



El Centro de Investigación SEA S.L certifica:

Que la empresa EL ESPEJO HOSTELERO S.A, siguiendo con la normativa vigente que en materia de seguridad alimentaria exige la legislación europea actual, tiene implantado un sistema de autocontrol basado en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (A.P.P.C.C).

Para que así conste a efectos oportunos

CENTRO DE INVESTIGACION SEA, S.L.
B-64133007
Begoña Fernández López, S.L.
C/ Severo Ochoa 4 Nave 9, RIVAS VACIAMADRID (MADRID)
Telf.: 914994467

Fdo: Begoña Fernández López
Directora Laboratorio
Rivas Vaciamadrid 19 septiembre 2013



EL ESPEJO HOSTELERO, S.A.
C/ Bronce, naves 1 a la 9
28770-COLMENAR VIEJO
Madrid

Colmenar Viejo, 27 de octubre de 2010

Adjunto remito informe emitido por Técnicos de Salud Pública de este Servicio tras la visita de Supervisión de la Implantación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC o HACCP) y Prerrequisitos llevada a cabo en su establecimiento el día: **07/10/2010**.

EL JEFE DEL SERVICIO DE
SALUD PÚBLICA DEL ÁREA V



CONSEJERÍA DE SANIDAD
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA
ÁREA V

Fdo.: José Bernardo Ferrer Simó



REGISTRO DE SALIDA
Ref: 07/713756.9/10 Fecha: 10/11/2010 12:36



Registro de la Consejería de Sanidad
Reg. Aux. Cons. Sanidad (Recoletos)
Destino: EL ESPEJO HOSTELERO, S.A.

INFORME DE AUDITORÍA OFICIAL

| DATOS IDENTIFICATIVOS DEL ESTABLECIMIENTO ALIMENTARIO | | |
|---|---|--|
| Razón social del establecimiento EL ESPEJO HOSTELERO, S.A. | Dirección del establecimiento C/ Bronce, naves 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 y 9 | Teléfono 918464602 |
| CIF: A81688384 | Actividad alimentaria ALMACÉN DISTRIBUIDOR | Nº de autorización: 10.22913/M 12.18019/M 40.9984/M |
| Asistencia de D. Eduardo Garre Victoria | Cargo Director | DNI 7497044-X |
| Fecha de la auditoría 07/10/10 | Inspector Federico Moreno González | |
| OBJETO | | |
| Auditoría oficial programada X Seguimiento de acciones correctoras <input type="checkbox"/> | | |
| Ref. informe/acta anterior: | | |
| ALCANCE | | |
| Prácticas Correctas de Higiene | | |
| RESULTADO DE LA AUDITORÍA OFICIAL | | |
| FAVORABLE | | |

PARTES:

| PARTE GENERAL | |
|-------------------------------------|------------------|
| Información general | FAVORABLE |
| Condiciones aplicables a productos | FAVORABLE |
| Uso esperado y población de destino | FAVORABLE |
| RESULTADO | FAVORABLE |



| PARTE DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE | |
|--|------------------|
| Formación de trabajadores | FAVORABLE |
| Condiciones y mantenimiento de instalaciones y equipos | FAVORABLE |
| Limpieza y desinfección | FAVORABLE |
| Control del plagas | FAVORABLE |
| Abastecimiento de agua | FAVORABLE |
| Buenas prácticas de elaboración y manipulación | FAVORABLE |
| Trazabilidad | FAVORABLE |
| Residuos químicos en mataderos | |
| RESULTADO | FAVORABLE |

Colmenar Viejo, a 11 de Octubre de 2010

El veterinario Coordinador de Distrito



CONSEJERÍA DE SANIDAD
SERVICIO DE SALUD PÚBLICA
ÁREA V

Fdo.: Federico Moreno González