

INFORME DE VISITA DE CONTROL

Complementario al acta Nº: 286849

ESTABLECIMIENTO: HOSPITAL GIJÓN
Nº RGSEAA/RPAEA: AS/81858
TITULAR: VISAMA RESTAURACION S.L.
DOMICILIO: AVENIDA DE LA COSTA 45
33201 GIJÓN

El día 12 de septiembre de 2023, 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:

AUTORIZACIÓN Y REGISTRO

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
MIAR004	Suministran alimentos de producción propia y productos de origen animal a otros minoristas y cuenta con la documentación o registros (establecimientos a los que suministra, las cantidades suministradas y fechas)	Suministran comida a la residencia Zarracina y no presentan registros a la inspección.

LOCALES DE PREPARACIÓN, ELABORACIÓN Y/O ENVASADO

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES009	Suelos de material Impermeable, resistente, fáciles de limpiar y en buen estado de mantenimiento	Varias piezas del suelo de la cocina están deterioradas. El suelo de entrada al local donde están las cámaras está levantado, faltan los azulejos. Las rejillas del suelo de la cocina están deterioradas
00ES010	Paredes lisas, resistentes, impermeables, fáciles de limpiar y desinfectar y en buen estado de mantenimiento	Los azulejos de la pared de la cocina en una esquina están sujetos por una cinta adhesiva amarilla

EQUIPOS Y ÚTILES DE TRABAJO (ELABORACIÓN COMIDAS PREPARADAS)

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES015	Mesas, equipos y accesorios en las zonas donde se manipulen alimentos de materiales adecuados, anticorrosivos, fáciles de limpiar y -en caso necesario- de desinfectar y en buen estado de mantenimiento	Presencia de 3 microondas oxidados en las cocinas de las plantas.

ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES019	Suelos/paredes/techos/estanterías de materiales que permiten un mantenimiento y limpieza adecuados, evitan desprendimientos y formación de condensación/moho y en buen estado de conservación	Presencia de palets de madera en el almacén

ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN Y/O CONGELACIÓN (COMIDAS PREPARADAS)

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES021	Cámaras frigoríficas en número y capacidad suficiente para almacenar los productos que lo requieran	El armario refrigerador de la cafetería no funciona
00PM009	Almacenamiento y estiba correctos: alimentos protegidos e identificados, separación adecuada de materias primas y productos transformados, de productos envasados y no envasados, ausencia de productos en el suelo	Presencia de pollo en la cámara sin proteger

HIGIENE DE LOS PROCESOS (COMIDAS PREPARADAS)

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00PM013	Se evita la contaminación -ambiental y/o cruzada- de las materias primas, los productos intermedios y acabados durante todas las fases del proceso de elaboración	Hay riesgo de contaminación cruzada al no existir un montacargas exclusivo para repartir la comida y entrar el personal a la cocina a recoger la comida.
20PM006	Se controla la frecuencia del cambio de aceite de las freidoras para evitar la aparición de compuestos polares	No se miden los compuestos polares

Nº TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS: 9

CALIFICACIÓN SANITARIA: BUENO

- 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 15 de septiembre de 2023

¹ Normativa básica de referencia:

- **Reglamento (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- **Reglamento (CE) 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) 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
- **Reglamento (CE) 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento (UE) 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) Nº 1924/2006 y (CE) Nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) Nº 608/2004 de la Comisión.

² Para el caso de Materiales en contacto con los alimentos, la normativa de aplicación es:

- **Reglamento (CE) 1935/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de Octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE.
- **Reglamento (CE) 2023/2006** de la Comisión, de 22 de Diciembre de 2006, sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

