

## **INFORME SOBRE LA ACTUACION EN CIE DE ZAPADORES (Valencia)**

*En la mañana del viernes 9 de septiembre a través de la Dirección del Centro de Salud Pública (CSP) de Valencia y la Subdirección General de Seguridad Alimentaria (SGSA) y LSP se ordena la inspección del CIE (Centro de internamiento de Extranjeros) de Zapadores en Valencia.*

*La Coordinación Veterinaria que gestiona la ciudad de Valencia, procede a recabar información sobre el establecimiento, viendo que no está inscrito en el REM (registro de establecimientos menores) por lo que no se halla dentro del Plan de Vigilancia Sistema de la Conselleria de Sanitat.*

*Desde el CSP se intenta localizar a un inspector que pueda realizar dicha inspección.*

*Localizado dicho inspector se persona en el CIE de Zapadores donde no se permite la entrada, tras las gestiones de la directora del CSP de Valencia se permitió la entrada del inspector actuante, que paso a hacer la inspección en las instalaciones del centro.*

*Se realiza la inspección, tras la cual, a las 17,10h se cumplimenta acta general nº 19786.*

*Se constata que el establecimiento no está inscrito en el registro de menores, manifestando el director del centro que depende del Ministerio del Interior.*

*No se detectan no conformidades graves en cuanto a las condiciones higiénico-sanitarias y estructurales del establecimiento, reflejándose en el acta las deficiencias susceptibles de mejora.*

*En la inspección se evidencia que las comidas se sirven a través de la cocina central SERUNION SL con Nº RGSEEAS 26.01356/V, sita en Paterna (Valencia). La actividad que se realiza en el establecimiento es la regeneración de estas en el horno de la cocina del CIE a temperaturas superiores a 65°C (según consta en los registros del sistema APPCC).*

*El día 12 de septiembre, se realiza también inspección en la cocina central de SERUNION SL (acta nº 10664), manifestando la empresa que el pescado utilizado como materia prima en los platos preparados es congelado.*

*Este establecimiento elabora comidas preparadas envasadas en barquetas (línea fría) con una vida útil de 24 días, la temperatura de conservación y transporte es entre 0 y 4°C. La Cocina Central dispone menú testigo de todas las barquetas, durante toda la vida útil de las mismas.*

*Estas barquetas se trasladan a la empresa DISALFRIO Centros Logísticos S.L. (RGSEAA: 40.049499/V) de Torrent, donde reparten a los clientes.*

*Desde este almacén de Torrent se distribuyen al CIE, tanto las barquetas de comida y cena (primer y segundo plato), como los alimentos que se sirven en el desayuno.*

*La empresa SERUNION SL, manifiesta que según hoja de registro cumplimentada por personal de cocina en el CEI de Zapadores el 8/09/22, consta como plato servido "abadejo con puerros y zanahoria".*

*Valencia, trece de septiembre de 2022*

*LA JEFA DE SECCION DE SEGURIDAD ALIMENTARIA*

*Cristina Vicente -Almazán P de Petinto*

*Firmado por orden:*

Firmado por María Pilar Loras Lovaco el  
13/09/2022 10:10:44

