


CONTROL SANITARIO DE ESTABLECIMIENTOS DE COMIDAS PREPARADAS

Nombre del Establecimiento: RES. BENEFA Y CENTRO DE BIA DOLCIAS	N.º Censo 2-APS-0000-04536
Domicilio: VIA UNIVERSITARIA 38	
Localidad: ENRAGONA Titular: FUNDACION REY ARSIA	
D.N.I. o C.I.F.: G-50491166	
Clasificación: Tipo: M Grupo: OAB Actividad: RES. BENEFA DE BAYARON Y CENTRO BEBIDA > 50	15
Inspector actuante:	
Los datos de identificación y de la presente inspección son los mismos de la Diligencia n.º	Fecha: 30/05/24

**DILIGENCIA:** Se realiza visita de inspección programada en el marco del Programa de control de las condiciones de higiene de los establecimientos de comidas preparadas con el siguiente resultado: Las deficiencias de la diligencia anterior D/4 de 26/01/2024 y anteriores han sido corregidas. En el momento de la inspección se observan las siguientes deficiencias de planta de cocinación inmediata: COCINA: (1) Presencia de ruido en cocina no siendo un material de fácil limpieza, desinfección (2) Huevo en jarras de baldones de pared y techo de cocina que puede favorecer la entrada de plagas (3) Presencia en dispensa de bote de fienda abierta sin proteger frente a contaminación (4) Presencia en anticámara de refrigeración de alimentos apoyados directamente en suelo. (5) Los marquetines y ventanas y rejilla de OFFICE de cocinera presentan suciedad (6) Tolerancia en techo junto a inodoros de office. CENTRO DE BIA: (7) Al menos placas del techo presentan suciedad y están deterioradas (8) (9) En armario con vitrina de limpieza este bodega en acero no siendo un lugar higiénico OFFICE DE PLANTAS (10) En algunos platos (6, 4 y 3) no funciona el calentamiento no marca el de los platos de residuos (11) Presencia de bolsas del personal que pueden suponer un foco de contaminación. OFFICE PLANTA 5 (12) Hicromedida con suciedad en techo. OFFICE PLANTA 4 (13) Contenedores de envase deteriorados dejando a la vista el contenido. (14) Falta de limpieza en estor de ventana OFFICE PLANTA 3 (15) Hicromedida con oxido en interior (16) Plásticos presentes sin retirar de lavavajillas lo que dificulta su limpieza // la empresa que accidentalmente elabora el menú es SERVICIO.

Inspector: 

El visitado: 