





de temperatura, elaboración y mantenimiento de la comida  
en caliente; recepción de material primario, registro de  
temperaturas de cámaras frigoríficas y arcas, registro  
de limpieza y desinfección; registro de desinfección de  
verduras; registro diario de floración, registro diario  
de abastecimiento -  
Se lee y se firma.

EL VISITADO,

[redacted signature]

EL INSPECTOR,

[redacted signature]



Comunidad de Madrid

Unidad Técnica 5 del Área de Salud Pública

C/ Blas de Otero, 13, 3.ª planta  
28108 Alcobendas (Madrid)

ANEXO AL ACTA DE INSPECCIÓN

N.º [Redacted]

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

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.º expte .....)

Investigación de posible Toxiinfección alimentaria (TIA)

Emisión de Certificado/s de Exportación con n.º/s .....

Control de etiquetado

Otros. Especificar .....

---

**ALCANCE** (marcar lo que proceda)

Todas las actividades del Establecimiento /  La/s actividad/es de .....

Todas las instalaciones del Establecimiento /  Las instalaciones .....

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 (CE) 853/2004 (cuando proceda), así como el resto de legislación horizontal y sectorial que le es de aplicación.

<input checked="" type="checkbox"/> Materias primas
<input checked="" type="checkbox"/> Agua de abastecimiento
<input checked="" type="checkbox"/> Diseño de locales y equipos
<input checked="" type="checkbox"/> Mantenimiento de locales y equipos
<input checked="" type="checkbox"/> Almacenamiento y conservación de alimentos y materiales
<input checked="" type="checkbox"/> Prácticas de manipulación/fabricación
<input checked="" type="checkbox"/> Limpieza y desinfección
<input checked="" type="checkbox"/> Control antivectorial
<input checked="" type="checkbox"/> Trazabilidad
<input checked="" type="checkbox"/> SANDACH
<input checked="" type="checkbox"/> Formación
<input checked="" type="checkbox"/> Etiquetado

