

ACTA GENERAL

LOCALIDAD **CAMPELLO (EL)**

HORA **13:25**

FECHA **24/NOVIEMBRE/2022**

POR LA INSPECCIÓN

RAZÓN SOCIAL ⁽¹⁾

NIF/NIE ⁽¹⁾

DIRECCIÓN **C\ BERNAT METGE Número 3**

TELÉFONO **965941893**

CORREO ELECTRÓNICO **direccion.campello@orpea.net**

ACTIVIDAD **26.09 Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en los mismos. Residencia Mayores**

NÚMERO RGSEAA/REM **EM-26.09995/A**

EN PRESENCIA DE ⁽¹⁾

NIF/NIE ⁽¹⁾

EN CALIDAD DE ⁽¹⁾ **Directora**

MOTIVO DE LA VISITA: **Vigilancia Sistemática**

Se informa del carácter muestral del presente control oficial. Como consecuencia del mismo, se ponen de manifiesto los siguientes hechos:

Se han evidenciado las siguientes No Conformidades (NC):

A.3 Suelos, paredes y techos (Diseño, materiales, conservación)

Evidencia: Se observa óxido en las guías de la bancada del cuarto frío.

Requisito legal: "Las superficies de los suelos, paredes y techos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar"

A.3 Suelos, paredes y techos (Estado higiénico)

Evidencia: Varias placas del techo de la cocina presentan manchas marrones.

Requisito legal: "Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento"

J.4 Mantenimiento preventivo

Evidencia: En la verificación de los equipos de frío no tienen en cuenta la corrección del termómetro patrón, el certificado de calibración del termómetro patrón que tienen no es el del utilizado para la calibración de los equipos (el número no coincide).

Requisito legal: "Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC

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.

Y, en testimonio de la actuación se levanta la presente acta en presencia de la persona interesada que firma junto al personal funcionario actuante

Por la empresa

A large black rectangular redaction box covers the signature area. Below the box, there are faint, illegible handwritten marks.

El agente de control oficial

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