

### Inspecciones para el control oficial de alimentos en establecimientos de restauración colectiva

Las actuaciones inspectoras que el Ayuntamiento de Madrid realiza para el control oficial de alimentos en los establecimientos de restauración colectiva, tienen por objeto garantizar y mejorar la seguridad alimentaria en la ciudad y el cumplimiento de la legislación en materia de alimentos.

Las actuaciones inspectoras pueden ser programadas y no programadas. Las primeras se realizan de acuerdo a los diferentes programas de actuación que, con carácter anual, aprueba el Ayuntamiento de Madrid.

Las inspecciones son realizadas, de forma coordinada, por los servicios de inspección de los 21 Distritos y de Madrid Salud.

Los establecimientos inspeccionados corresponden tanto a establecimientos comerciales de bares, restaurantes, etc., como comedores escolares, centros asistenciales de mayores y comedores de empresa.

Los datos se actualizan trimestralmente en un único fichero anual con cinco columnas con la siguiente información:

Nombre del campo	Descripción
FECHA DE INSPECCIÓN	Fecha de realización de la inspección (DD(MM/AAAA)
DISTRITO	Distrito municipal en el que está ubicado el establecimiento comercial
DIRECCIÓN	Dirección del establecimiento inspeccionado que figura en el Censo de Locales y Actividades de Madrid
MOTIVO	Causa por la que se realiza la inspección, pudiendo ser programada o no programada
EPÍGRAFE	Actividad comercial inspeccionada de acuerdo al "Manual de definiciones de Epígrafes de actividad económica" del Ayuntamiento de Madrid.

Los datos se actualizan trimestralmente, reflejando la situación de los expedientes grabados en los sistemas de información municipales a la fecha de la última actualización de los metadatos. En consecuencia, si se producen variaciones administrativas que modifican los expedientes, los datos de un trimestre pueden sufrir modificación en la publicación de periodos posteriores.