

Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental

Dirección: C/ San Martín de Porres, nº 6. 28035 Madrid

Correo electrónico: [REDACTED]

ACTA DE INSPECCIÓN

En Navalcarnero, a las **10:30** horas del día **16/05/2025**, se personó el Inspector de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, [REDACTED] en:

Datos del establecimiento:

Razón social: ASOCIACION LAS ROSAS DEL CAMINO /RESIDENCIA ROSAS DEL CAMINO

Actividad: Residencia de mayores

NIF: G45389855

Número de Registro: [número de registro si procede]

Dirección: CALLE SAN ROQUE 77. 28600

Teléfono: 918111001/696300141

Correo electrónico: ASOCIACIONLASROSASDELCAMINO@GMAIL.COM

Datos de la persona que asiste en la inspección: [REDACTED] como DIRECTOR con DNI [REDACTED]

Finalidad del control oficial

Objeto

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

Alcance

- Todas las actividades del establecimiento
- Todas las instalaciones del establecimiento
- Todos los tipos de productos

Referencia jurídica:

- Reglamento (CE) 178/2002
- Reglamento (CE) 852/2004
- Ley 17/2011
- Reglamento (UE) 2017/625
- Real Decreto 1945/1983
- Ley 12/2001 de la Comunidad de Madrid
- Real Decreto 191/2011
- Reglamento (UE) 1169/2011
- Reglamento (CE) 853/2004
- Otra legislación horizontal y sectorial aplicable: **RD 1021/2022**

Método de control oficial

- Control de la formación de los trabajadores
- Inspección del diseño y mantenimiento de los equipos, los medios de transporte y las instalaciones.
- Inspección de los productos, los procesos y las condiciones de limpieza y desinfección.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a presencia de plagas.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a la gestión de residuos.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a la gestión del agua.
- Inspección de los alimentos, incluidos los alimentos semielaborados, las materias primas, los ingredientes tecnológicos y otros productos utilizados en la preparación y la fabricación de los alimentos.
- Inspección del etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos

- Inspección de los materiales de envasado.
- Inspección de la trazabilidad y examen de sus registros.
- Examen de los controles realizados por el operador, así como de los registros y otros documentos.
- Comprobación de mediciones llevadas a cabo por el operador y otros resultados de ensayos.
- Entrevista con los responsables y/o con su personal.
- Evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Otras actividades requeridas para detectar casos de incumplimiento.

Resultado del control oficial:

Realizados los controles descritos en el punto anterior se pone de manifiesto que:

En el establecimiento se elaboran comidas para 34 residentes por personal propio de la empresa.

En el momento de la inspección se comprueba que los registros del sistema de gestión seguridad alimentaria se cumplimentan adecuadamente.

Se conservan las muestras testigo durante el tiempo indicado en la normativa.

Se comprueba que han elaborado fichas técnicas de los platos elaborados tal y como se requirió en la última inspección.

Se controla uno de los productos del menú de hoy "costillas adobadas "Redondo Sotillo SL Lote 1825.

Medidas a adoptar por el operador

No se proponen medidas

Observaciones del interesado

Leída esta acta, el interesado/compareciente no realiza observaciones.

En testimonio de lo actuado se levanta la presente acta que, una vez leída, firman el/los inspector/es actuante y el visitado (o, en su caso, testigo), remitiéndose la misma al correo electrónico asociacionlasrosasdelcamino@gmail.com

EL VISITADO

EL INSPECTOR