

GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE SALUD



INFORME DE VISITA DE CONTROL

Complementario al acta N°: 245591

ESTABLECIMIENTO: ABHAL (ASOCIACIÓN BENÉFICA HOSPITAL-ASILO LUARCA)**N° RGSEAA/RPAEA:** AS/11835**TITULAR:** ASOCIACIÓN BENÉFICA HOSPITAL ASILO DE LUARCA**DOMICILIO:** BARRIO VILLAR S/N. LUARCA. CP 33700. VALDÉS**A/A:** ..

El día 13 de septiembre 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:

OTROS LOCALES/INSTALACIONES

CRITERIO SANITARIO		INCUMPLIMIENTOS / NO CONFORMIDADES
00ES029	Suelos, paredes, techos y puertas de los servicios y vestuarios de material adecuado, fáciles de limpiar y en buen estado de mantenimiento	Grandes zonas descubiertas del falso techo de la antigua cocina, pudiendo facilitar el anidamiento o acceso de plagas a las instalaciones.

N° TOTAL DE INCUMPLIMIENTOS: 1**CALIFICACIÓN SANITARIA:** EXCELENTE

COMENTARIOS

Todos los registros generados por el sistema de autocontrol, deberán archivarlos adecuadamente, (es válido el soporte informático), estando a disposición de las Autoridades Sanitarias durante, al menos, un año.

***Se les recuerda la puesta en vigor del **Real Decreto 126/2015** relativo a la **información alimentaria** de los alimentos que se presenten para la venta al consumidor final y a las colectividades (**PRESENCIA DE SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS AL CONSUMIDOR**), y del **Reglamento (UE) 2017/2158** por el que se establecen medidas de mitigación para reducir la presencia de **ACRILAMIDA** en los alimentos.

En las **direcciones Web** siguientes podrán obtener la información necesaria para **aplicar el sistema de autocontrol** a su empresa, a través de las Guías de Higiene y Autocontrol editadas por el Principado de Asturias (así como descargar copias de los modelos de fichas de registro); y sobre la **información alimentaria de los alimentos que se presentan sin envasar**:

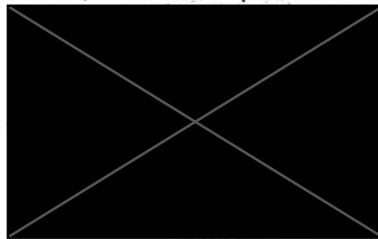
- <https://saysa.asturias.es/seguridad/guias-de-higiene-y-autocontrol>
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestionriesgos/guia_aplicacion_informacion.pdf
- http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/seguridad_alimentaria/subdetalle/acrilamida.htm

- 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.
- Los apartados que aparecen en **letra cursiva** son **incumplimientos de higiene** y, por tanto, deben **adoptar medidas** de inmediato.
- 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.

Para cualquier consulta o aclaración sobre este informe puede solicitar una cita en el teléfono 985-47-46-56 en horario de 10 a 14 horas, Unidad Territorial del Área I situada en LAS VEIGAS 6 BAJO (NAVIA).

NAVIA, a 17 de septiembre de 2024



Inspector Oficial del Área I

¹ Normativa básica de referencia:

- **Reglamento (CE) 178/2002** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria
- **Reglamento (CE) 852/2004** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- **Reglamento (CE) 2073/2005** de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios
- **Reglamento (UE) 1169/2011** del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- **Real Decreto 126/2015** relativo a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades.
- **Real Decreto 1021/2022**, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- **Reglamento (UE) 2017/2158** por el que se establecen medidas de mitigación y niveles de referencia para reducir la presencia de acrilamida en los alimentos.

