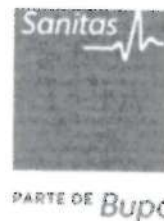




OFICINA DE OF. REGISTRO ARAVACA LM
ENTRADA / REGISTRO
Fecha: 31/05/2019 Hora: 13:10
Nº Anotación: **2019/599605**
Dest: NEGOCIADO DE SERVICIOS SANITAR



DISTRITO MONCLOA-ARAVACA
DEPARTAMENTO DE SERVICIOS SANITARIOS. CALIDAD Y CONSUMO
A/A D. Javier Perez Fuentes

Madrid, 31 de Mayo de 2019

En relación al Informe de Respuesta al Plan de Subsanción recibido en nuestra Residencia de Sanitas la Florida con fecha 24 de Mayo de 2019 relativo a la Identificación de la documentación del sistema de autocontrol: Sanitas Mayores. Procedimiento-Control de cocina y Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de control **MANIFESTAMOS** que complementamos la información remitida con fecha 8 de Mayo, teniendo entrada en Registro a las 11:29 horas y siendo su número de Anotación 2019/501964


La información complementaria que incorporamos:

- **Cuestionario de Evaluación de Manual de Buenas prácticas firmada por los trabajadores**
- **Protocolo de Control de Alérgenos**
- **Planificación de la prestación del Servicio y Aspectos Ambientales**
- **Compras y proveedores**
- **Calibración y Verificación**
- **Guía de Buenas Practicas higiénicas e Indicaciones de trabajo en materia de manipulación de alimentos(manuales de formación de personal de Sala y Cocina)**
- **Cuestionario Evaluación Manual de Buenas prácticas**

En caso de que lo consideren oportuno, el equipo de Hostelería de Sanitas Mayores está a su disposición para mantener una reunión con usted.

Quedamos a su disposición.



Centro Residencial La Florida, Sanitas Mayores
C/ Valle de Toranzo, 3-5 28023 Madrid
Tel. 91 740 03 86 Fax. 91 740 15 30
SANITAS es una compañía de 

1-INCUMPLIMENTOS

Nº 1

- Tras la auditoría realizada en 2018 se revisó por parte de Sanitas Mayores que estuvieran incluidas todas las etapas:

:

1. Recepción
2. Almacenamiento materias primas
3. Enfriamiento (congelación y refrigeración)
4. Almacenamiento elaborados
5. Elaboración
6. Preparación verduras y hortalizas
7. Renovación y control de calidad de aceites de fritura
8. Limpieza y desinfección (maquinaria, utensilios e instalaciones)
9. Control de Plagas
10. Agua Potable
11. Formación Manipuladores
12. Control de proveedores
13. Mantenimiento maquinaria e instalaciones
14. Trazabilidad
15. Calibración y verificación
16. Alérgenos
17. Residuos.

Rogamos que se indique específicamente que etapas no están presentes para incluirlas.

- De todos modos se revisara según la web de la Comunidad de Madrid para asegurar de que se cumple con las directrices

Responsable: Jefa de Hostelería: Plazo 3 meses

Nº 2- Plan de Formación

- En cuanto a la formación inicial y continuada de todo el personal de Cocina. La misma se ha realizado firmando los documentos pertinentes que figuran en el procedimiento de Control de Cocina y Formación de Personal.

Se acompaña Cuestionario de Evaluación de Buenas prácticas

- Respecto a la formación inicial de los responsables de la supervisión del sistema, se ha entregado la documentación relativa a buenas prácticas del Manual. Desde Sanitas Mayores no se considera necesario que el personal de cocina y supervisión tengan conocimientos ni se les expliquen conceptos de APPCC, debido a que ellos deben llevar a cabo las acciones, no ser capaces ni responsables de definir los APPCC. Deben ser capaces de detectar malas prácticas y del porqué de los controles. Sí que tienen claro estos conceptos la Jefa de Hostelería, el Dpto. de Auditoría Interna y el Auditor Externo.

Nº 4- Alérgenos

- Nos guiamos por las directrices del reglamento (UE) 1169/2011 en materia de información del contenido de alérgenos en los alimentos para asegurarnos que no administramos sustancias o productos que causan alergias o intolerancias a nuestros clientes. En este sentido dado que nuestros comensales están institucionalizados, disponemos de toda la información correspondiente a sus alergias. La forma de control es mucho mayor que en cualquier otro tipo de establecimiento hostelero, dado que los clientes viven con nosotros y estamos informados de las alergias conocidas para cada uno de ellos. Tenemos SIEMPRE en cocina y office, a través de los listados emitidos en Resiplus. las pautas de dieta que incluyen las posibles alergias de cada uno de ellos y además nos asegurarnos que cumplimos con las indicaciones identificando aquellas dietas que están libres de alérgenos para los clientes que así lo requieren.
- **Actuaciones adicionales que Sanitas Mayores realiza con respecto a la obligación de informar a los comensales sobre el contenido de Alérgenos. .**
- En cocina disponemos de una hoja informativa de forma que el personal de cocina conozca los 14 alérgenos y en que alimentos se encuentran principalmente.
- Por otro lado disponemos de un protocolo de alergias para evitar la contaminación por contacto de productos alérgenos, muy necesaria en el caso de alergias al gluten (Dieta Celíaca), y que es aplicable a todos los alérgenos indicados en la lista.
- Todos aquellos productos pre-elaborados de los que desconocemos si contienen o no alérgenos hemos de obligatoriamente consultar en la etiqueta del producto. Por tanto, no debemos tener en cocina ningún producto que no esté debidamente etiquetado.
Acompañamos protocolo de Control de Alérgenos.

Nº 6- La gestión del plan de control de plagas no es adecuado.

- Estamos pendientes de la recepción de un plano identificando correctamente las plagas, (pendiente de la empresa proveedora)
Responsable: dirección. Plazo 2 semanas

Nº 7- No se realizan limpiezas y desinfecciones intermedias

- Estamos pendientes de la realización de un desinfección intermedia
Responsable : dirección . Plazo 1 mes

2-NC

PLAN DE MANTENIMIENTO. Existe un libro de incidencias en cocina donde se anotan todas las incidencias que a diario puedan surgir en la cocina. Este libro es chequeado diariamente por mantenimiento con el fin de solucionar las diferentes averías que puedan existir bien directamente o poniéndose en contacto con la empresa encargada de la misma
Paralelamente disponemos de un Contrato de Mantenimiento con la Empresa **COFRYTEC** para el mantenimiento preventivo de los equipos frigoríficos

PLAN DE BUENAS PRACTICAS DE ELABORACION Y MANIPULACION

Adjuntamos documentación (Guía de Buenas prácticas higiénicas y Cuestionario de evaluación Manual de Buenas prácticas)

El procedimiento PR.05-S01 no existe dentro del sistema de Gestion de Sanitas Mayores, ¿podrían referirse al PR.05-CO-01?.

Planificación de la prestación del servicio y Aspectos Ambientales(Acompañamos el mismo)

En cuanto a que no se describe qué criterios se siguen para la homologación de proveedores y si estos son todos centralizados o pueden existir proveedores locales indicar que tal y como se indica en el procedimiento de Control de Cocina esta información se encuentra en el procedimiento PR 05 SG-01.

Compras y proveedores. (Acompañamos el mismo).

LÍMITES CRITICOS:

A lo largo del documento se describen limites críticos en todas las practicas higiénicas, cuando están no se gestionan como PCC.

No se consideró incluir todas las Tª como PCC, se revisará este punto

Los límites críticos no están armonizados a lo largo de todo el documento.

Están acción se realizó durante el año 2018. Se volverá a revisar, pero ya están corregidos.

- **Plazo: 3 meses. Responsable: Jefa Hostelería**

MEDIDAS CORRECTORAS:

Las medidas correctoras no están armonizadas.

- Se revisará que haya quedado algún punto sin armonizar, pero esta revisión se realizó en 2018

Plazo: 3 meses - Responsable: Jefa Hostelería

- Por otro lado, en distintas etapas del proceso se indican medidas pero no cuando tomar una de ellas.

Sí que se indica, está alineado con el motivo. Se revisará que no haya quedado alguno sin identificar correctamente.

Plazo: 3 meses .Responsable: Jefa Hostelería

VERIFICACIÓN:

Se indica en otros procedimientos del Sistema de Gestión. Los procedimientos son transversales y no consideramos repetir en todos los mismo.

Se incorpora el procedimiento PR-05-CO-17. Calibración y Verificación.

Plazo: Inmediato. Responsable: Dirección Centro

BUENAS PRACTICAS DE ELABORACIÓN Y MANIPULACIÓN:

- Se revisará este aspecto para cumplir con lo indicado por la auditoria.
Plazo: 3 meses. Responsable: Jefa Hostelería
- En cuanto al tema de las tiras caducadas, se hace una supervisión semanal y a la fecha las tiras empleadas están correctas

Se acompaña la guía de Buenas prácticas.

MEDIDAS CORRECTORAS

- Se revisará el manual de buenas prácticas para que se tenga en cuenta el tiempo.