



AREA DE CONTROL OFICIAL DE Salud Pública
ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS (ACOEA)
C/ San Martín de Porres nº 6, 28035 Madrid
control.alimentario@salud.madrid.org

ACTA-INFORME DE AUDITORIA OFICIAL N.º [redacted]
(continuación)

ACTA-INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL

N.º 000308

Fecha y hora 30/11/2023 14:00	Localidad La Pedraza	Inspector [redacted]
Razón social del establecimiento ENAPAGAR 2.018, S.L	Dirección del establecimiento C/ de la Pedraza nº 12	Teléfono: [redacted] Correo-e: [redacted]
NIF/CIF B88148275	Actividad alimentaria Restauración Social	N.º de autorización [redacted]
Asistencia de [redacted]	Cargo Directora	DNI [redacted]
OBJETO	<input checked="" type="checkbox"/> Control oficial programado <input type="checkbox"/> Seguimiento de acciones correctoras (ref. acta/informe anterior:) <input type="checkbox"/> Otros	
ALCANCE	<input checked="" type="checkbox"/> Parte general <input checked="" type="checkbox"/> Prácticas correctas de higiene <input checked="" type="checkbox"/> Sistema APPCC	

RESULTADOS	F: favorable; FC: favorable condicionado; D: desfavorable; NA: no auditado; AP: auditoría parcial; NP: no procede		
GENERAL	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> AP <input type="checkbox"/>	Proveedores	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Información general	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Residuos químicos en mataderos	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input checked="" type="checkbox"/>
Condiciones aplicables a productos	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	SISTEMA APPCC	
Uso esperado/población de destino	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Diagramas de flujo y procesos alimentarios	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE	F <input type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> AP <input type="checkbox"/>	Análisis de peligros	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Formación de trabajadores	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Medidas preventivas y de control	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Instalaciones y mantenimiento	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	Puntos de control crítico (PCC)	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>
Limpieza y desinfección	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	Límites críticos	F <input checked="" type="checkbox"/> FC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>
Contra plagas	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	Vigilancia	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>
Abastecimiento de agua	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	Medidas correctoras	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>
Buenas prácticas de manipulación y fabricación	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/> NP <input type="checkbox"/>	Verificación	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
Trazabilidad, retirada y recuperación	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>	Documentación y registros	F <input type="checkbox"/> FC <input checked="" type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> NA <input type="checkbox"/>
RESULTADO DE LA AUDITORÍA OFICIAL (1)	Favorable <input type="checkbox"/> Favorable condicionado <input checked="" type="checkbox"/> Desfavorable <input type="checkbox"/> Auditoría parcial <input type="checkbox"/>		

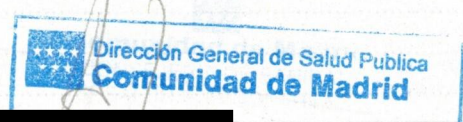
ALEGACIONES Y ACCIONES CORRECTORAS PROPUESTAS POR EL ESTABLECIMIENTO

[Redacted area for allegations and corrective actions]

Acta-informe continúa (4)

Acta-informe continúa (2) Pág. 1 de 2

FIRMA [redacted]	FIRMA [redacted]
El establecimiento:	El inspector:



(1) Ante resultados FC o D describir los incumplimientos y las evidencias de estos en la/s página/s siguiente/s.
(2) Marcar la casilla adjunta si se utilizan hojas adicionales e indicar el número total de páginas.

ACTA-INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL N.º 000308
(continuación)

DESCRIPCIÓN DE LOS INCUMPLIMIENTOS Y OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS (3)

El Sistema de Gestión de Seguridad Alimentaria diseñado para este establecimiento remitido a ACOGA el 16/11/2023 es FAVORABLE. La implementación de la misma no ha finalizado a día de hoy, por lo que se le concede un plazo de un mes para dicha finalización. A día de hoy se registran con el sistema los registros antiguos. Se ha firmado (ACOGA)

Acta-informe continúa (4)

ACCIONES CORRECTORAS PROPUESTAS POR EL ESTABLECIMIENTO

ALEGACIONES DEL ESTABLECIMIENTO



FIRMAS

El establecimiento

El inspector