

INFORME DE VISITA DE CONTROL

Complementario al acta N°: [REDACTED]

ESTABLECIMIENTO: [REDACTED]

N° RGSEAA/RPAEA: [REDACTED]

TITULAR: COLEGIO PÚBLICO [REDACTED]

DOMICILIO: [REDACTED] GIJÓN/XIXÓN GIJON (ASTURIAS)

El día 22 de octubre de 2024, se llevó a cabo visita de Control Oficial al establecimiento reseñado a fin de comprobar el cumplimiento de las **normativa vigente**¹, en los ámbitos de:

- los alimentos y la seguridad alimentaria
- la integridad y la salubridad en cualquier fase de la producción, transformación y distribución de alimentos, incluidas las normas destinadas a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores
- y la fabricación y el uso de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos

En el curso de la inspección, se constataron los siguientes **incumplimientos** de la normativa citada:

CARACTERÍSTICAS GENERALES DEL ESTABLECIMIENTO Y LOS LOCALES

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES001	Locales de dimensiones suficientes y con emplazamiento, diseño y materiales de construcción adecuados	No hay separación física entre el office y el comedor.

LOCAL/ES DE RECEPCIÓN Y PREPARACIÓN DE LAS COMIDAS

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES014	Lavamanos bien ubicados, en número suficiente, no manuales -en el caso de las zonas donde se manipulen alimentos sin envasar- dotados de agua caliente y fría, material de limpieza y secado, y en buen estado de mantenimiento	El lavamanos no tiene papel.
00ES015	Mesas, equipos y accesorios en las zonas donde se manipulen alimentos de materiales adecuados, anticorrosivos, fáciles de limpiar y -en caso necesario- de desinfectar y en buen estado de mantenimiento	Uno de los microondas tiene la puerta oxidada.

OTROS LOCALES/INSTALACIONES

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES027	Lavamanos de los servicios higiénicos en buen estado de mantenimiento y adecuadamente dotados (agua caliente y fría, material de limpieza y secado)	El lavamanos de los aseos de los manipuladores no dispone de agua caliente.

00ES028	Vestuarios, taquillas o sistema equivalente que permitan separar la ropa de trabajo de la de calle -en caso necesario-	No hay taquillas o sistema equivalente para que las empleadas de cocina y las cuidadoras de comedor guarden la ropa de calle y de trabajo adecuadamente (presencia de ropa colocada en colgadores en la zona situada entre el office y el comedor).
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

CONTROL DE PLAGAS

	CRITERIO SANITARIO	INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00AC013	Aparatos de lucha contra insectos en lugares adecuados -en caso necesario-	El aparato antiinsectos no está enchufado.

CONTROL DE LAS COMIDAS, PROVEEDORES Y TRAZABILIDAD

	CRITERIO SANITARIO	INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
26AC002	Realizan controles documentados de las comidas recepcionadas (estado de las comidas y de los envases/bandejas, etiquetado, fechas de consumo, temperatura -en su caso, etc.)	No se realizan controles de todos los productos recibidos ya que no siempre hay personal en el colegio cuando llegan los productos (comidas preparadas, yogures...).
00AC030	Registran las incidencias relacionadas con el control de los productos recepcionados y adoptan medidas correctoras, en caso necesario	Parte de los productos los entrega el propio proveedor por lo que no se podrían adoptar medidas correctoras en caso de darse incumplimientos.

Nº TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS: 8

CALIFICACIÓN SANITARIA: BUENO

- Los apartados que aparecen en **letra negrita** se corresponden con incumplimientos que suponen un riesgo importante para la seguridad de los productos, por lo que deben adoptar **con urgencia** medidas adecuadas **para corregir** la situación y/o minimizar el peligro detectado.
- El **resto de apartados** indican incumplimientos que deberán subsanarse de cara a futuras inspecciones del establecimiento.

En el caso de que en una nueva visita de inspección al establecimiento se observara la persistencia de las deficiencias reflejadas en este informe, se podrán adoptar las medidas administrativas oportunas.