

ACTA GENERAL

0000SP_AVET_612240022

LOCALITAT / LOCALIDAD	HORA	DATA / FECHA
BARX	15:22	19 / enero / 2024
PER LA INSPECCIÓ / POR LA INSPECCIÓN		MOTIU DE LA VISITA / MOTIVO DE LA VISITA
SP_AVET_612		Vigilancia Sistemática
RAÓ SOCIAL / RAZÓN SOCIAL		NIF/NIE ⁽¹⁾
CLINICA GERIATRICA EL CASTILLO, S.A.		A79445920
ADREÇA / DIRECCIÓN		TELÉFON / TELÉFONO
CARRER TOSSAL Num. 5 La Drova		962807204
CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO		
direccion.monduberbarx@grupocastillo.com		
ACTIVITAT / ACTIVIDAD		
26.09 Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en el mismo. Residencia Mayores		
REM / NÚMERO RGSEAA		
EM-26.26372/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:

Cocina gestionada por Medirest Social Residencias S.L.

Se realiza inspección y seguimiento de no conformidades reflejadas en acta general nº0000SP_AVET_617230153 de 21.04.2023.

A.1 DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES E INSTALACIONES

Evidencia

- "Puerta de cocina presenta desperfectos en el marco inferior que no permiten su correcto cierre."

SUBSANADO

- Grietas en el techo del almacén.

- No se dispone de lista de vigilancia genérica trimestral para el control del mantenimiento de instalaciones y equipos.

A.2 HIGIENE DE LOCALES E INSTALACIONES

Evidencia

- En la lista de revisión no se incluyen ítems como por ejemplo los correspondientes al cuarto frío. Hay 5 comedores y en la lista de revisión no se detallan.

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

Evidencia

- Soportes de las taquillas presentan elevado grado de oxidación.

A.4 HIGIENE DE EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

Evidencia

- Rejillas de equipos de frío de cámara de refrigeración y de comedor presentan acumulo de polvo, posibilitando la contaminación de las materias primas y/o de las comidas preparadas.

A.5 PERSONAL MANIPULADOR

Evidencia

- Se observa una manipuladora en comedor asistiendo a los comensales sin mascarilla.
- No acredita formación en manipulación de alimentos de [REDACTED] [REDACTED] el cual según compareciente se incorporó a la empresa el 25.09.2023

A.6 CONTROL DE PLAGAS

Evidencia

- El control de las plagas se realizó el 19.10.223 por empresa externa documentando que el periodo de vigencia de la vigilancia es de 60 días, habiéndose superado este periodo sin una vigilancia posterior. En la lista de revisión mensual no hay ítems relacionados con el control de las plagas.

C.1 CONTROL DE PROCESO Y MANIPULACIÓN

Evidencia

- Tras entrevista se advierte que la desinfección de las verduras de consumo en crudo no atiende a los criterios que indica la etiqueta del producto desinfectante (cloraverd).
- Existe producto cárnico congelado en cámara de congelación, el cual presenta el envase abierto (deficientemente protegido), con gran cantidad de escarcha en su interior, posibilitándose su contaminación (A.9)
- "Presencia de objetos personales (mochila) en cocina sin aislar, pudiendo ser origen de contaminaciones."

SUBSANADO

- "Presencia de productos semielaborados almacenados en recipientes de plástico que son de uso único y se reutilizan desconociéndose sus condiciones de uso, pudiendo ser origen de contaminaciones."

SUBSANADO

- "Presencia de calderos depositados sobre el suelo en la zona de almacén". SUBSANADO

B.1 TRAZABILIDAD

Evidencia

- Existe producto cárnico congelado en cámara de congelación, el cual presenta el envase abierto (deficientemente protegido), sin su correspondiente etiquetado, perdiéndose la trazabilidad del producto.

C.2 CONTROL DE PARÁMETROS DE SEGURIDAD

Evidencia

- No se registra el control de la temperatura en el proceso de regeneración (por ejemplo, con el "roti de pavo").
- No se registra la fecha y temperatura de los platos preparados fríos que se preparan de un día para otro (con por ejemplo, con la "cuajada")
- No se ha registrado la temperatura de las instalaciones frigoríficas en el día de ayer ni en el de hoy. Se observa que tampoco se realiza este registro algún domingo.

C.3 VERIFICACIÓN DE DISPOSITIVOS DE CONTROL

Evidencia

- "Aportan una verificación de instrumentos de medida de fecha 01/02/2023 en la que se indica una

corrección a aplicar al equipo termómetro sonda de 31.11°C para el rango de temperaturas de frío 15° C, corrección excesiva." PERSISTE

- No se aporta registro de verificación posterior al de febrero habiendo detectado no conformidades en él (C. 5 MEDIDAS CORRECTIVAS)

C.4 VERIFICACIÓN DE LA EFICACIA DEL SISTEMA

Evidencia

- No se acredita la verificación del sistema correctamente, por ejemplo, se realiza control analítico de platos preparados pero n=1 en lugar de n=5; se realiza control microbiológico de superficies, pero no se realiza el criterio listeria.

DOCUMENTACIÓN REVISADA

- Certificados de formación en manipulación de alimentos de [REDACTED] [REDACTED] [REDACTED] de mayo 2023 y de [REDACTED] [REDACTED] de julio de 2023.

- Certificado de control de plagas por ROES nº 0182-CV de 19.10.2023.

- Registro de verificación de instrumentos de medida de febrero 2023.

- Lista de revisión de limpieza de diciembre 2023.

- Registro de temperaturas de cocción desde enero de 2024.

- Informes de ensayo de platos preparados (hamburguesa de pollo y de ensalada) de 13.11.2023 (n=1)

- Informes de ensayo de superficies (estantería y carro de cocina) de 13.11.2023.

- Informe de ensayo de cloro libre en agua de la red de 13.11.2023.

- Registro de cloro libre residual diario de 01.01na 19.01.2024.

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.

Puntos de control revisados

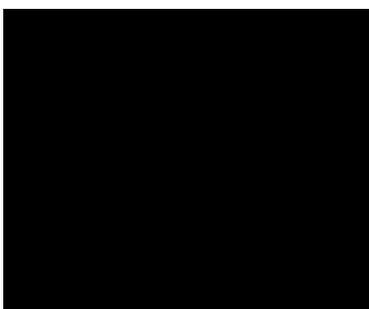
- control de temperaturas de instalaciones frigoríficas.

- registro de regeneración.

- registro de cocción previa y enfriamiento.

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