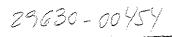
G.A. EL PROGRESO - Antequera / COD, D80331



N.º 3608 /050822 8

HOJA DE CONTROL OFICIAL INDUSTRIAS/ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO DZÓN Social: (1885) DENC/145/1470	ILIAKES PARA MAYOKES	S / S / N.º R.G.S.A. (1):		11 1111 2	VV lm n
reción: 2/ Carabella SI	است	> .c2 IN. R.G.S.A. (1):		NIF/CIF:	1 7 /13/#
caldad: / Benalmande	Provincia: 17/2/			Cod. Postal:	25/230
tividad Alimentaria エルテノア	14 POWELANT OSPAKE	Ada WACE		COLOTTINGO	CAPI
: Especificar todos los números de registros de I	a industria / /				
CONTROLES EFECTUADOS					
ividad alimentaria conforme a la autorizada			2	19/	
ecuación locales	Diseño y disposición	====	1	17	
	Superficies		1	1/2/	
adb limpieza	Protección frente a contamina	cion	1	197	VI.
aup impleza	Locales		3	154 - 166 2	
STATE OF THE STATE	Equipos Vestuarios/Servicios		3	192/	·
ado de mantenimiento	Locales		3	111	
de Mantenantie	Equipos		1	12 -	
	Vestuarios/Servicios		1	195	
nalización de locales (si fuera necesario)			1 1	150	
naras frigoríficas:	Temperatura		3	17/2	
	Mantenimiento		1	14	
a de trabajo e higiene personal:			6	12	
cticas manipulación personal;			- 6	17.	
er i e proceso elaboración (zona limpia, sucia, ali	mentos T ^a ambiente		3	14	
pgelación incorrecta, recongelación, etc.)				14.1	
ipulación y evacuación de residuos			5	12	
oticas de limpieza de vajillas y utensilios			3	77	<u> </u>
ses;	Fabricación		1	112	
	Lavado:		3	NI.	B K 91
epción de materias primas:	Condiciones transporte		1	17/	
acenamiento	Origen		3	16	DST#
E CONTROLLEO	Materias primas	Adecuación	3	I. W	A CC
	[Temperatura	3	77.	
	Productos elaborados	Humedad	3	<u> </u>	_ ∰ ₹ X 8 X
the common of th	Froundios elaborados	Condiciones	3	17	DISTRITO DE ATENCIÓN PRIMARIA COSTA DEL SOL JNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es
Yanamana Araban	Envases:	Temperatura Adecuación	3	18	
Jetado / Marca Identificación	Elivases.	Adecuación	1 7	1/2	
idas elaboradas:	Condiciones transporte		3	1/2/	
	T ^a Conservación		3	//	
akis			7	W.	
culos de transporte:	Limpieza		3	1 VI	
	Temperatura		3	N/	
nativa de tabaco				17	_ F F i
ONTROLES DE REGISTROS Y ARCHIVOS					DISTRITO DE ATENCIÓN PRIMARIA COSTA DEL SOI UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es
rdes	Procesos	microbiológicos	3	4/	
		físico-químico	3	/4	
XXX	Productos finales	microbiológicos	3	<i>I</i> ₂ /	
		físico-quimicos	3	11	
	Agua	microbiológicos	3	1/2	·
	Į.	cloración	1 3	<i>WZ</i>	
THE PROPERTY OF THE PROPERTY O		fícico aufminoc		7447	
teranouticina	Fovases (conservas)	físico-químicos	3	770 AU:	
de control de agua	Envases (conservas)	fisico-químicos	3	177. N1:	
	Envases (conservas)	físico-químicos	3 3 3	101 ° 17.	
de limpieza y desinfección		fisico-químicos	3 3 3 3	N1 :	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos		físico-químicos	3 3 3	101 ° 17.	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz: de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio		físico-químicos	3 3 3 3 3	N1	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frío de formación de manipuladores		físico-químicos	3 3 3 3 3	N1	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad		físico-químicos	3 3 3 3 3 3	1813 177 178 178 178 178	
le limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiza e mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frío de formación de manipuladores trazabilidad estión subproductos y eliminación residuos		fisico-químicos	3 3 3 3 3 3 3 4 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos		físico-químicos	3 3 3 3 3 3 3 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC	ación	fisico-químicos	3 3 3 3 3 3 3 4 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenímiento de la cadena de frío de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma	ación	físico-químicos	3 3 3 3 3 3 3 4 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC	ación	físico-químicos	3 3 3 3 3 3 3 4 4	1813 177 178 178 178 178 178 178 178 178 178	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES	rcar solo una de las opciones)		3 3 3 3 3 3 3 4 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES	ación	Plazo:	3 3 3 3 3 3 3 4 4	MA / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz- de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frío de formación de manipuladores de trazabilidad pestión subproductos y eliminación residuos ra APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*)	rcar solo una de las opciones)		3 3 3 3 3 3 3 4 4	17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 - 17 -	Fecha Fecha
le limpieza y desinfección le control de plagas: desinsectación y desratiz le mantenimiento de instalaciones y equipos le mantenimiento de la cadena de frio le formación de manipuladores le trazabilidad lestión subproductos y eliminación residuos le APPCC JUTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma EFICIENCIAS SMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAF	rcar solo una de las opciones)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 3 4 4	MA / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	
le limpieza y desinfección le control de plagas: desinsectación y desratiz- de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad lestión subproductos y eliminación residuos na APPCC BULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma deficiencias SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR devantará Acta e Informe	rcar solo una de las opciones)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 3 4 4	MA / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	
le limpieza y desinfección control de plagas: desinsectación y desratiz control de manipuladores control de manipula	rcar solo una de las opciones)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 3 4 4	MA / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR LEVANTAMIENTO DE ACTA LE IMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR LEVANTAMIENTO DE ACTA LE IMPLES IRREGUES LEVES LEVANTAMIENTO DE ACTA LE IMPLES IRREGUES LEVES LEVANTAMIENTO DE ACTA LEVANTAMIENTO LEVANTAMIE	rcar solo una de las opciones)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 3 4 4	MA / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	
le limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiza de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad destión subproductos y eliminación residuos na APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma deficiencias SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR devantará Acta e Informe VANTAMIENTO DE ACTA de inspección	rcar solo una de las opciones) RA LA SALUD (*)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR Lévantará Acta e Informe VANTAMIENTO DE ACTA de inspección	rcar solo una de las opciones) RA LA SALUD (*)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenímiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR INVANTAMIENTO DE ACTA de inspección	rcar solo una de las opciones) RA LA SALUD (*)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR Lévantará Acta e Informe VANTAMIENTO DE ACTA de inspección	rcar solo una de las opciones) RA LA SALUD (*)	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiza de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma deficiencias SMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS SERVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR devantará Acta e informe VANTAMIENTO DE ACTA de inspección GRME EVALVA UNA ACTA COMPANYA UNA ACTA	RALA SALUD (*) IN.º Acta:	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiza de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frío de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma EFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR LEVANTAMIENTO DE ACTA de inspección	RALA SALUD (*) IN.º Acta:	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenímiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR INVANTAMIENTO DE ACTA de inspección FORME SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR INVANTAMIENTO DE ACTA de inspección	RALA SALUD (*) IN.º Acta:	Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SILTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS LEVES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR EVANTAMIENTO DE ACTA de inspección FORME EVANTAMIENTO DE ACTA GRAVES (*) GAR, FECHA Y FIRMA	In the Coulumn of the	Plazo: Plazo: Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento	Fecha
GAR, FECHA Y FIRMA 7/611 E BYMM WADDESK .	RALA SALUD (*) N. * Acta: N. * Acta: Ode Sife a country de Sife a de 20 7	Plazo: Plazo: Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento Seguimiento	Fecha La Europreya elab ada when he en an
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenímiento de instalaciones y equipos de mantenímiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAR LEVANTAMIENTO DE ACTA de inspección FORME EVALVA UP LA PORTIVA GAR, FECHA Y FIRMA	RALA SALUD (*) N. * Acta: N. * Acta: Ode Sife a country de Sife a de 20 7	Plazo: Plazo: Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento Seguimiento	Fecha
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAF INVENTAMIENTO DE ACTA de inspección FORME CARLON LA PARIA GAR, FECHA Y FIRMA ES BANGO MARGES (*) GAR, FECHA Y FIRMA ES BANGO MARGES (*) GAR, FECHA Y FIRMA	RALA SALUD (*) N. * Acta: N. * Acta: Ode Sife a country de Sife a de 20 7	Plazo: Plazo: Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento Seguimiento	Fecha La Europreya elab ada when he en an
de limpieza y desinfección de control de plagas: desinsectación y desratiz de mantenimiento de instalaciones y equipos de mantenimiento de la cadena de frio de formación de manipuladores de trazabilidad gestión subproductos y eliminación residuos ma APPCC SULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (ma DEFICIENCIAS SIMPLES IRREGULARIDADES DEFICIENCIAS GRAVES (*) RESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PAF INVENTAMIENTO DE ACTA de inspección FORME CARLON LA PARIA GAR, FECHA Y FIRMA ES BANGO MARGES (*) GAR, FECHA Y FIRMA ES BANGO MARGES (*) GAR, FECHA Y FIRMA	RALA SALUD (*) N. * Acta: N. * Acta: Ode Sife a country de Sife a de 20 7	Plazo: Plazo: Plazo:	3 3 3 3 3 3 6 6 4 4 5 5 3	Seguimiento Seguimiento Seguimiento	Fecha La Europreya elab ada when he en an



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Familias SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

29630-00454

N.º3608/050822/A

HOJA DE CONTROL OFICIAL MINORISTA/ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

1 DAT	OS DEL ESTABLECIMIENTO									
Razón		/ / / / / / / / / / / / / / / / / / /	MARA MAYNAES!	€{ Nombr	re sitio ごめり)	ors Torregrehad				
Direcció		Pl Parabola ela			NIF/CIF:					
Localida	F 3F 16 231 (2) 10 7	6110	Provincia: Malaka	Cod. P	Postal: 29	630				
Activida	d Minorista/Restauración	Payne	der do Inc	:45 Xv	- 10 h					
		,								
2 COL	TROLES EFECTUADOS									
Activida	d alimentaria conforme a la censada en AL	BEGA		2	14					
Adecua	ción locales	Disposición		1	14					
200000		Superficies		1	M.					
		Protección frente a la cont	aminación	1	17					
Estado -	de limpieza	Locales		3	14					
		Equipos		3	14,					
		Vestuarios/Servicios		3	18					
Estade	de mantenimiento	Locales		1 1	13/1					
200		Equipos		1	18					
		Vestuarios/Servicios		1	14					
Cámaia	s frigorificas	Mantenimiento		1	14/	% 5				
		Temperaturas		3	1/2	AI EE				
Ropa de	e trabajo e higiene personal			6	M.	A D S S S S S S S S S S S S S S S S S S				
- t	s de manipulación del personal			6	1/4	UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es				
\$	del proceso de elaboración (alimentos a T	ambiente descongelación inc	юпесtа,	3	1/) E (C				
	os no protegidos por vítrinas, etc)				17	a a 2				
- 1	ación y evacuación de residuos			5	14	unta de Andalucia conjunta de Andalucia conjunta de Andalucia CIÓN PRIMAI OTECCIÓN pa@juntad				
Anisakis				7	\ \ <i>\\X</i> ·					
Aliment	os sin envasar	Información al consumidor		7	14.					
ı		Marca de identificación	-	7	17/	Junada Longario DE ATENCIÓN DE PROTE a.dcs.sspa@ eléfono:				
		Tª conservación		3	14	PR 🕌				
		Condiciones transporte		3	14	F A S S S S S S S S S S S S S S S S S S				
Alimento	os envasados:	Etiquetado /Marca Identific	cación	7	1/2/	DE DE Sa. Fe				
		Tª conservación		3	14	— 6 A I				
Normati	va de Tabaco				17					
						<u> </u>				
	STROS Y ARCHIVO				1					
	control de agua apta para el consumo			3	19/					
	limpieza y desinfección			3	14					
	control de plagas	····		3	Bel.					
	mantenimiento de instalaciones y equipos			3	174/					
	control de temperaturas			3	13/					
- 4	formación de manipuladores			6	14					
·	trazabilidad			4	19					
Plan de	eliminación de subproductos y residuos			5	14					
	WITARO CLOSAL BELLA MOSTOSIÓN /		`							
3	JLTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (F	narcar solo una de las opcio	nes)							
	FICIENCIAS MPLES IRREGULARIDADES 2	/								
	··· /	,	Piazo:	7		Factor				
	EFICIENCIAS LEVES			Seguir		Fecha				
	EFICIENCIAS GRAVES(*)	PALA CALLIDAN	Plazo:	Seguir	mento	Fecha				
	ESGO INMINETE/ESTRAORDINIARIO PA vantará Acta/Informe	INA LA OALUD(")								
<u></u>	NTAMIENTO DE ACTA									
	inspección/Informe	Nº Acta:								
45		Nº Informe:								
6 INFO	RME									
		بار باد	/ / % / .	· :	1/6	(-)				
Ş	e required rela	15/10 Ut (LTO de M	aguil	ka vyuc	Eur de café				
	-0-1/			7						
	18che					<i>i</i>				
antenergy										
operation										
		6		<u> </u>						
		/		1						
7 LUĞ	AR, FECHA Y FIRMA	// ^	1 /	1						
		de 20 22	<u> </u>	V						
et r	Still Milling a 5 de /// El Inspector Oficial		El repres	entante del I	Establecimiento	NIF:				
2000	ETHISOEGUI OHCIZI	W / 1								
U.			1 .							
	Fdo.:		Fdo.;							



Junta de Andalucía

Consejería de Salud y Familias SERVICIO ANDALUZ DE SALUD

29630-00558

N.º 3608/050822/c

HOJA DE CONTROL OFICIAL MINORISTA/ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO				1	ţ .		
Razór Social: RESIDENICIAS.	FAMILIABES PAI	RA MAYORES SI		re sitio Alan (Ta	MENTOS.	SU1083	3 10771
Direction: مراض Consecution	e, 5/h/	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	NIF/CI				
	Yuak deua	Provincia: Malasa	Cod. P	Postal:	3630		
tividad Minorista/Restauración	Carnel	er de Flasti	<u>Arriz</u>	75			
		· .	,				
CONTROLES EFECTUADOS							
ctividad alimentaria conforme a la censa	ida en ALBEGA		2	14			
decuación locales	Disposición		1	15			
one manufactor	Superficies		1	1/2			
Attained State of the State of	Protección frente a la con	taminación	1	13			
stado de limpieza	Locales		3	A/			
	Equipos		3	1/2/			
	Vestuarios/Servicios		3	12			
stade de mantenimiento	Locales		1	M			
S.C.	Equipos		1	MI			
SS-1110	Vestuarios/Servicios		1	17		<u>s</u> 1	
ámaras frigoríficas	Mantenimiento		1	14/		1	GS
General transfer of the second	Temperaturas		3	12/		S e	<u></u>
opa de trabajo e higiene personal	- ·		6	1/2/	•	ST	tuci 03
áctidas de manipulación del personal	*************************************		6	1/2/		8 H	nda 22
giene del proceso de elaboración (alime	entos a Tª ambiente descondelación inc	correcta,	3	12/		DISTRITO DE ATENCIÓN PRIMARIA COSTA DEL SOL UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD	
imentos no protegidos por vitrinas, etc)	-			1/7	Junta de Andalucía Georgea de Lidus funda Percenembra	AA ON	adea 06
anip lación y evacuación de residuos			5	1/2/	ndaš	Ē Ö	junta 951
nisales			7	1577	de A	Ē Ŭ	2
imentos sin envasar	Información al consumido	nr	7	18.0	Limita	ρ̈́Ξ	a.dcs.sspa@ eléfono :
interior sur envasar	Marca de identificación		7	-7/2		§ ₹	용토
one of the state o	T ^a conservación		3	17/	<	<u> </u>	£ 88
		_ l	3			Ä D	
	Condiciones transporte		7	11.		0 Q	ss `
imentos envasados:	Etiquetado /Marca Identifi	cacion		1/2/		ξX	Sa)
	Tº conservación		3	<i>₩</i>		5	5
ormativa de Tabaço				/3		<u> </u>	
REGISTROS Y ARCHIVO				1 : 2			
ian de control de agua apta para el cons	sumo		3	15/			
an de limpieza y desinfección			3	1/2			
an de control de plagas			3	13/			
ian de mantenimiento de instalaciones y	/ equipos		3	M.		٠ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ ـ	
ian de control de temperaturas			3		ilten nel	15/267	me) i
n de formación de manipuladores			6	14	/		
lan de trazabilidad			4	14/			
lan de eliminación de subproductos y re	siduos		5	77			
RESULTADO GLOBAL DE LA INSPE	CCIÓN (marcar solo una de las opcio	ones)					
IN DEFICIENCIAS				***************************************			
ON SIMPLES IRREGULARIDADES							
ON DEFICIENCIAS LEVES		Plazo:	Seguir	miento	Fe	cha	
ON DEFICIENCIAS GRAVES(*)		Plazo:	Seguir	miento	Fe	cha	
ON RIESGO INMINETE/ESTRAORDIN	IARIO PARA LA SALUD(*)						
) se levantará Acta/Informe							
LEVANTAMIENTO DE ACTA							
cta de inspección/Informe	Nº Acta:						
	Nº Informe:						
INFORME	1	/ :		J			
0 -00 -000	necrtina	Dec-t- 1	$\overline{}$	/ . +	1 2		
ra regultion	17/12/19 1/9	MONO/202.	6	'e Courr	01 66	Jeun	16527
/ /	11 2 /	- 1 4	1		* 1	+ 1	
de receleion o	le comidai y	Ajesto/202.	po	MATCH	11001800	to en	u ta
	a di		-				
1 405 min Pe	Val Courtain	MACA MACAR	×				
MULLION OF	/ C 0000 C 0000 C	All Minger Cal)	1	•			
		7 0	- '\ : -				
LUGAR, FECHA Y FIRMA		· \	17				
10 /	White -3		- 1/				
PAMAM. · 5	de filen oude 20 ZZ	El renrese	entante del	Establecimiento	NIF;		ł
Elinspecto	r_Oficial						I
X Samuel							ļ
REALINGUES 1							
I		1					l