



ACTA DE CONTROL OFICIAL

DATOS DA ENTIDADE

Código CEI	41312		
Nº rexistro/s	SEN NÚMERO,9803.1881/C		
Nome	SANITAS RESIDENCIAL CORUÑA		
Tipo vía	RUA		
Enderezo industrial	SANTO TOMAS		
Nº	-		
Outros			
Concello	CORUÑA (A)		
Provincia	A CORUÑA		
Código postal	15002	Fax	981903359
Teléfono	981903385		
Correo electrónico	cbg@sanitasresidencial.com		

DATOS DO RESPONSABLE DA ACTIVIDADE

Razón social	SANITAS RESIDENCIAL , S.L.
NIF	B58937178
Enderezo social	TUSET, Nº 5 -3º
Concello	BARCELONA
Provincia	Barcelona
Código postal	08006
Teléfono	933674000
Fax	
Correo electrónico	repcion.tuset@sanitasresidencial.com



DATOS DA ACTUACIÓN

Inicio	10/07/2023 10:13	Finalización	10/07/2023 11:27
Función/s inspeccionadas	[9803] Restauración social		
Programa/s	P1- Control general de los establecimientos alimentarios, P22- Control de autocontroles, P5- Control sobre información general en alimentos y MECAs entregados al consumidor final		
Alcance/s	20. ESTRUCTURAL, 32. AUTOCONTROIS, 33. RASTREXABILIDADE, 35. FORMACIÓN DO PERSOAL, 50. PRODUCTOS (ETIQUETAXE), AUTORIZACIÓN/REXISTRO, HIXIENE, ORO, REFUGALLOS		
Prerrequisito/s	AUTOCONTROL, BPF, BPM, CONTROL DE PRAGAS, CONTROL DE PROVEDORES, DESEÑO, FORMACIÓN, L + D, MANTEMENTO, RASTREXABILIDADE, SUBMINISTRACIÓN AUGA, TERMORREGULACIÓN		
Resultado global	DESFAVORABLE		

CORPO DA ACTA

Tras a actuación realizada segundo os datos reflectidos anteriormente, observáronse os seguintes feitos:

RESTAURACIÓN SOCIAL (CF=9803)

DEFICIENCIAS

- XERAIS:

1. A conservación e mantemento de todos os útiles, instalacións e equipos en contacto cos produtos alimenticios, non reducen ao mínimo o risco de contaminación. Xa que hai presenza de gomas da porta dunha cámara frigorífico rotas. Puntos de óxido nas bandexas da cámara de frío de carnes.
2. As superficies dos chans, teitos, portas, fiestras e/ou superficies e/ou equipos en contacto con alimento, e das paredes das salas onde se preparan, tratan ou transforman os produtos alimenticios, non se conservan en bo estado. Xa que o borde da porta do cuarto frío presenta os bordes coa superficie deteriorada deixando o material interno exposto que non é liso nin de doada limpeza e desinfección.
3. Non hai evidencias rexistros de que os útiles, instalacións e equipos en contacto cos produtos alimenticios se limpen, e en caso necesario, se desinfecten coa frecuencia necesaria para evitar calquera risco de contaminación. Presenza de suciedade acumulada nas baldas das estanterías de termos e táboas de corte, así como nas bandas da estantería do almacén de seco. Presenza de suciedade acumulada na parte inferior do dispositivo de material de secado de mans.

ACCIÓNS

A emenda das deficiencias detectadas debe realizarse antes da próxima visita de inspección programada, na que serán verificadas ditas actuacións