

# Comunidad de Madrid

Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental Dirección: C/ San Martín de Porres, nº 6. 28035 Madrid Teléfono:

Correo electrónico: control.alimentario@salud.madrid.org

# **ACTA DE INSPECCIÓN**

En Madrid, el día 21 de agosto de 2023 se personó el Inspector de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, en:

### Datos del establecimiento:

Razón social: Residencia Sanitas Actividad: Restauración social

NIF: B 58937178

Dirección: Calle Álamo nº 6 Teléfono: 91 854 91 20

Correo electrónico: anf@sanitas.es

Datos de la persona que asiste en la inspección:



## Finalidad del control oficial

### Objeto

- Comprobar el cumplimiento de las normas establecidas en el ámbito de los alimentos y la seguridad alimentaria.
- Control de la información al consumidor.

#### Alcance

Todas las actividades del establecimiento

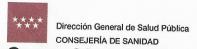
### Referencia jurídica:

- Reglamento (CE) 178/2002
- Reglamento (CE) 852/2004
- Reglamento (UE) 1169/2011

## Resultado del control oficial:

Realizados los controles descritos en el punto anterior se pone de manifiesto lo siguiente: La instalación atiende a 130 residentes.

- Presencia de cubos de residuos sólidos que presentan la tapa abierta y el pedal no se puede utilizar al haberse desactivado el mecanismo pertinente para ser accionado con el pie, estando alguno estropeado o simplemente no tiene pedal, no siendo reglamentario.
- 2. En la zona de elaboración hay un único lavamanos que en el momento de la inspección no estaba operativo para que saliera el agua caliente, siendo accionada una palanca con la mano para que saliera la misma. Hay en este lavamanos, un cepillo de uñas. Además, pierde agua que se vierte directamente al suelo.
- Se utiliza un palé de madera a modo de escalón para acceder con más facilidad a la zona de fogones, siendo de material que no es de fácil limpieza y desinfección ni impermeable. Habrá de sustituirse por otro de material reglamentario.
- 4. Presencia de numerosos platos cocinados en las cámaras (las situadas en los muebles bajos) que no están rotuladas con la fecha de elaboración. Uno de los platos, se destruye voluntariamente en presencia de la inspección (es una bandeja de ensalada de varios ingredientes, con el film transparente retirado parcialmente y arrugado), por considerarse que puede suponer un riesgo para la salud de los comensales.
- 5. Presencia de un paquete de carne de pollo congelado por el propio establecimiento, que carece de la fecha en que el mismo, lo congeló.



# Comunidad de Madrid

- 6. En el cuarto de basuras, realmente se almacenan parte de los productos de limpieza, permaneciendo la puerta que comunica con el exterior, abierta, siendo recomendable la instalación de una puerta mosquitera. Este local está en deficientes condiciones higiénico-sanitarias, con el suelo sucio, y una bolsa de basura en el suelo, además de varios recipientes de aceite usado y otros enseres.
- En el vestuario (masculino y femenino) hay ropa, zapatos y otros objetos personales sin guardar convenientemente, y polvo en lo alto de las taquillas, por lo que deberán revisar la frecuencia de limpieza dentro de su Plan de APPCC.
- 8. Deberán rotularse todas las cámaras con la identificación pertinente para que, de forma inequívoca, pueda garantizarse que el registro de las temperaturas corresponde a la cámara correcta (faltaría las de los muebles bajos, el arcón de congelados y el mueble de yogures de la cocina).
- 9. Deberá completarse el sistema de trazabilidad llevando adecuadamente el control de albaranes.

Las deficiencias observadas son de subsanación inmediata.

#### **OBSERVACIONES**

- Con respecto a la información de los alérgenos de los platos, deberán estar contemplados en los menús que se muestran tanto a los residentes como a las familias.
- Se recomienda la instalación de mallas mosquiteras en el aseo/vestuario, ya que comunica mediante un pasillo, con zonas de elaboración.

#### Observaciones del interesado

Leída esta acta, el interesado/compareciente manifiesta que: Procederemos a la subsanación de todo lo indicado

En testimonio de lo actuado se levanta la presente acta que, una vez leída, firman el inspector actuante y el visitado (o, en su caso, testigo), remitiéndose la misma al correo electrónico <a href="mailto:anf@sanitas.es">anf@sanitas.es</a>;

**EL VISITADO** 

**EL INSPECTOR** 



