

CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS


Nombre del Establecimiento: <u>Residencia El Marechal</u>	N.º Censo
Domicilio: <u>Cl- Río Ciure S/n</u>	<u>2-02930</u>
Localidad: <u>La Rebla de Alfranca</u>	Titular: <u>Alberta Sevillas</u>
Socio sanitario: <u>SA</u>	D.N.I. o C.I.F.: <u>A 99 322 686</u>
Cuantificación: Tipo: <u>1</u> Grupo: <u>A</u>	Actividad: <u>Residencia ancianos</u>
Inspector actuante:	26
Los datos de identificación y de la presente inspección son los mismos de la Diligencia n.º	Fecha: <u>3-3-20</u>
	Hora: <u>10:45h</u>

DILIGENCIA:

Inspección programada en desarrollo del programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos de comida preparada.

- Se ha congele la deficiencia del acta anterior n.º 25 de 21-11-19.
- Veros deficiencias de congecid inmediatez:
 - En unarts de montaje => tapa derta en el fureci pared-estructura. Colocarlos así pero en la zona que la pared es drape de acero.
 - En cocine furez de avucario, utensilios de cocine (cepillos, fregijos...)
- Los inventes testigo se trouva de furez correct.
- Las temperatur de cámaras refrigeradores y congeladores son correctas.

El programa de AUTOCORRAL se cumpliment de furez periódica.

El Inspector: 

El visitado: 