



INFORME ANALÍTICO

Nº INFORME: CLHL 1007

TIPO DE INFORME:

- | | |
|--------------------------|-------------------------------------|
| AUDITORIA INICIAL | <input type="checkbox"/> |
| AUDITORIA SEGUIMIENTO | <input checked="" type="checkbox"/> |
| AUDITORIA EXTRAORDINARIA | <input type="checkbox"/> |
| INFORME ANALÍTICO | <input type="checkbox"/> |

FECHA DE REALIZACIÓN:

25/10/2007



DATOS DE LA VISITA

Nombre de la empresa:

CEIP Luís Hernández Ledesma

Dirección de la empresa:

Calle Suárez Trasierra Nº22
41530 Morón de la Frontera
SEVILLA

Técnico:

Elena Troncoso Muñoz

Representante de la empresa:

Juan Antonio Marín Candón

Cargo:

Dirección

Alcance de la auditoría:

La verificación del Sistema de Autocontrol



OBSERVACIONES A LA IMPLANTACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL:

- A fecha de la visita no se registran las temperaturas del congelador situado junto a la plancha, en la cocina.

OBSERVACIONES A LOS INFORMES ANALÍTICOS (Se adjuntan en anexo):

De los resultados obtenidos tras los análisis realizados por el Laboratorio Autorizado A-132/I, se concluye:

- La muestra de agua tomada del fregadero de la cocina cumple los límites establecidos por el RD 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, lo que verifica la eficacia del Plan de Control de Agua Potable.
- Las muestras de comida analizadas correspondientes a potaje de alubias y merluza al horno cumplen las normas microbiológicas de comidas preparadas recogidas en el anexo del RD 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, lo que verifica la eficacia del Plan APPCC.
- Las superficies analizadas correspondientes a frotis de cazo, tabla de corte marrón y mesa de elaboración, cumplen las recomendaciones de Pérez Flores del 78, lo que verifica la eficacia del Plan de Limpieza y desinfección de instalaciones, maquinaria, útiles y equipos.



DISPOSICIONES FINALES

1. Se entrega copia de este informe a la empresa.
2. Las observaciones contenidas en este informe han sido aclaradas y entendidas.
3. Las observaciones deberán solucionarse antes de la fecha de realización de la siguiente verificación.
4. La empresa se compromete a poner en práctica las medidas correctoras propuestas, con el fin de asegurar la inocuidad de los alimentos servidos en el comedor del centro.

En Sevilla a 16 de noviembre de 2007

EL REPRESENTANTE DE LA EMPRESA

EL TÉCNICO



Nº INFORME: CLHL 1007

ANEXO: INFORMES ANALÍTICOS