Comunidad de Madrid

Unidad Técnica 10 del Área Única de Salud Pública
C/ Alberto Palacios, 22
28021 Madrid
Teléfono 91 696 41 66
saludpublica.area10@salud.madrid.org

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD

N.º 006062 /A

ACTA DE INSPECCIÓN

En GETAFE, a las 11:40 horas del día VEINTE de JULIO de 2021, se personó el Inspector de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, D/D.ª

en SANITAS MAYORES GETAFE (SANITAS MAYORES S.L.), NIF/CIF B58937178

dedicada a la actividad de REST. SOCIAL, ACS > AFCH con número de Registro

sita en AVDA. ARCAS DEL AGUA Nº 15, teléfono 91 696 55 67

con asistencia de D/D.ª, como RESPONSABLE AT. CLIENTE

con D.N.I. requiriéndole para que facilite o informe la inspección, poniéndose de manifiesto:

Se gira visita de inspección a demanda con motivo de alta de establecimiento. La residencia tiene capacidad para 196 residentes, y actualmente tiene 166. El establecimiento consta de 3 plantas, en la planta 0 hay 3 comedores (había uno pero debido a la pandemia lo han compartimentado), en la planta 1 hay 2 comedores, en la planta 2, un comedor. Se realizan las medidas de CO_2, son las siguientes: 655, 673, 710, 334, 721, 694 ppm respectivamente. En el momento de la medida, se encuentran todos los comedores vacíos tras terminar los desayunos de los residentes

Leída esta Acta, el interesado/compareciente manifiesta:

En testimonio de lo actuado se levanta la presente Acta con 2 (*) Anexos, por triplicado, que firman el Inspector actuante y el visitado (o, en su caso, testigo), quedando una copia en poder de este.

EL VISITADO

EL INSPECTOR,

(*) Indicar el número total de anexos cumplimentados

En la inspección de la cocina, el personal pertenece a la empresa de Sanitas Mayores. Tienen su APPCC y rellenan los registros de forma correcta. Se observa que tienen un insecticidas que no funciona, un cubo de accionamiento no manual al que no le funciona el pedal, dos puntos de luz, uno en cocina y otro en el cuarto frío, que no están protegidos. Estos dos últimos ya están solicitados.

En cuanto a Sanidad Ambiental, cuentan con 2 depósitos de agua caliente sanitaria de 3000 l. cada uno en paralelo, y 2 depósitos de agua fría de consumo humano de 3000 l. cada uno.

Los depósitos de ACS marcan en el momento de la inspección 56 °C y 59 °C respectivamente. Están situados en la azotea del edificio por lo que se procede a medir la temperatura de 2 grifos de habitaciones situadas en la planta 8, dando una temperatura de 29'5 °C y 32'8 °C. V.E.

Se recuerda que el depósito debe alcanzar los 60 °C en algún momento mientras que en el grifo se debe alcanzar los 50 °C.

Los depósitos de AFCH tienen un sistema de cloración adicional, siendo el agua de aporte de procedencia del Canal de Isabel II.

El mantenimiento del ACS y AFCH lo realiza Bioseguridad Ambiental, siendo la última limpieza y desinfección en febrero 2021, y en abril han recogido muestras (se recogen cada 3 meses).

El control de plagas lo realiza Optima Integral con número de ROESB 46P-CM-S, siendo la última visita del 13 de abril de 2021.

Se requiere que se envíe a esta Unidad Técnica a través de medios telemáticos los registros de temperaturas, de medición de cloro, las operaciones de revisión y mantenimiento, último certificado de limpieza y desinfección realizada, y las últimas auditorías realizadas de este año (*), en cuanto a la cocina, la formación en higiene alimentaria del personal, que no (*), el último certificado de control de plagas.

EL VISITADO,

EL INSPECTOR,

Consejería de Salud Pública

Dirección General de Salud Pública
CONSEJERÍA DE SANIDAD
Comunidad de Madrid

Acta n.º 00 6063/A **Anexo n.º** 2

se encuentra en el establecimiento. Para ello, se concede un plazo de 1 mes.

Respecto a las deficiencias observadas en la cocina, se concede el igual un mes. Se ha procedido a revisar todo lo indicado en el anexo a este acta de inspección.

Por último, el protocolo covid se ha revisado y lo cumplen de forma correcta. Se comprueba que en los comedores hacen ventilación natural y forzada.

Se recuerda que se deben cumplir los Reglamentos 178/2002, 852/2004 y el resto de legislación que le sea de aplicación en materia de higiene alimentaria y el RD 865/2003 en relación a la prevención y control de legionelosis.

EL VISITADO,

EL INSPECTOR,

Dirección General de Ordenación e Inspección
CONSEJERÍA DE SANIDAD
Comunidad de Madrid

UNIDAD TÉCNICA 10 DEL
ÁREA DE SALUD PÚBLICA
C/Alberto Palacios nº 22. 28021 Madrid
Tlf.: 916964166
saludpublica.area10@salud.madrid.org

ANEXO AL ACTA DE INSPECCIÓN

N.º 006062/A

OBJETO DE LA INSPECCIÓN (marcar el/los que proceda/n)

- [x] Inspección Completa del establecimiento (Categorización)
- [ ] Seguimiento de medidas correctoras (ref. acta anterior:_____)
- [ ] Investigación de una Denuncia
- [ ] Solicitud de Autorización en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos para:_____
- [ ] Actuaciones de seguimiento de una Alerta Alimentaria (N ºexpte _____)
- [ ] Investigación de posible Toxiinfección alimentaria (TIA)
- [ ] Emisión de Certificado/s de Exportación con nº/s_____
- [ ] Control de etiquetado
- [ ] Otros. Especificar_____

ALCANCE (marcar lo que proceda)

- [x] Todas las actividades del Establecimiento/ [ ] La/s actividad/es de_____
- [x] Todas las instalaciones del establecimiento/ [ ] Las instalaciones_____
- [x] Todos los tipos de productos/ [ ] Los productos_____

Revisadas las instalaciones y/o comprobada la documentación que se indica en el cuadro siguiente, se recuerda que el establecimiento debe cumplir la legislación alimentaria, en particular el Reglamento (CE) 178/2002, el Reglamento (CE) 852/2004, el Reglamento 853/2004 (cuando proceda), así como el resto de legislación horizontal y sectorial que le es de aplicación.

[x]	Materias primas
[x]	Agua de abastecimiento
[x]	Diseño de locales y equipos
[x]	Mantenimiento de locales y equipos
[x]	Almacenamiento y conservación de alimentos y materiales
[x]	Prácticas de manipulación/fabricación
[x]	Limpieza y desinfección
[x]	Control antivectorial
[x]	Trazabilidad
[ ]	SANDACH
[x]	Formación
[x]	Etiquetado