



**HOJA DE CONTROL OFICIAL
INDUSTRIAS/ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS**

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

Razón Social: RESIDENCIAS FAMILIARES PARA MAYORES S.L N.º R.G.S.A. (1): 26 018 774 1MA
 Dirección: 21 Carabala SIN NIF/CIF:
 Localidad: BENAVALDEUA Provincia: MALAGA Cod. Postal: 29630
 Actividad Alimentaria: SEIT de COMIDAS preparadas para calorificar y adel

(1): Especificar todos los números de registros de la industria

2 CONTROLES EFECTUADOS

Actividad alimentaria conforme a la autorizada	2	100
Adecuación locales		
Diseño y disposición	1	100
Superficies	1	100
Protección frente a contaminación	1	100
Estado limpieza		
Locales	3	100
Equipos	3	100
Vestuarios/Servicios	3	100
Estado de mantenimiento		
Locales	1	100
Equipos	1	100
Vestuarios/Servicios	1	100
Climatización de locales (si fuera necesario)	1	100
Cámaras frigoríficas:		
Temperatura	3	100
Mantenimiento	1	100
Ropa de trabajo e higiene personal:	6	100
Prácticas manipulación personal:	6	100
Higiene proceso elaboración (zona limpia, sucia, alimentos Tº ambiente descongelación incorrecta, recongelación, etc.)	3	100
Manipulación y evacuación de residuos	5	100
Prácticas de limpieza de vajillas y utensilios	3	100
Envases:		
Fabricación	1	100
Lavado:	3	100
Recepción de materias primas:		
Condiciones transporte	1	100
Origen	3	100
Almacenamiento		
Materias primas		
Adecuación	3	100
Temperatura	3	100
Humedad	3	100
Productos elaborados		
Condiciones	3	100
Temperatura	3	100
Envases:		
Adecuación	3	100
Etiquetado / Marca Identificación	7	100
Comidas elaboradas:		
Condiciones transporte	3	100
Tº Conservación	3	100
Anisakis	7	100
Vehículos de transporte:		
Limpieza	3	100
Temperatura	3	100
Normativa de tabaco		100

3 CONTROLES DE REGISTROS Y ARCHIVOS

Controles	Procesos	microbiológicos	3	100
		físico-químico	3	100
	Productos finales	microbiológicos	3	100
		físico-químicos	3	100
	Agua	microbiológicos	3	100
		cloración	3	100
		físico-químicos	3	100
	Envases (conservas)		3	100
	Plan de control de agua		3	100
	Plan de limpieza y desinfección		3	100
Plan de control de plagas: desinsectación y desratización		3	100	
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	100	
Plan de mantenimiento de la cadena de frío		3	100	
Plan de formación de manipuladores		6	100	
Plan de trazabilidad		4	100	
Plan gestión subproductos y eliminación residuos		5	100	
Sistema APPCC		3	100	

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (marcar solo una de las opciones)

SIN DEFICIENCIAS

CON SIMPLES IRREGULARIDADES

CON DEFICIENCIAS LEVES

CON DEFICIENCIAS GRAVES (*)

CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD (*)

(*) se levantará Acta e Informe

Plazo:	Seguimiento	Fecha
Plazo:	Seguimiento	Fecha

5 LEVANTAMIENTO DE ACTA

Acta de Inspección: N.º Acta:

6 INFORME

La Evaluación preliminar de Listeria ha sido FAVORABLE. La Empresa elabora alimentos listos para el consumo, estando todos ellos adecuadamente envasados y el número Listeria controlado.

7 LUGAR, FECHA Y FIRMA

En BENAVALDEUA a 5 de Agosto de 2022

El Inspector Oficial: Fdo.:

El representante del Establecimiento: Fdo.:

Junta de Andalucía
 Consejería de Salud y Familias
 SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
DISTRITO DE ATENCIÓN PRIMARIA COSTA DEL SOL
UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD
 usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es
 Teléfono : 951 06 22 03



**HOJA DE CONTROL OFICIAL
MINORISTA/ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN**

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social:	RESIDENCIAS FAMILIARES PARA MAYORES SL	Nombre sitio:	SENIORS Torrequebrada
Dirección:	Pl. Parabolá s/n	NIF/CIF:	
Localidad:	Banahadida	Provincia:	Malaga
Actividad Minorista/Restauración:	Panadería de Institución	Cod. Postal:	29630

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la censada en ALBEGA	2		H
Adecuación locales	Disposición	1	H
	Superficies	1	H
	Protección frente a la contaminación	1	H
Estado de limpieza	Locales	3	H
	Equipos	3	H
	Vestuarios/Servicios	3	H
Estado de mantenimiento	Locales	1	H
	Equipos	1	H
	Vestuarios/Servicios	1	H
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1	H
	Temperaturas	3	H
Ropa de trabajo e higiene personal	6		H
Prácticas de manipulación del personal	6		H
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente descongelación incorrecta, alimentos no protegidos por vitrinas, etc)	3		H
Manipulación y evacuación de residuos	5		H
Anisaks	7		N/A
Alimentos sin envasar	Información al consumidor	7	H
	Marca de identificación	7	H
	Tª conservación	3	H
	Condiciones transporte	3	H
Alimentos envasados:	Etiquetado /Marca identificación	7	H
	Tª conservación	3	H
Normativa de Tabaco			H

Junta de Andalucía
 Distrito de Atención Primaria Costa del Sol
UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD
 usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es
 Teléfono : 951 06 22 03

3 REGISTROS Y ARCHIVO			
Plan de control de agua apta para el consumo	3		H
Plan de limpieza y desinfección	3		H
Plan de control de plagas	3		H
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos	3		H
Plan de control de temperaturas	3		H
Plan de formación de manipuladores	6		H
Plan de trazabilidad	4		H
Plan de eliminación de subproductos y residuos	5		H

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES	✓		
CON DEFICIENCIAS LEVES		Plazo:	Seguimiento Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES(*)		Plazo:	Seguimiento Fecha
CON RIESGO INMINENTE/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD(*)			

(*) se levantará Acta/Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTA			
Acta de inspección/Informe	Nº Acta:		
	Nº Informe:		

6 INFORME

Se requiere registro de L+S de máquina vending de café y leche

7 LUGAR, FECHA Y FIRMA			
En	Banahadida	a	5 de Agosto de 2022
	El Inspector Oficial		
Fdo.:		El representante del Establecimiento	NIF:
		Fdo.:	



**HOJA DE CONTROL OFICIAL
MINORISTA/ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN**

1 DATOS DEL ESTABLECIMIENTO			
Razón Social: RESIDENCIAS FAMILIARES PARA MAYORES SL	Nombre sitio: APARTAMENTOS SENIORS TORRESVELA		
Dirección: c/ Casabela, 51	NIF/CIF:		
Localidad: Benaoliva de Aena	Provincia: Málaga	Cod. Postal: 29630	
Actividad Minorista/Restauración: Panadería de Institución			

2 CONTROLES EFECTUADOS			
Actividad alimentaria conforme a la censada en ALBEGA		2	H
Adecuación locales	Disposición	1	H
	Superficies	1	H
	Protección frente a la contaminación	1	H
Estado de limpieza	Locales	3	H
	Equipos	3	H
	Vestuarios/Servicios	3	H
Estado de mantenimiento	Locales	1	H
	Equipos	1	H
	Vestuarios/Servicios	1	H
Cámaras frigoríficas	Mantenimiento	1	H
	Temperaturas	3	H
Ropa de trabajo e higiene personal		6	H
Prácticas de manipulación del personal		6	H
Higiene del proceso de elaboración (alimentos a Tª ambiente descongelación incorrecta, alimentos no protegidos por vitrinas, etc)		3	H
Manipulación y evacuación de residuos		5	H
Anisaks		7	H
Alimentos sin envasar	información al consumidor	7	H
	Marca de identificación	7	H
	Tª conservación	3	H
	Condiciones transporte	3	H
Alimentos envasados:	Etiquetado /Marca Identificación	7	H
	Tª conservación	3	H
Normativa de Tabaco			H

Junta de Andalucía
 Consejería de Salud y Familias
 SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
DISTRITO DE ATENCIÓN PRIMARIA COSTA DEL SOL
UNIDAD DE PROTECCIÓN DE LA SALUD
 usaysa.dcs.sspa@juntadeandalucia.es
 Teléfono : 951 06 22 03

3 REGISTROS Y ARCHIVO			
Plan de control de agua apta para el consumo		3	H
Plan de limpieza y desinfección		3	H
Plan de control de plagas		3	H
Plan de mantenimiento de instalaciones y equipos		3	H
Plan de control de temperaturas		3	H
Plan de formación de manipuladores		6	H
Plan de trazabilidad		4	H
Plan de eliminación de subproductos y residuos		5	H

4 RESULTADO GLOBAL DE LA INSPECCIÓN (marcar solo una de las opciones)			
SIN DEFICIENCIAS			
CON SIMPLES IRREGULARIDADES			
CON DEFICIENCIAS LEVES	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON DEFICIENCIAS GRAVES(*)	Plazo:	Seguimiento	Fecha
CON RIESGO INMEDIATO/EXTRAORDINARIO PARA LA SALUD(*)			

(*) se levantará Acta/Informe			
5 LEVANTAMIENTO DE ACTA			
Acta de inspección/Informe	Nº Acta:		
	Nº Informe:		

6 INFORME

Re reviseren registros mei Agosto/2022 de control de temperatura de recepción de comidas preparadas y de mantenimientos en la exposición de las comidas preparadas.

7 LUGAR, FECHA Y FIRMA			
En Benaoliva a 5 de Agosto de 2022	El representante del Establecimiento		NIF:
El Inspector Oficial	Fdo.:		