

ACTA GENERAL

0000SP_DVET_013260133

LOCALITAT / LOCALIDAD

HORA

DATA / FECHA

ELCHE/ELX

14:03

4/MARZO/2026

PER LA INSPECCIÓ / POR LA INSPECCIÓN

MOTIU DE LA VISITA / MOTIVO DE LA VISITA

SP_DVET

Vigilancia Sistemática

RAÓ SOCIAL / RAZÓN SOCIAL

NIF/NIE⁽¹⁾

GRUPO ANATEX EUROPA, S.L.

B54334347

ADREÇA / DIRECCIÓN

TELÉFON / TELÉFONO

C\ ALCALDE JUAN HERNANDEZ RIZO Número 48

966614070

CORREU ELECTRÒNIC / CORREO ELECTRÓNICO

elcheseniors@hotmail.com

ACTIVITAT / ACTIVIDAD

26.09 Establecimiento de elaboración de comidas preparadas para su consumo en el mismo. Residencia Mayores

REM / NÚMERO RGSEAA

EM-26.09758/A

EN PRESENCIA DE / EN PRESENCIA DE

NIF/NIE⁽¹⁾

EN QUALITAT DE / EN CALIDAD DE

Gestora de cocina

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.1 DISEÑO Y MANTENIMIENTO DE LOCALES E INSTALACIONES

NC/Evidencia: El suelo de cocina se presenta con pavimento en mal estado de mantenimiento, pintura desconchada sobre terrazo que se presenta roto en zonas como desagües creando zonas de difícil limpieza y desinfección. Persiste.

Burlete de puerta de entrada de proveedores se presenta desprendido por lo que no se efectúa lucha pasiva contra la posible presencia de plagas.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "El diseño y disposición de las salas donde se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (...) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria"

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

A.2 HIGIENE DE LOCALES E INSTALACIONES

NC/Evidencia: El estado de limpieza de suelos, no es adecuado se evidencia en zonas baja de mesas de trabajo, entre muebles... suelo de almacén debajo de palets.

NC/Evidencia: Útiles de limpieza como escobas y recogedores en zona de manipulación de cocina, escobas que acumulan bolas de pelusas.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

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

A.4 HIGIENE DE EQUIPOS, MAQUINARIA Y UTENSILIOS

NC/Evidencia: No se higienizan durante el procesado con la frecuencia necesaria la loncheadora de alimentos listos para el consumo. Interior del horno.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

Requisito legal: "Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios (...) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse"

A.9 MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES AUXILIARES

NC/Evidencia: Carecen de declaración de conformidad de materiales en contacto con alimentos como jarras de agua, vasos, boles de triturado, garrafa de agua de ósmosis...

C.1 CONTROL DE PROCESO Y MANIPULACIÓN

NC/Evidencia: Se evidencia carne fresca congelada que carece de fecha de congelación. Se evidencia carne de pollo en descongelación en contacto directo con líquido sanguinolento evidencia falta de formación en buenas prácticas de manipulación.

Normativa de aplicación: Real Decreto 1021/2022 (comercio al por menor)

Requisito legal: artículo 5

C.5 MEDIDAS CORRECTIVAS

NC/Evidencia: No se han tomado medidas correctivas tras la última inspección en relación al ítem A1.

Normativa de aplicación: Reglamento (CE) nº 852/2004

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

Se visa de forma muestral:

Verificación de equipos de frío 11/4/25, de limpieza y sobre producto de 10/2/26, conformes.

DAC Frutas tonet y Udinal marzo 26

Registro semanal de cloro en cocina

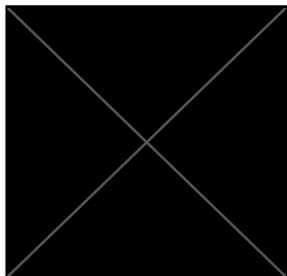
Limpieza y desinfección de depósito de agua

Cambio de filtros de ósmosis febrero 26

Registros de temperatura en recepción de materias primas.

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

Per la empresa / Por la empresa



Per la inspecció / Por la inspección

Firmat amb certificat difital. Veure el peu de pàgina. / 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