

PROGRAMA ANUAL DE ANÁLISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS ALIMENTARIOS.

Objetivos 5, 6, 7 y 8: Desarrollar la vigilancia y control oficial de los riesgos biológicos, químicos, de tipo físico y/o vinculado a la composición y etiquetado, a través del programa anual de toma de muestras.

Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos y Productos Alimentarios 2019			
Plan de actividades programadas 2019	N.º muestras programadas ⁽¹⁾	N.º muestras tomadas ⁽²⁾	% cumplimiento
Total	2.442	2.224	91

(1) Según la programación anual contenida en el PIAP del año 2019.

(2) De acuerdo con los datos disponibles en el Dpto. de Seguridad Alimentaria a la fecha de elaboración de este informe. Se incluyen programadas y no programadas.

Resultados de la toma de muestras de productos alimenticios 2019					
Tipo de muestra	N.º muestras tomadas	Conformes	No conformes/No seguros	Sin calificar o rechazadas	% no conformidad ⁽¹⁾
Productos alimenticios	2.224	1.995	184	45	8

(1) Para el cálculo del % de la no conformidad, no se han contabilizado las muestras sin calificar o rechazadas.

Resumen del Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos y Productos Alimentarios 2019 (desglosado por programas)			
Incluye las muestras de todos los servicios de control oficial actuantes			
Programa de Control	N.º muestras		% cumplimiento
	programadas ⁽¹⁾	tomadas ⁽²⁾	
6: Control de ingredientes tecnológicos en alimentos.	595	413	69,4
8: Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan intolerancias.	242	197	81,4
9: Control de alimentos biotecnológicos (OMG).	10	0	0
11: Control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.	423	563	133
11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas	147	193	131,2
12: Control de anisakis.	100	71	71
13: Control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos.	75	55	73,3
14: Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios.	10	20	200
15: Control de contaminantes abióticos en alimentos.	161	172	106,8
16: Control de materiales en contacto con alimentos.	10	10	100
17: Control de residuos de plaguicidas en alimentos.	140	163	116,4
18: Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.	60	42	70
19: Control físico-químico.	469	325	69,2
Total	2.442	2.224	91

(1) Según la programación anual contenida en el PIAP del año 2019.

(2) De acuerdo con los datos disponibles en el Dpto. de Seguridad Alimentaria a fecha de elaboración de este informe. Se incluyen programadas y no programadas.

Resumen del Programa Anual de Toma de Muestras de Alimentos y Productos Alimentarios 2019 (agrupando los programas, en función del bloque al que pertenecen)				
Incluye las muestras de todos los servicios de control oficial actuantes				
Bloque	Numeración y denominación del Programa de Control	N.º muestras		% cumplimiento
		programadas ⁽¹⁾	tomadas ⁽²⁾	
II. Control de la información y composición alimentaria	6: Control de ingredientes tecnológicos en alimentos.	847	610	72
	8: Control de alérgenos y sustancias presentes en los alimentos que provocan			
	9: Control de alimentos biotecnológicos			
III. Control de riesgos biológicos y químicos	11: Control sobre criterios microbiológicos de seguridad alimentaria.	1.595	1.614	101,2
	11 (A): Control sobre otras determinaciones microbiológicas.			
	12: Control de anisakis.			
	13: Control de micotoxinas y toxinas vegetales inherentes en alimentos.			
	14: Control de biotoxinas marinas en productos alimenticios.			
	15: Control de contaminantes abióticos en alimentos.			
	16: Control de materiales en contacto con alimentos.			
	17: Control de residuos de plaguicidas en alimentos.			
	18: Control de determinadas sustancias y sus residuos en productos de origen animal.			
	19: Control físico-químico.			
Total		2.442	2.224	91

(1) Según la programación anual contenida en el PIAP del año 2019.

(2) De acuerdo con los datos disponibles en el Dpto. de Seguridad Alimentaria a la fecha de elaboración de este informe. Se incluyen programadas y no programadas.

PROGRAMA DE ANÁLISIS Y CONTROL DE AGUAS

Objetivo 10: Realizar un control y vigilancia del agua de consumo en grifo en el municipio de Madrid, aplicando los requisitos fijados por el R.D. 140/2003, de 7 de febrero, que establece criterios sanitarios de calidad del agua de consumo humano.

Comprende: análisis físico-químico, espectrometría de absorción atómica, trihalometanos, análisis microbiológico y biología molecular (*Legionella pneumophila*).

El control sanitario del agua de consumo humano es un objetivo prioritario de la salud pública. Las Directivas Europeas y la legislación nacional están destinadas a garantizar que el agua de consumo sea salubre y limpia, eliminando o reduciendo la concentración de contaminantes microbiológicos y físico-químicos que puedan afectar a la salud humana. Se han analizado en el estudio las siguientes muestras:

Dpto. de Inspección Central, Aguas de Consumo y Transporte Alimentario. Toma de muestras de agua de consumo 2019			
Tipo de muestras	Programadas	Tomadas	% cumplimiento
Agua en grifo del consumidor/a	1.840	1.829	99,4
Total muestras aguas de consumo	1.985	2.152	108,4

Origen	Muestras tomadas agua en grifo		
	Conformes (normativa actual)	No conformes	
		Sin riesgo para la salud	Con riesgo para la salud (según SINAC)
Vivienda	87,6 ⁽¹⁾	11,9 ⁽¹⁾	0,5 ⁽¹⁾
Canal (Estaciones Oficiales de Muestreo, depósitos)	97,4	2,6	0
Colegios	98,5	1,5	0
Fuentes	88,6	11,4	0
Establecimientos (bares, cafeterías)	100	0	0
Por alerta alimentaria	97,6	2,4	0
Control de Legionella en Agua Caliente Sanitaria (autocontrol)	100	0	0
Control de plomo (edificios antiguos)	98,4	0,8	0,8

^(*) Las muestras de viviendas se toman por aviso ante incidencia acaecida.

Indicadores	2008	2009	2010	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Porcentaje de inspecciones realizadas sobre el número programado (anual)	97,8	107	108,2	112,4	125,8	116,2	113,4	111,5	101,9	103,5	114,9
Porcentaje de muestras de alimentos y bebidas tomadas sobre el núm. programado (anual).	111,6	106,2	103	102,3	99,5	100	100	100	100	100	100
Deficiencias subsanadas en las inspecciones sobre el porcentaje previsto (75%).	96	103	114	113,1	115	116,9	119,4	115,4	110,8	116,3	119,7
Porcentaje de muestras de aguas de consumo tomadas sobre el número programado (anual).	110,7	117	115,2	105,2	105,9	101,2	110,1	105,8	109	101,7	101,7
Número de boletines analíticos grabados en SINAC (grifo + red distribución).	1.318	1.257	1.276	1.202	1.229	1.150	1.215	1.317	1.125	1.123	1.137

Producto/Matriz	Muestras	Determinaciones	Cumplen	Incumplen	% NC
Agua de consumo humano. Control del grifo del consumidor/a según el R. D. 140/2003	1.460	18.805	1.204	256	17,5
Aguas de consumo humano. Estaciones oficiales de muestreo	69	799	66	3	4,3
Aguas de consumo humano. Depósitos del Canal de Isabel II	5	223	5	0	0
Aguas de piscina al aire libre	188	785	127	61	32,4
Aguas de piscina climatizada	315	1.777	192	123	39,0
Spas	59	409	16	43	72,9
Aguas lluvia, lago río, fuentes ornamentales, aguas regeneradas, hielo, nebulizadores (terrazas), etc.	91	516	71	20	22,0
Aguas calientes sanitarias	99	586	88	11	11,1
Torres de refrigeración	15	19	14	1	6,7
Otras	9	37	6	3	33,3
Total 2019	2.310	23.956	1.789	521	22,6
Total 2018	2.019	20.532	1.616	390	19,3
% variación 2018-2019	14,4%	16,7%			

En las muestras anteriores se incluyen 2 muestras de servicio público y 362 muestras de otros organismos oficiales, que corresponden a instalaciones deportivas del municipio de Madrid (autocontrol), con un total de 2.252 parámetros analizados (16 de servicio público y 2.236 de organismos oficiales).

También se realiza el control de los requisitos de calidad de las aguas de consumo en domicilios particulares, control en el agua de consumo de grifo, a petición de las comunidades de propietarios y en otros tipos de aguas procedentes de pozos, fuentes y manantiales (AP), habiéndose analizado 87 muestras adicionales a las de los programas de inspección municipal que incluyen 787 parámetros.

Aguas de consumo humano

Dentro de este programa en el que se analizaron 1.534 muestras en total, se incluyen aguas de consumo en grifo y las procedentes de depósitos del Canal de Isabel II y estaciones de muestreo, siendo el 83,1% conformes con los requisitos establecidos en el R. D. 140/2003, tanto en los parámetros físico-químicos como microbiológicos en los que se centra el control. La mayor incidencia se debe al contenido elevado en hierro en algunas aguas de consumo en viviendas o instalaciones con conducciones de este material. En la siguiente tabla se detallan los datos más relevantes de este programa.

Aguas de consumo humano	N.º muestras analizadas/tipo de análisis ⁽¹⁾	Cumplen	Incumplen	% no conformes
Análisis físico-químico	1.475	1.232	243	16,5
Análisis microbiológico	1.251	1.162	89	7,1
Hierro	506	351	155	30,6
Plomo	243	237	6	2,5
Aluminio	201	195	6	3,0
Arsénico	2	2	0	-
Trihalometanos	14	14	0	-
N.º total muestras analizadas	1.534	1.275	259	16,9%
N.º total determinaciones	19.827			

(1) Corresponde a la suma de aguas de control en el grifo del consumidor/a según el R. D. 140/2003, estaciones oficiales de muestreo y depósitos del Canal de Isabel II.