Subdirección General de Seguridad Alimentaria y Sanidad Ambiental
Dirección: C/ San Martín de Porres, nº 6. 28035 Madrid
Correo electrónico: control.alimentario@salud.madrid.org

ACTA DE INSPECCIÓN

En Collado Villalba, a las 09:20 horas del día 30/06/2026, se personó el Inspector de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, D[redacted]en:

Datos del establecimiento:

Razón social: GESRESAN SIGLO XXI, S.A. (RESIDENCIA DE MAYORES SOLSALUD)
Actividad: RPV: RESIDENCIA/CENTROS DE DÍA PERSONAS MAYORES
NIF: A82522988
Número de Registro:
Dirección: Urbanizacion la Cerca, nº 30, 28400 - Collado Villalba – Madrid
Teléfono: 918502214/ 629907962
Correo electrónico: residenciasolsalud@gmail.com
Datos de la persona que asiste en la inspección: D[redacted], como directora con DNI [redacted]

Finalidad del control oficial

Objeto

- Comprobar el cumplimiento de las normas establecidas en el ámbito de los alimentos y la seguridad alimentaria.

Alcance

- Todas las actividades del establecimiento
- Todas las instalaciones del establecimiento
- Todos los tipos de productos

Referencia jurídica:

- Reglamento (CE) 178/2002
- Reglamento (CE) 852/2004
- Ley 17/2011
- Reglamento (UE) 2017/625
- Real Decreto 1945/1983
- Ley 12/2001 de la Comunidad de Madrid
- Real Decreto 191/2011
- Reglamento (UE) 1169/2011
- Reglamento (CE) 853/2004
- Otra legislación horizontal y sectorial aplicable: RD 1021/2022

Método de control oficial

- Control de la formación de los trabajadores
- Inspección del diseño y mantenimiento de los equipos, los medios de transporte y las instalaciones.
- Inspección de los productos, los procesos y las condiciones de limpieza y desinfección.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a presencia de plagas.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a la gestión de residuos.
- Control de las condiciones de higiene de los locales en relación a la gestión del agua.

- Inspección de los alimentos, incluidos los alimentos semielaborados, las materias primas, los ingredientes tecnológicos y otros productos utilizados en la preparación y la fabricación de los alimentos.
- Inspección del etiquetado, presentación y publicidad de los alimentos
- Inspección de los materiales de envasado.
- Inspección de la trazabilidad y examen de sus registros.
- Examen de los controles realizados por el operador, así como de los registros y otros documentos.
- Comprobación de mediciones llevadas a cabo por el operador y otros resultados de ensayos.
- Entrevista con los responsables y/o con su personal.
- Evaluación de los procedimientos de buenas prácticas de fabricación y de los procedimientos basados en los principios de análisis de peligros y puntos de control críticos.
- Otras actividades requeridas para detectar casos de incumplimiento.

Resultado del control oficial:

Realizados los controles descritos en el punto anterior se pone de manifiesto que:

En el establecimiento se elaboran comidas para 42 residentes por personal propio de la empresa.

La empresa manifiesta que las comidas y cenas se elaboran y pasan a servicio directamente sin pasar por conservación en mesa caliente. Tampoco se realizan elaboraciones con anticipación.

En el momento de la inspección no hay alérgicos alimentarios.

En el momento de la inspección los registros del sistema de gestión de seguridad alimentaria se cumplimentan correctamente.

Se controla uno de los productos del menú de hoy ”gazpacho”.

Medidas a adoptar por el operador

Deberán mantener la documentación del sistema de gestión de seguridad alimentaria ordenado y a disposición en todo momento.

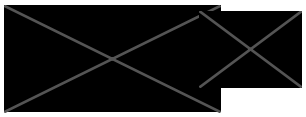
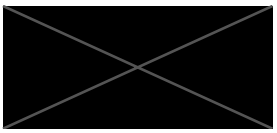
Concede un plazo de 15 días para aportar los resultados de las muestras tomadas en este año y contempladas en su sistema de autocontrol, así como las calibraciones de los termómetros de uso en cocina.

Observaciones del interesado

Leída esta acta, el interesado/compareciente manifiesta que **[observaciones realizadas por el interesado]**

En testimonio de lo actuado se levanta la presente acta que, una vez leída, firman el/los inspector/es actuante y el visitado (o, en su caso, testigo), remitiéndose la misma al correo electrónico residenciasolsalud@gmail.com

EL VISITADO



EL INSPECTOR