

ACTA GENERAL

LOCALITAT / LOCALIDAD	HORA	DATA / FECHA
VALENCIA	14:46	15 / mayo / 2024
PER LA INSPECCIÓ / POR LA INSPECCIÓN		MOTIU DE LA VISITA / MOTIVO DE LA VISITA
SP_BVET_120		Vigilancia Sistemática
RAÓ SOCIAL / RAZÓN SOCIAL		NIF/NIE ⁽¹⁾
SANITAS MAYORES, S.L.		B58937178
ADREÇA / DIRECCIÓN		TELÉFON / TELÉFONO
CALLE GOBERNADOR VIEJO Num. 21		963921653
CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO		
scg@sanitas.es		
ACTIVITAT / ACTIVIDAD		
26.09 Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en los mismos. Residencia Mayores		
REM / NÚMERO RGSEAA		
EM-26.19278/V		
EN PRESENCIA DE / EN PRESENCIA DE	NIF/NIE ⁽¹⁾	EN QUALITAT DE / EN CALIDAD DE
		DIRECTORA

Se informa del carácter muestral del presente control oficial. Como consecuencia del mismo, se ponen de manifiesto los siguientes hechos:

Se realiza inspección muestral y seguimiento de No Conformidades del Acta nº 27 de diciembre de 2023.

Persisten y se han evidenciado las siguientes No Conformidades (NC):

A.1 DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES E INSTALACIONES

NC/Evidencia: El diseño y mantenimiento de los suelos, paredes y/o techos no permite prácticas correctas de higiene alimentaria. Se observan desperfectos en azulejos detrás del mobiliario, en las uniones suelo-pared de zonas no visibles (detrás del mobiliario) lo que facilita el acúmulo de suciedad y posibilita el anidamiento de plagas. Se observan conducciones y estructuras detrás del bloque de cocción que facilitan el acúmulo de suciedad e impiden realizar una limpieza adecuada de la instalación. Se han realizado reparaciones de huecos y desagües dejando la zona rugosa y no lisa lo que facilita el acúmulo de suciedad e impide realizar una limpieza adecuada. En la zona de almacenamiento del sótano (almacenamiento de equipo de cocina y productos de limpieza) se observa deterioro del suelo por azulejos rotos, desperfectos en paredes y suelo lo que impide realizar una limpieza y mantenimiento adecuados. El grifo de una de las pilas de cocina está suelto, lo que dificulta su correcto funcionamiento.

NC/Evidencia: Aunque se dispone de vestuarios para el personal, encontramos los zapatos y algunos enseres personales distribuidos por la zona de vestuario sin el orden adecuado.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento (...) permitirán (...) la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas"

Requisito legal: "El diseño y disposición de las salas donde se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (...) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria"

Requisito legal: "Las superficies de los suelos, paredes y techos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar"

Requisito legal: "Cuando sea necesario, el personal deberá disponer de vestuarios adecuados"

A.2 HIGIENE DE LOCALES E INSTALACIONES

NC/Evidencia: El establecimiento no se higieniza con la frecuencia necesaria, se observa grasa y suciedad en zonas de difícil acceso (detrás y debajo del mobiliario y en los huecos que quedan entre el mobiliario y entre la pared y el mobiliario).

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento"

Requisito legal: "Las superficies (...) deberán mantenerse en buen estado, serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar "

A.3 DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

NC/Evidencia: La luz de la antecámara (fruta y verdura) es insuficiente, es necesario el apoyo mediante linternas para poder realizar la inspección. Se observan signos de oxidación en los ventiladores de ambas cámaras. Se observa equipo de cocina que no se conserva en buen estado (cubos de plástico blancos (para el almacenamiento de productos alimenticios) con desperfectos, muy desgastados y cuyo plástico ha cogido un color marrónáceo). Algunos de los vasos de la vajilla lista para el servicio no se mantienen en buen estado (han cogido un color marrónáceo). Existe mobiliario de cocina que no se mantiene en buen estado (una nevera que se utiliza de despensa cuyos pomos están rotos lo que impide abrir la puerta correctamente, Los lavamanos de la cocina, con zonas desgastadas, goteo del sifón, signos de oxidación en la parte baja de las pilas..., la puerta del carro caliente está rota y se utiliza un destornillador para poder cerrarla correctamente, la mesa caliente no está operativa (se ha estropeado el motor).

NC/Evidencia: la puerta de la cámara de lácteos no cierra correctamente en el momento de la inspección.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios: (...) a excepción de los recipientes y envases no recuperables, su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán permitir que se limpien perfectamente y, en su caso, se desinfecten, (...)"

Requisito legal: "Se dispondrá de instalaciones adecuadas (...) para el almacenamiento del equipo y de los utensilios de trabajo, en caso necesario..."

Requisito legal: "Todos los (...) equipos que estén en contacto con producto alimenticios: (...) su construcción, composición y estado de conservación y mantenimiento deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación"

Requisito legal: "Las superficies, incluidas las del equipo, deberán mantenerse en buen estado, serán fáciles de limpiar y, cuando sea necesario, de desinfectar"

A.6 CONTROL DE PLAGAS

NC/Evidencia: Aunque acreditan certificado de control de plagas, se observan varios ejemplares muertos de Blatella germánica por la cocina y zona de tren de lavado así como ejemplares muertos de Periplaneta Americana por la zona de almacenamiento del sótano.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "Se deberán aplicar procedimientos adecuados de lucha contra plagas"

C.1 CONTROL DE PROCESO Y MANIPULACIÓN

NC/Evidencia: Se observan tiempos de abatimiento de 3-4 horas en algunos casos.

NC/Evidencia: En el registro de temperaturas no se tienen en cuenta las variaciones obtenidas en la

verificación de equipos, siendo en algunos casos superior a 1°C.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Normativa de aplicación: Real Decreto 1021/2022 (comercio al por menor)

Requisito legal: "Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC

D.1 INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS

NC/**Evidencia:** No tienen un listado fácilmente accesible con los comensales con alergias y/o intolerancias alimentarias. No acreditan menús adaptados a este tipo de comensales.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 1169/2011 (información alimentaria al consumidor)

Normativa de aplicación: Real Decreto 126/2015 (información alimentaria en alimentos sin envasar o envasados a petición del consumidor)

Requisito legal: "Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC

Se insta a la empresa a subsanar las No Conformidades detectadas. No obstante, la empresa deberá disponer de forma inmediata las medidas necesarias con el fin de minimizar el riesgo derivado de las mismas.

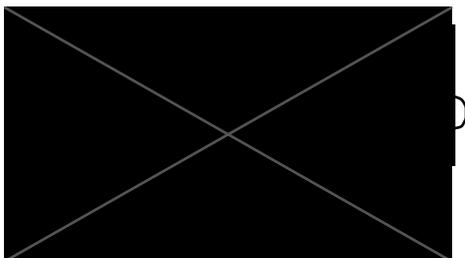
Se realiza cuestionario de evaluación de la oferta alimentaria en centros residenciales para personas mayores.

Documentación acreditada:

- Registro vigilancia mensual por la supervisora de los distintos planes/controles de los meses: enero, febrero, marzo y abril.
- Registro diario de temperaturas de equipos: enero, febrero, marzo, abril, mayo (hasta 15-05-24)
- Control de renovación de aceites de fritura: enero, febrero, marzo, abril y mayo (hasta 15-05-24)
- Registro de higienización de vegetales: enero, febrero, marzo, abril y mayo (hasta 15-05-24)
- Registro control de temperaturas de servicio: enero, febrero, marzo, abril y mayo (hasta 15-05-24)
- Certificado de calibración del termómetro patrón con fecha de junio de 2023.
- Verificación de equipos de frío/calor con fecha de marzo-abril de 2024.
- Albaranes de compra (control de recepción de materias primas con sello) desde enero de 2024 hasta actualidad.
- Certificado de control de plagas por empresa externa con fechas de 25-01-2024, 15-02-24 y 24-04-24. Empresa ROESB nº 0085-CV y 0527-CV.
- Análisis de producto y superficie (1 producto y 1 superficie con fecha de febrero de 2024).

Y, en testimonio de la actuación se levanta la presente acta en presencia de la persona interesada que firma junto al personal funcionario actuante.

Per la empresa / Por la empresa



Per la inspecció / Por la inspección

Firmat amb certificat difital. Veure el peu de pàgina. /
Firmado con certificado digital. Ver pie de página.

(1) **PROTECCIÓN DE DATOS. Nombre de la actividad de tratamiento:** Control oficial de alimentos. **Responsable del tratamiento:** Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública. **Finalidad del tratamiento:** Llevar a cabo los controles oficiales de establecimientos alimentarios y alimentos. RGPD 6.1.c) el tratamiento es necesario para el cumplimiento de una obligación legal aplicable al responsable del tratamiento. **Legitimación:** Reglamento (UE) 2017/625 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios. **Derechos de las personas interesadas:** Tienen derecho a solicitar el acceso a sus datos personales, la rectificación o supresión de los mismos, a la limitación de su tratamiento, a oponerse al mismo o a no ser objeto de una decisión basada únicamente en el tratamiento automatizado, incluida la elaboración de perfiles. Las solicitudes para el ejercicio de esos derechos podrán presentarse de forma presencial o telemática, de conformidad con lo previsto en el siguiente enlace: http://www.gva.es/es/inicio/procedimientos?id_proc=19970. **Más información:** Podrá consultar el registro de actividades de tratamiento de la Conselleria de Sanidad Universal y Salud Pública en la dirección electrónica <http://www.san.gva.es/web/comunicacion/registre-de-tractament-de-dades>. Podrá contactar con el Delegado de Protección de Datos en la dirección electrónica dpd@gva.es