



CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA

DIRECCIÓN GENERAL DE RELACIONES
CON LA ASAMBLEA DE MADRID

COMUNIDAD DE MADRID ASAMBLEA	
PRESENTADO A LAS	HORAS
DEL DÍA	13 MAR. 2020
N.º 9256	

EXCMO. SR.

Adjunto traslado a V.E. CONTESTACIÓN a las PETICIONES DE INFORMACIÓN solicitadas al amparo del artículo 18 del Reglamento de la Asamblea por el Diputado del Grupo Parlamentario Socialista, Sr. Gómez Montoya, que se relacionan a continuación:

- **PI 1108/20 R 1774**
- **PI 1109/20 R 1775**
- **PI 1110/20 R 1776**
- **PI 1111/20 R 1777**
- **PI 1112/20 R 1778**
- **PI 1113/20 R 1779**
- **PI 1114/20 R 1780**
- **PI 1115/20 R 1781**
- **PI 1116/20 R 1782**
- **PI 1117/20 R 1783**
- **PI 1118/20 R 1784**
- **PI 1119/20 R 1785**
- **PI 1120/20 R 1786**
- **PI 1121/20 R 1787**
- **PI 1122/20 R 1788**
- **PI 1123/20 R 1789**
- **PI 1129/20 R 1795**
- **PI 1130/20 R 1796**
- **PI 1131/20 R 1797**
- **PI 1132/20 R 1798**
- **PI 1133/20 R 1799**
- **PI 1134/20 R 1800**
- **PI 1136/20 R 1802**

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID



Comunidad
de Madrid

CONSEJERÍA DE PRESIDENCIA

- **PI 1137/20 R 1803**
- **PI 1138/20 R 1804**
- **PI 1139/20 R 1805**
- **PI 1135/20 R 1801**
- **PI 1146/20 R 1867**
- **PI 1147/20 R 1868**
- **PI 1168/20 R 1889**
- **PI 1175/20 R 1932**

DIRECCIÓN GENERAL DE RELACIONES
CON LA ASAMBLEA DE MADRID

Madrid, 12 de marzo de 2020

LA DIRECTORA GENERAL

Ana Isabel Martín Fernández



REGISTRO DE SALIDA
Ref:03/255344.9/20 Fecha:12/03/2020 17:32



Consejería de Presidencia
R. Consejería de Presidencia
Destino: Reg. Asamblea de la Comunidad de Madrid

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1108/20 R 1774

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS) ,

ASUNTO: Información pormenorizada del parámetro "Número de incumplimientos de información sobre aditivos" dentro del programa de control de la información y la composición alimentaria-subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020 de la Comunidad de Madrid, del año 2018

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "Programa 5: Control de la información y composición alimentaria", el cual está dividido en tres subprogramas, uno de ellos denominado "Subprograma de Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final", y que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Subprograma de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 5, control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final", incluido en el "Bloque II: control de la información y composición alimentaria" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Subprograma de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de valorar el etiquetado de los productos alimenticios, en materia de seguridad alimentaria, en el curso de los controles oficiales programados (tanto de inspecciones como de auditorías).

Así, en las empresas alimentarias que actúen como fabricantes, envasadoras o marquistas/responsables de la puesta en el mercado, se realizará una comprobación de la correspondencia entre la ficha técnica del producto final, y la información que se facilita mediante el etiquetado (alérgenos, aditivos utilizados, sistema de envasado, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.). Es decir, se comprobará que la información facilitada es veraz.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid cuentan con tres documentos de apoyo, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Guía de etiquetado de productos alimenticios destinados al consumidor (Edición 02 de fecha 07/04/2015): Esta guía recoge los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) N° 1169/20112, respecto al etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final.



**Comunidad
de Madrid**

- Protocolo de valoración del etiquetado de alimentos envasados destinados al consumidor (Edición 02 de fecha 15/06/2015): Este protocolo recoge los mismos requisitos legales de la anterior Guía, pero completado con columnas para cumplimentar el dictamen (cumple, incumple o no procede).

Se adjunta la información pormenorizada en anexo.

Madrid, 6 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1109/20 R 1775

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada del parámetro "Número de incumplimientos de información sobre alérgenos" dentro del programa de control de la información y la composición alimentaria-subprograma de control de la información de los alimentos entregados al consumidor final, dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020 de la Comunidad de Madrid, 2018

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "*Programa 5: Control de la información y composición alimentaria*", el cual está dividido en tres subprogramas, uno de ellos denominado "*Subprograma de Control de la información de los alimentos entregados al consumidor final*", y que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Subprograma de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 5, control sobre la información de alimentos y materiales en contacto con alimentos entregados al consumidor final", incluido en el "Bloque II: control de la información y composición alimentaria" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Subprograma de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, prevenir y limitar la aparición de riesgos para la salud de las personas derivados de una incorrecta información de los alimentos entregados al consumidor final.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de valorar el etiquetado de los productos alimenticios, en materia de seguridad alimentaria, en el curso de los controles oficiales programados (tanto de inspecciones como de auditorías).

Así, en las empresas alimentarias que actúen como fabricantes, envasadoras o marquistas/responsables de la puesta en el mercado, se realizará una comprobación de la correspondencia entre la ficha técnica del producto final, y la información que se facilita mediante el etiquetado (alérgenos, aditivos utilizados, sistema de envasado, condiciones especiales de conservación y utilización, etc.). Es decir, se comprobará que la información facilitada es veraz.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid cuentan con tres documentos de apoyo, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

Guía de etiquetado de productos alimenticios destinados al consumidor (Edición 02 de fecha 07/04/2015): Esta guía recoge los requisitos establecidos en el Reglamento (UE) N° 1169/20112, respecto al etiquetado, la presentación y la publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final.



**Comunidad
de Madrid**

Protocolo de valoración del etiquetado de alimentos envasados destinados al consumidor (Edición 02 de fecha 15/06/2015): Este protocolo recoge los mismos requisitos legales de la anterior Guía, pero completado con columnas para cumplimentar el dictamen (cumple, incumple o no procede).

Formato información al consumidor etiquetado: Hoja de cálculo para grabar el resultado de las etiquetas valoradas en las empresas fabricantes, envasadoras o marquistas.

En el año 2018, se valoraron en total 827 etiquetas de alimentos, de las cuales 514 presentaban uno o más incumplimientos, siendo 127 las etiquetas cuya información sobre alérgenos no se ajustaba a la legislación vigente. Se adjunta la hoja de cálculo con el resultado de las etiquetas valoradas en el año 2018, donde encontrarán información pormenorizada sobre los mismos.

Madrid, 6 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1113/20 R 1779

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de mal rojo en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el “*Programa 3: Control oficial de mataderos*” que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el “Programa 4 Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia” incluido en el “Bloque I: control de establecimientos alimentarios” del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia en los animales (inspección ante mortem) o en las canales y sus partes (inspección post mortem) la presencia de signos compatibles con el mal rojo.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad, los cuales se anexan a este informe:

Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos (POC-HS-GS-01)

Procedimiento de control oficial post mortem en mataderos (POC-HS-GS-02)

Instrucción técnica de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos (I-POC-HS-GS-01-01)

Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem (I-POC-HS-GS-02-01)

Guía de apoyo al control oficial ante mortem.

Guía de apoyo al control oficial post mortem.

En el año 2018, se detectaron un total de 27 casos de mal rojo en animales de la especie porcina que



**Comunidad
de Madrid**

motivaron la declaración de su no aptitud para consumo humano de la totalidad de la canal y sus vísceras (decomiso total). Además, se procedió a la comunicación individualizada de cada caso al matadero para que, con su colaboración administrativa, se comuniquen al ganadero y al veterinario que se encarga de la explotación ganadera; y desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente de Sanidad Animal encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1114/20 R 1780

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de tuberculosis en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el “*Programa 3: Control oficial de mataderos*” que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el “Programa 4 Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia” incluido en el “Bloque I: control de establecimientos alimentarios” del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia en los animales (inspección ante mortem) o en las canales y sus partes (inspección post mortem) la presencia de signos compatibles con tuberculosis.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos (POC-HS-GS-01)
- Procedimiento de control oficial post mortem en mataderos (POC-HS-GS-02)

Instrucción técnica de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos (I-POC-HS-GS-01-01)

- Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem (I-POC-HS-GS-02-01)
- Guía de apoyo al control oficial ante mortem.
- Guía de apoyo al control oficial post mortem.

En el año 2018, se detectaron un total de 1.715 casos de tuberculosis, y segregados por especies 73



**Comunidad
de Madrid**

casos en bovino, 4 en porcino, 16 en ovino y 1.622 en caprino. Dichos hallazgos motivaron la declaración de no aptitud para consumo humano de la totalidad de la canal y sus vísceras (decomiso total) o de parte de la canal o de alguna víscera (decomiso parcial), de conformidad con la normativa aplicable y el riesgo de los mismos. Además, se procedió a la comunicación individualizada de cada caso al matadero para que, con su colaboración administrativa, se comunique al ganadero y al veterinario que se encarga de la explotación ganadera; y desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente de Sanidad Animal encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1115/20 R 1781

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de hidatidosis en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el “*Programa 3: Control oficial de mataderos*” que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el “Programa 4 Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia” incluido en el “Bloque I: control de establecimientos alimentarios” del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia en los animales (inspección ante mortem) o en las canales y sus partes (inspección post mortem) la presencia de signos compatibles con hidatidosis.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos (POC-HS-GS-01)
- Procedimiento de control oficial post mortem en mataderos (POC-HS-GS-02)

Instrucción técnica de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos (I-POC-HS-GS-01-01)

- Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem (I-POC-HS-GS-02-01)
- Guía de apoyo al control oficial ante mortem.
- Guía de apoyo al control oficial post mortem.

En el año 2018, se detectaron un total de 2.127 casos de hidatidosis, y segregados por especies 485



**Comunidad
de Madrid**

casos en bovino, 1.621 en ovino y 21 en caprino. Dichos hallazgos motivaron la declaración de no aptitud para consumo humano de la totalidad de la canal y sus vísceras (decomiso total) o de parte de la canal o de alguna víscera (decomiso parcial), de conformidad con la normativa aplicable y el riesgo de los mismos. Además, se procedió a la comunicación individualizada de cada caso al matadero para que, con su colaboración administrativa, se comuniquen al ganadero y al veterinario que se encarga de la explotación ganadera; y desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente de Sanidad Animal encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1116/20 R 1782

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de cisticercosis en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el “*Programa 3: Control oficial de mataderos*” que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el “Programa 4 Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia” incluido en el “Bloque I: control de establecimientos alimentarios” del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia en los animales (inspección ante mortem) o en las canales y sus partes (inspección post mortem) la presencia de signos compatibles con cisticercosis.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos (POC-HS-GS-01)
- Procedimiento de control oficial post mortem en mataderos (POC-HS-GS-02)
- Instrucción técnica de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos (I-POC-HS-GS-01-01)
- Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem (I-POC-HS-GS-02-01)

Guía de apoyo al control oficial ante mortem.

- Guía de apoyo al control oficial post mortem.

En el año 2018, se detectaron un total de 4.033 casos de cisticercosis, y segregados por especies 1

caso en bovino, 8 en porcino 2.125 en ovino y 1.899 en caprino. Dichos hallazgos motivaron la declaración de no aptitud para consumo humano de la totalidad de la canal y sus vísceras (decomiso total) o de parte de la canal o de alguna víscera (decomiso parcial), de conformidad con la normativa aplicable y el riesgo de los mismos. Además, se procedió a la comunicación individualizada de cada caso al matadero para que, con su colaboración administrativa, se comunique al ganadero y al veterinario que se encarga de la explotación ganadera; y desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente de Sanidad Animal encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1117/20 R 1783

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de sarcosporidiosis en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el “*Programa 3: Control oficial de mataderos*” que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el “Programa 4 Control diario de mataderos y control de establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia” incluido en el “Bloque I: control de establecimientos alimentarios” del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de realizar el control diario del sacrificio y faenado en mataderos de animales destinados al consumo humano mediante la inspección ante mortem y post mortem.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia en los animales (inspección ante mortem) o en las canales y sus partes (inspección post mortem) la presencia de signos compatibles con sarcosporidiosis.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Procedimiento de control oficial ante mortem en mataderos (POC-HS-GS- 01)
 - Procedimiento de control oficial post mortem en mataderos (POC-HS-GS- 02)
 - Instrucción técnica de inspección en el control oficial ante mortem en mataderos (I-POC-HS-GS-01-01)
 - Instrucción técnica de inspección en el control oficial post mortem (I-POC-HS-GS-02-01)
- Guía de apoyo al control oficial ante mortem.
- Guía de apoyo al control oficial post mortem.

En el año 2018, se detectaron un total de 2 casos de sarcosporidiosis en ovino. Dichos hallazgos motivaron la declaración de no aptitud para consumo humano de la totalidad de la canal y sus



**Comunidad
de Madrid**

vísceras (decomiso total) o de parte de la canal o de alguna víscera (decomiso parcial), de conformidad con la normativa aplicable y el riesgo de los mismos. Además, se procedió a la comunicación individualizada de cada caso al matadero para que, con su colaboración administrativa, se comunique al ganadero y al veterinario que se encarga de la explotación ganadera; y desde la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente de Sanidad Animal encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1118/20 R 1784

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de "comunicaciones a autoridades competentes del sector primario" y referidas a bienestar animal en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-20201, incluye el "*Programa 3: Control oficial de mataderos*" que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 3 Control el bienestar animal en mataderos" incluido en el "Bloque I: control de establecimientos alimentarios" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, garantizar la obtención higiénica de la carne en mataderos mediante la inspección durante todas las etapas del sacrificio y faenado de los animales en su actividad diaria.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de adoptar medidas ante la comprobación de hallazgos, como es su notificación a las autoridades competentes en materia de bienestar animal del sector primario.

Así, en el ámbito de estas inspecciones, se verifica la existencia de animales (en la inspección ante mortem) o de canales (en la inspección post mortem) que presenten signos que puedan indicar un incumplimiento del bienestar animal y cuyo origen se pueda dictaminar que no radica en el matadero, es decir, que se ha producido en la explotación ganadera o durante el transporte. Para la identificación de estos animales por los veterinarios oficiales, se ha considerado lo establecido en los documentos elaborados y consensuados por la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y las Comunidades Autónomas, como son el *Procedimiento para la detección post-mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde y actuaciones de la autoridad competente*, el *Documento aptitud de los animales para el transporte* y el PNT 7 "*Actuaciones del SVO ante la llegada de animales al matadero y la evaluación de su aptitud para el transporte*" los cuales han sido incorporados a los documentos de apoyo al control oficial que se citan a continuación y que se encuentran disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

Instrucción técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos (I-POC-HS-GS-01-02)

Guía de apoyo al control oficial del bienestar animal en mataderos.

En el año 2018, se realizaron las siguientes comunicaciones:

- 650 notificaciones como resultado de la comprobación de los indicadores para la detección post mortem de insuficiente bienestar animal en explotaciones de pollos de engorde*
- 19 notificaciones de bienestar por falta de aptitud para el transporte, de las cuales 17 corresponden a bovino y 3 a porcino, incluyendo estas últimas 187 animales.*

Dichas comunicaciones, fueron realizadas por la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental a la autoridad competente encargada del control oficial de la explotación y a la Subdirección General de Producción Agroalimentaria de la Consejería de Medio Ambiente, Ordenación del territorio y Sostenibilidad de la Comunidad de Madrid, en todos los casos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1119/20 R 1785

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de "auditorías a mataderos" y referidas a bienestar animal en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "*Programa 3: Control oficial de mataderos*" que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 3 Control el bienestar animal en mataderos" incluido en el "Bloque I: control de establecimientos alimentarios" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, Verificar que los mataderos cumplen los requisitos de bienestar animal en la estabulación y en el sacrificio.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de Realizar auditoría en los mataderos para comprobar si se respetan las normas sobre bienestar animal.

Estas auditorías abarcan al conjunto de procedimientos que el responsable del matadero o persona designada por él debe implantar para garantizar que de forma permanente el matadero cumple los requisitos establecidos en materia de bienestar y protección animal en los Reglamentos (CE) N° 1099/2009 del Consejo, de 24 de septiembre de 2009, relativo a la protección de los animales en el momento de la matanza, Reglamento (CE) n° 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal y Reglamento (CE) n° 1/2005 del Consejo, de 22 de diciembre de 2004, relativo a la protección de los animales durante el transporte y las operaciones conexas.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

Instrucción técnica de control oficial del bienestar animal en mataderos (I-POC-HS-GS-01-02)

La programación del año 2018, incluía la realización de una auditoria de bienestar animal en cada matadero, de las cuales se realizaron 10 ya que un matadero cerró en marzo de 2018. De las realizadas, 5 tuvieron un resultado favorable condicionado, por lo que fueron objeto de las auditorias de seguimiento correspondientes. Por tanto el total de auditorías de bienestar animal en este año fue 15.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1120/20 R 1786

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de "auditorías a mataderos" y referidas a requisitos ante mortem en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "*Programa 3: Control oficial de mataderos*" que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 4. Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia" incluido en el "Bloque I: control de establecimientos alimentarios" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, Verificar que los mataderos cumplen los requisitos específicos ante mortem, de manipulación de subproductos y de investigación de triquinas.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de Realizar auditoría de los requisitos específicos ante mortem en mataderos:

- Estado de limpieza de los animales en la recepción
- Documentación de traslado de animales e Información sobre cadena alimentaria
- Estado de salud de los animales
- Identificación de los animales

Estas auditorías abarcan al conjunto de procedimientos que el responsable del matadero o persona designada por él debe implantar de forma permanente para garantizar que cada animal o lote de animales aceptado en sus instalaciones:

- Está limpio,
- Va acompañado de la información pertinente de su explotación de procedencia (Información sobre la cadena alimentaria),
- Goza de buena salud, en la medida en que así puede juzgarlo el matadero o el responsable por el designado,
- Ha sido convenientemente identificado,
- No procede, salvo que la Autoridad Competente así lo permita, de explotaciones o zonas sometidas a prohibiciones o restricciones de desplazamiento u otra restricción por motivos de sanidad animal o salud pública,
- y en caso de que no se cumpla alguno de estos requisitos lo ha notificado al veterinario oficial y tomado las medidas oportunas.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Instrucción técnica de auditoria de requisitos específicos en el control oficial en mataderos (I-POC-HS-GS-01-03)
- Guía de apoyo al control oficial ante mortem en mataderos.

La programación del año 2018, incluía la realización de una auditoria de requisitos específicos ante mortem en cada matadero, de las cuales se realizaron 10 ya que un matadero cerró en marzo de 2018. Como consecuencia de las mismas, se han realizado 3 auditorías de seguimiento de acciones correctoras. Todo ello hace un total de 13 auditorías de requisitos específicos ante mortem realizadas durante ese año.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1121/20 R 1787

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de "auditorías a mataderos" y referidas a sandach en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "*Programa 3: Control oficial de mataderos*" que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 4. Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia" incluido en el "Bloque I: control de establecimientos alimentarios" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, Verificar que los mataderos cumplen los requisitos específicos ante mortem, de manipulación de subproductos y de investigación de triquinas.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de Realizar auditoría del procedimiento aplicado por el establecimiento en la manipulación de los subproductos animales no destinados al consumo humano (SANDACH) y el material especificado de riesgo.

Estas auditorías abarcan al conjunto de procedimientos que el responsable del matadero o persona designada por él debe implantar para garantizar que de forma permanente cumple los requisitos en materia de seguridad alimentaria para evitar que los SANDACH generados determinen una contaminación cruzada de los productos aptos para el consumo humano.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

Instrucción técnica de auditoría oficial de subproductos animales, incluidos los materiales especificados de riesgo (MER) en establecimientos de obtención de carnes frescas(I-POC-HS-GS-02-02)

Guía de apoyo a la inspección de subproductos animales no destinados a consumo humano (SANDACH) y materiales especificados de riesgo (MER) en establecimientos de obtención de carne fresca.

La programación del año 2018, incluía la realización de una auditoría de SANDACH en cada uno de los 11 mataderos, de las cuales se realizaron 10 ya que un matadero cerró en marzo de 2018. Como consecuencia de los hallazgos detectados, se han realizado 6 auditorías de seguimiento de acciones correctoras. Todo ello hace un total de 16 auditorías de SANDACH realizadas durante ese año.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1122/20 R 1788

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Información pormenorizada de los casos de "auditorías a mataderos" y referidas a triquina en 2018 sobre el Control Oficial de Mataderos dentro del Plan Regional de Control de Seguridad Alimentaria 2016-2020

RESPUESTA:

El Plan Regional de Control de la Seguridad Alimentaria de la Comunidad de Madrid, 2016-2020, incluye el "*Programa 3: Control oficial de mataderos*" que es motivo de esta iniciativa.

A nivel nacional, este Programa de la Comunidad de Madrid se corresponde con el "Programa 4. Control de mataderos y establecimientos de manipulación de caza silvestre y salas de tratamiento de reses de lidia" incluido en el "Bloque I: control de establecimientos alimentarios" del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2016-2020.

El Programa de la Comunidad de Madrid tiene, entre sus objetivos, Verificar que los mataderos cumplen los requisitos específicos ante mortem, de manipulación de subproductos y de investigación de triquinas.

Para alcanzar este objetivo, se lleva a cabo la actividad de Verificar que la técnica para las investigaciones de *Trichinella* se efectúa acorde con los criterios establecidos en el Reglamento (CE) nº 2015/1375, la cual se ha desarrollado en los mataderos que sacrifican porcino, especie sensible a *Trichinella*.

Para realizar esta actividad, los Técnicos Superiores de Salud Pública de la Comunidad de Madrid que realizan su actividad inspectora en los mataderos, cuentan con documentos de apoyo al control oficial, disponibles en la Intranet de la Consejería de Sanidad:

- Documento de apoyo para la verificación de la técnica de análisis de triquina.
- Documento Técnico: *Descripción del Método de referencia establecido en el Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1375*

La programación del año 2018, incluía la realización de una verificación de la técnica para las investigaciones de triquina, acorde con los criterios establecidos en el Reglamento (UE) 1375/2015, en los 6 mataderos que sacrificaron animales de la especie porcina, verificación que fue realizada en todos ellos.

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1123/20 R1789

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (Grupo Parlamentario Socialista)

ASUNTO:

Información pormenorizada de las 35 parcelas puestas en valor para la atracción de nuevos inversores en el Polígono Industrial El Tomillar, situado en el municipio de Lozoyuela.

RESPUESTA:

Se adjunta listado con la información detallada de todas las parcelas del Polígono Industrial El Tomillar, situado en el municipio de Lozoyuela.

Madrid, 18 de febrero de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

POLÍGONO INDUSTRIAL EL TOMILLAR, EN LOZOYUELA

REFERENCIA CATASTRAL	DIRECCIÓN	USO	SUP. CONSTRUIDA AÑO		PARTICIPACIÓN DEL INMUEBLE
7721113VL4372S0001ZE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 40 Suelo PARCELA IA-1 08	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721112VL4372S0001SE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 38 Suelo	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721111VL4372S0001EE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 36 Suelo PARCELA IA-1 10	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721110VL4372S0001JE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 34 Suelo PARCELA IA-1 11	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721109VL4372S0001SE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 32 Suelo PARCELA IA-1 12	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721108VL4372S0001EE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 30 Suelo PARCELA IA-1 13	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721107VL4372S0001JE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 28 Suelo PARCELA IA-1 14	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721106VL4372S0001IE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 26 Suelo PARCELA IA-1 15	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721105VL4372S0001XE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 24 Suelo PARCELA IA-1 16	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721104VL4372S0001DE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 22 Suelo PARCELA IA-1 17	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721103VL4372S0001RE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 20 Suelo PARCELA IA-1 18	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7721102VL4372S0001KE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 18 Suelo PARCELA IA-1 19	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618401VL4371N0001YQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 16 Suelo PARCELA IA-1 20	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618402VL4371N0001GQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 14 Suelo PARCELA IA-1 21	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618403VL4371N0001QQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 12 Suelo PARCELA IA-1 22	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618404VL4371N0001PQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 10 Suelo PARCELA IA-1 23	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618405VL4371N0001LQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 8 Suelo PARCELA IA-1 24	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618406VL4371N0001TQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 6 PARCELA IA-1 25	Industrial	545	2011	100,00
7618407VL4371N0001FQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 4 PARCELA IA-1 26	Industrial	257	2011	100,00
7618410VL4371N0001FQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 2 Suelo PARCELA ESS	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618412VL4371N0001OQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 1 Suelo PARCELA IA-2 01	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618413VL4371N0001KQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 3 Suelo PARCELA IA-2 02	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618414VL4371N0001RQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 5 Suelo PARCELA IA-203	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618415VL4371N0001DQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 7 Suelo PARCELA IA-2 04	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618416VL4371N0001XQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 9 Suelo PARCELA IA-2 05	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618417VL4371N0001JQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 11 Suelo PARCELA IA-2 06	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618418VL4371N0001JQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 13 PARCELA IA-2 07	Industrial	222	2015	100,00
7618419VL4371N0001EQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 15 Suelo PARCELA IA-2 08	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618420VL4371N0001IQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 17 Suelo PARCELA IA-2 09	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618421VL4371N0001JQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 19 Suelo PARCELA IA-2 10	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618422VL4371N0001EQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 21 Suelo PARCELA 211	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618423VL4371N0001SQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 23 Suelo PARCELA IA-2 12	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618424VL4371N0001ZQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 25 Suelo PARCELA IA-2 13	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618425VL4371N0001UQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 27 Suelo PARCELA 214	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618426VL4371N0001HQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 29 Suelo PARCELA IA-2 15	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7618427VL4371N0001WQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 29 (B) PARCELA CT-1	Industrial	10	2009	100,00
7618428VL4371N0001AQ	CL ANTONIO FLORES MARTIN 29 (C) Suelo PARCELA RVL	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621711VL4372S0001SE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 31 PARCELA IA-1 01	Industrial	421	2011	100,00
7621710VL4372S0001EE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 33 PARCELA IA-1 02	Industrial	409	2012	100,00
7621709VL4372S0001ZE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 35 Suelo PARCELA IA-1 03	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621708VL4372S0001SE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 37 PARCELA IA-1 04	Industrial	426	2013	100,00
7621707VL4372S0001EE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 39 Suelo PARCELA IA-1 05	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621706VL4372S0001JE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 41 Suelo PARCELA IA-1 06	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621705VL4372S0001IE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 43 Suelo PARCELA IA-1 07	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621704VL4372S0001XE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 45 Suelo PARCELA EQ	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621703VL4372S0001DE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 47 Suelo PARCELA VIS	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00
7621702VL4372S0001RE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 47 (B) PARCELA CT-2	Industrial	10	2009	100,00
7621701VL4372S0001KE	CL ANTONIO FLORES MARTIN 49 Suelo PARCELA EPA-3	Suelo sin edif., obras urbaniz., jardinería, constr. ruinosa	0	0	100,00

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1135/20 R 1801

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: Memoria de la EDAR de Aranjuez de 2018.

RESPUESTA:

El Canal de Isabel II no realiza ningún documento denominado Memoria de la Edar de Aranjuez del año 2018.

Madrid, 3 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1168/20 R 1889

AUTOR/A: José Manuel Freire Campo (GPS)

ASUNTO: copia del listado de reclamaciones de pacientes y familiares, registradas en la Consejería de Sanidad en relación con el Hospital Hestia Madrid durante 2107, 2018 y 2019, indicando los motivos de cada una

RESPUESTA:

Se facilitan los datos solicitados sobre número de reclamaciones y motivos de las mismas, si bien las copias no se facilitan dado que contienen datos personales según lo recogido en la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen Gobierno y la 10/2019, de 10 de abril, de transparencia y de participación de la comunidad de Madrid.

En 2017 fueron registradas 17 reclamaciones por los siguientes motivos:

- Disconformidad con la asistencia: 13
- Recursos humanos: 2
- Derivaciones: 1
- Trato: 1

En 2018, se registraron 5:

- 4 sobre disconformidad de la asistencia
- 1 por falta de asistencia.

En 2019, el número ascendió a 25 con los siguientes motivos:

- Disconformidad con la asistencia: 19
- Derivaciones: 3
- Recursos humanos: 1
- Extravío: 1
- Trato: 1

Madrid, 11 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID

A los efectos del art. 18 del Reglamento de la Asamblea de Madrid, se traslada respuesta del Gobierno respecto del asunto de referencia:

PETICIÓN DE INFORMACIÓN

PI 1175/20 R 1932

AUTOR/A: Rafael Gómez Montoya (GPS)

ASUNTO: relación de toneladas de residuos no sometidas a tratamiento que entraron en los vertederos de Las Dehesas, Pinto, Colmenar Viejo y Alcalá de Henares, en 2019, desagregado por totales y mezcla RU, residuos de mercados, residuos de limpieza viaria, residuos voluminosos, biodegradables de parques y jardines y otros no catalogados

RESPUESTA:

Las autorizaciones ambientales integradas por el órgano competente de la Comunidad de Madrid establecen que las entidades remitirán con periodicidad anual la Memoria Anual de Actividades de Gestión de Residuos. El plazo para la presentación de las memorias alcanza hasta el 31 de marzo del siguiente año al del reporte. Una vez recibidas las mismas es necesario proceder al análisis de las mismas. Por todo ello, en el momento actual no se dispone de la información solicitada.

Madrid, 3 de marzo de 2020

EXCMO. SR. PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA DE MADRID