

CONSEJERÍA DE SALUD
N.º 785
CONTROL DE SALIDA

INFORME DE VISITA DE CONTROL

Complementario al acta N.º: 254949

ESTABLECIMIENTO: RESIDENCIA GERIÁTRICA EL LAUREDAL
N.º RGSEAA/RPAEA: AS/39118
TITULAR: VISAMA RESTAURACION SL
DOMICILIO: AVENIDA CERILLERO 11 C.P. 33211 GIJON (ASTURIAS)

El día 6 de octubre de 2020, se llevó a cabo visita de Control Oficial al establecimiento reseñado a fin de comprobar el cumplimiento de las **normativa vigente**¹, en los ámbitos de:

- los alimentos y la seguridad alimentaria
- la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores
- y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos

En el curso de la inspección, se constataron los siguientes **incumplimientos** de la normativa citada:

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO Y LOS LOCALES

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES012	Ventanas y huecos de diseños que impiden la acumulación de suciedad y protegidos con mallas antiinsectos -en caso de comunicar con el exterior-	La zona de las ventanas tienen algunas telas de araña.

N.º TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS: 1

CALIFICACIÓN SANITARIA: BUENO

COMENTARIOS

Según le expliqué a la cocinera durante la visita de inspección, se observó la siguiente deficiencia en la información relativa a sustancias que pueden producir alergias y/o intolerancias alimentarias: en el cuadro de alérgenos se indica que el caldo/consomé contiene gluten y huevo. Sin embargo, el saborizante añadido a dicho caldo/consomé (caldo de pollo soluble Serhos) no contiene gluten ni huevo, pero si contiene soja, apio y trazas de pescado y marisco.

- Los apartados que aparecen en **letra negrita** se corresponden con incumplimientos que suponen un riesgo importante para la seguridad de los productos, por lo que deben adoptar **con urgencia** medidas adecuadas **para corregir** la situación y/o minimizar el peligro detectado.

- Los apartados que aparecen en *letra cursiva* son **incumplimientos de higiene** y, por tanto, deben **adoptar medidas** de inmediato.
- El resto de apartados indican incumplimientos que deberán subsanarse de cara a futuras inspecciones del establecimiento.

En el caso de que en una nueva visita de inspección al establecimiento se observara la persistencia de las deficiencias reflejadas en este informe, se podrán adoptar las medidas administrativas oportunas.

Para cualquier consulta o aclaración sobre este informe puede solicitar una cita en el teléfono 985-17-69-80 en horario de 10 a 14 horas, Unidad Territorial del Área V situada en C/MARIANO POLA Nº3 PLANTA 3º (GIJÓN).

GIJÓN, a 9 de octubre de 2020

PRINCIPADO DE AS