos que un producto dirigido a un mercado más pequeño; en cuanto a la población de destino, hay que tener en cuenta el suministro a colectivos de especial protección como lo son personas mayores, niños, inmunodeprimidos o a grandes colectividades.

La Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores en la Comunidad de Madrid, establece en su artículo 4 los denominados “*colectivos de especial protección*”, “*como los que se encuentran situaciones de inferioridad, desprotección o discapacidad por razón de su edad, origen o condición*”.

En segundo lugar, como hemos mencionado, existe un riesgo asociado al estado higiénico-sanitario que se observe en el establecimiento, que a su vez, es la suma de los siguientes criterios:

- Riesgo asociado al histórico del establecimiento.
- Riesgo asociado al grado de cumplimiento normativo.

En el caso del histórico del establecimiento, nos estamos refiriendo a los resultados de inspecciones y actuaciones previas. En cuanto al grado de cumplimiento normativo, incluye lo observado durante la visita de inspección o control oficial donde pueden observarse las condiciones estructurales, operacionales, del producto y del autocontrol.

En el procedimiento elaborado ha sido importante establecer la diferenciación entre incumplimiento y deficiencia en función de que influya o no en la seguridad y salud, respectivamente.

Las condiciones estructurales se refieren a aquellas no conformidades a la normativa en cuanto a las condiciones de infraestructuras y equipamientos. Las operacionales se vinculan a la actividad del establecimiento y su personal, y por tanto, se controlan las condiciones generales de higiene, trazabilidad de los productos y formación en higiene alimentaria del personal manipulador.

Las condiciones de producto, como no puede ser de otra manera, son aquellas no conformidades imputables al alimento que suponen deficiencias o incumplimientos en sus condiciones físico-químicas y/o organolépticas en el ámbito de la seguridad alimentaria. El autocontrol es la implantación de sistemas basados en el APPCC (Análisis de Peligros y Punto de Control Críticos), bien mediante planes específicos o guías de prácticas correctas de higiene.

Con todas estas premisas, el Ayuntamiento de Madrid ha elaborado protocolos específicos de riesgo utilizados por los servicios de inspección en los que cada apartado lleva una puntuación que nos permite categorizar el riesgo de los establecimientos alimentarios. Así, a medida que se van cumplimentando los ítems de los protocolos de inspección, se van puntuando cada uno de ellos diferenciando deficiencia de incumplimiento, cuando la suma alcanza mayores puntuaciones, aumenta el riesgo del establecimiento.

Según la puntuación, el riesgo asociado al perfil de la actividad (PA) puede resultar bajo 1, medio 2 y alto 3, y el riesgo asociado al estado higiénico-sanitario del establecimiento (EHS) los clasificaría en favorable A, favorable condicionado B o desfavorable C, calificaciones que conllevan igualmente una puntuación.

La combinación de los riesgos asociados al perfil de la actividad y al estado higiénico-sanitario del establecimiento, dan lugar a nueve categorías de riesgo que son la base para priorizar la actividad de inspección. En función de dichas categorías, los establecimientos pasan a calificarse como de riesgo bajo, medio, alto o muy alto, y en consecuencia, a cada riesgo se le asigna una frecuencia mínima de inspección llegando en el caso de riesgo muy alto al mínimo de dos inspecciones anuales.

CATEGORÍA DE RIESGO	FRECUENCIA MÍNIMA DE INSPECCIÓN	CALIFICACIÓN DEL TIPO DE RIESGO
1A	F4 (1 vez cada cuatro años)	BAJO
1B		
2A	F3 (1 vez cada dos años)	MEDIO
2B		
1C	F2 (1 vez al año)	ALTO
3A		
3B		

4.2- Procedimiento para establecimientos con incidencia en la salud pública.

Para las actividades con incidencia en la salud pública, el sistema establecido es igual que el explicado para seguridad alimentaria, aunque obviamente, hay ciertos matices propios de este tipo de establecimientos.

El riesgo de cada establecimiento, se entiende igualmente como el resultante del riesgo asociado al perfil de la actividad al que se sumaría el del estado higiénico-sanitario.

En cuanto al riesgo asociado al perfil de la actividad (PA), se determina de la siguiente manera:

- En los centros de estética en función del tipo de práctica y del tipo de aparatología utilizada.
- En aguas recreativas, en función del uso de las instalaciones (responsabilidad del titular) y la climatización.
- En centros infantiles, en función de la existencia de comedor o zona de manipulación de alimentos y por su utilización por un sector de la población de especial protección.

En base a dicha valoración, el riesgo puede ser alto 1, medio 2 y bajo 3.

A su vez, en función del tipo de práctica, se han valorado las distintas actividades, es decir, en tatuaje, piercing, micropigmentación o bronceado artificial, el riesgo siempre es alto frente a otras actividades como manicura o peluquería que serían medios o maquillaje y estética sin aparatología que serían de riesgo bajo. En el caso de los centros infantiles, y por los usuarios de los mismos, el riesgo es siempre alto, y respecto a las piscinas, sólo tienen riesgo alto las de uso público y los balnearios urbanos, siendo de riesgo medio las no climatizadas de uso público y bajo las no climatizadas de uso privativo.

El riesgo asociado al estado higiénico-sanitario de los establecimientos es igual que en materia de control oficial, la suma de los siguientes criterios:

- Riesgo asociado al histórico del establecimiento.
- Riesgo asociado al grado de cumplimiento normativo

No hay cambios respecto al criterio asociado al histórico del establecimiento, pero cuando hablamos del riesgo del cumplimiento normativo hay que clasificar las no conformidades en estructurales, operacionales y del servicio.

Las estructurales describen no conformidades normativas asociadas a infraestructuras, instalaciones y equipamientos; las operacionales se refieren a las vinculadas a condiciones generales de higiene, control de equipos, utillajes y productos, y algo tan importante, como la información al usuario y los requisitos del personal donde además de la formación para algunas actividades, como pudiera ser el piercing o tatuaje, son requeridas condiciones específicas en cuanto al calendario vacunal del personal (vacunas frente a hepatitis B y Tétanos).

Las no conformidades en el servicio, además de la propia prestación del mismo, se valora la calidad del agua y del aire, como en el caso de aguas recreativas.

En general se considera que existen incumplimientos cuando las no conformidades afectan o aumentan el riesgo del uso de estos servicios, y deficiencias para el caso contrario. El riesgo asociado al estado higiénico-sanitario (EHS) puede ser favorable A, favorable condicionado B y desfavorable C.

La combinación de perfil de la actividad y el estado higiénico-sanitario da lugar a nueve categorías de riesgo exactamente iguales que las reflejadas para el caso de seguridad alimentaria y ya explicadas con anterioridad.

4.3- Procedimiento para centros de animales de compañía.

Por último, en el marco de las competencias asignadas a las corporaciones locales tanto en la Ley General de Sanidad (Ley 14/1986) y, con especial atención, a la ya referida Ley de Protección de los Animales de Compañía de la Comunidad de Madrid (Ley 4/2016), se hace necesario el control de aquellos establecimientos en los que se efectúan diversas prácticas relacionadas con el fomento y cuidado de los animales de compañía, al objeto de verificar el cumplimiento de los requisitos previstos por la normativa de aplicación, de manera que se garanticen, tanto la salud pública, como la salud y el bienestar de los animales.

Con la entrada en vigor de la Ley 4/2016 de la Comunidad de Madrid el 10 de febrero de 2017 y, aun cuando sigue estando pendiente su desarrollo reglamentario, para la adecuada planificación de las actividades incluidas en este Plan de Actividades Programadas en materia de salud y protección animal, se hace necesario tener en cuenta las modificaciones que introdujo en relación a la normativa vigente hasta el momento.

La Ley establece la realización, como mínimo con carácter anual, de la inspección de los centros de animales de compañía, lo que implica la adecuación de las coberturas para inspeccionar la totalidad de los establecimientos censados en todas las actividades sujetas a control por parte del Ayuntamiento.

Por otra parte, con motivo de su entrada en vigor se adaptaron los protocolos de inspección a los nuevos requisitos para los centros de animales de compañía. La adecuación de los protocolos de actuación se refiere al cuidado y bienestar animal, a los requisitos para su venta y exposición al público, a los animales cuya tenencia está prohibida fuera de los recintos expresamente autorizados, a la identificación de los animales y a la información a proporcionar a los compradores de animales de compañía en los centros expresamente autorizados.

La actividad del Ayuntamiento en esta materia, se estructura en tres programas específicos ya citados, y referidos al control de los establecimientos de venta de animales de compañía, control de centros veterinarios y control de centros de tratamiento higiénico de animales. En esta apartado, no se programa en función del riesgo ya que, como se ha mencionado, por Ley prevé las inspecciones mínimas son de frecuencia anual.

	ESTABLECIMIENTOS DE VENTA DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	ESTABLECIMIENTOS DE CENTROS VETERINARIOS	ESTABLECIMIENTOS DE TRATAMIENTO HIGIÉNICO DE ANIMALES DE COMPAÑÍA	TOTAL ESTABLECIMIENTOS
01 - CENTRO	11	17	7	35
02 - ARGANZUELA	2	24	10	36
03 - RETIRO	4	15	9	28
04 - SALAMANCA	2	23	9	34
05 - CHAMARTIN	4	22	20	46
06 - TETUAN	6	16	9	31
07 - CHAMBERI	1	27	8	36
08 - FUENCARRAL-EL PARDO	4	30	15	49
09 - MONCLOA-ARAVACA	1	19	8	28
10 - LATINA	4	24	15	43
11 - CARABANCHEL	9	23	12	44
12 - USERA	2	8	3	13
13 - PUENTE DE VALLECAS	5	15	12	32
14 - MORATALAZ	1	9	6	16
15 - CIUDAD LINEAL	4	25	8	37
16 - HORTALEZA	6	22	21	49
17 - VILLAVERDE	5	9	3	17
18 - VILLA DE VALLECAS	1	12	6	19
19 - VICALVARO	2	7	2	11
20 - SAN BLAS-CANILLEJAS	4	14	4	22
21 - BARAJAS	1	10	1	12
TOTAL	79	371	188	638

Censo de locales para el programa de control de las condiciones de los centros de animales de compañía.

5.- Conclusión

El Ayuntamiento de Madrid tiene atribuidas competencias en actuaciones dirigidas a proteger, fomentar y proporcionar salud incluyendo la seguridad alimentaria, la salud ambiental o la salud o bienestar animal.

Para ello, con carácter anual, se aprueba el Plan de Actividades Programadas que viene a ordenar y coordinar la actuación inspectora en el municipio.

Madrid es una gran ciudad con un importantísimo Censo de Locales y Actividades que hacen prácticamente imposible la actuación de los servicios de inspección de salud pública sin contar con algún procedimiento que priorice dicha actividad en función del riesgo para la salud y seguridad de la ciudadanía.

Por ello, se han establecido procedimientos de priorización de la actividad inspectora de las actividades en función del riesgo con un carácter eminentemente preventivo, y que afectaría a las materias de control oficial de alimentos e inspección en establecimientos con incidencia en la salud pública.

Respecto a las inspecciones en centros de animales de compañía, la priorización no se ha hecho necesaria, ya que la ley autonómica de protección animal de la Comunidad de Madrid ha dispuesto una frecuencia legal de controles.

He dicho,