

**ACTA D'INSPECCIÓ** Núm. Acta RES\_\_1252 Data 19-04-2024 Hora 10:34

**MOTIU INSPECCIÓ:** Per freqüència

Ref.: Restauració social

**ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)**

Adreça establiment: CASTILLEJOS/C 256 258

Codi postal: 08013

Titular/raó social: SANITAS MAYORES SL

DNI/NIF/NIE: B58937178

Nom comercial de l'establiment: SANITAS RESIDENCIAL SAGRADA FAMILIA

Telèfon: 935129750

Correu electrònic notificació: fga@sanitas.es

Núm. Sical: 9172

**PERSONAL INSPECTOR**

Noms i cognoms: |

Identificació:

Noms i cognoms:

Identificació:

**PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA**

Noms i cognoms: Ferran

DNI/NIE:

En qualitat de: Director/a

Resultat de la inspecció en fulls annexos

Inspector de firma/a

Firma segon inspector/a (si s'escau)

Firma persona davant el qual s'aixeca l'acta

Accepto rebre notificació electrònica i avisos (SMS) dels actes administratius relacionats amb aquesta acta d'inspecció a l'adreça electrònica i telèfon mòbil facilitat a la capçalera de l'acta. En el cas de no rebre l'acta a l'adreça electrònica indicada poseu-ho en coneixement de l'inspector/a per tal que us la fem arribar.

*D'acord amb el Reglament (UE) 2016/679, de 27 d'abril de 2016, relatiu a la protecció de les persones físiques en el que respecta el tractament de dades personals i a la lliure circulació d'aquestes dades, l'informem que les seves dades seran tractades per al control i exercici de l'autoritat sanitària. El responsable de tractament és l'Agència de Salut Pública de Barcelona, Plaça Lesseps, 1. 08023 Barcelona, telèfon 932 384 545. Delegat de protecció de dades (DPD) Aronte Enterprise Services, SL., contacte DPD dpd@aspb.cat . La legitimació és l'exercici de poders públics / obligació legal. Les seves dades poden ser cedides a altres Àrees de l'Administració, i/o Institucions per poder dur a terme la gestió d'aquest tràmit. Per a més informació consulti la nostra política de privacitat a la web www.aspb.cat. Així mateix, s'informa de la possibilitat d'exercir els seus drets d'accés, rectificació, supressió, oposició, portabilitat i limitació de les dades mitjançant la remissió d'un escrit presentat al Registre de l'AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA o a través de l'adreça electrònica dpd@aspb.cat*

*En base al que estableix l'article 8.5 i 11.3 del Reglament (UE) 2017/625, sobre el control oficial dels aliments, s'informa que els resultats d'aquesta inspecció poden ser publicats per l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB), i que com operador disposa d'un termini de 15 dies des de la data d'aquesta inspecció per presentar les observacions que consideri pertinents en el registre de l'ASPB.*

*Si com a conseqüència d'aquesta acta d'inspecció i, d'acord amb la normativa vigent, se'n merita una taxa, la liquidació que hi correspongui serà notificada al subjecte passiu per l'òrgan competent.*



## INCOMPLIMENTS DETECTATS DURANT LA INSPECCIÓ

### T. CONTROL DE TABAC

Sense deficiències

### I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT

## A. CONDICIONS GENERALS

### 1. Espai i instal·lacions

No s'han detectat deficiències

### 2. Sistema d'escalfament de l'aigua

No s'han detectat deficiències

### 3. Il·luminació

No s'han detectat deficiències

### 4. Ventilació

No s'han detectat deficiències

### 5. Tancament exterior i separació d'àrees d'ús privat

No s'han detectat deficiències

### 6. Equipaments i espais per als residus

#### Deficiències

(6.c) Els cubells per als residus dels espais on es manipulen aliments no són de fàcil neteja i/o no disposen de tancament no manual

### 7. Serveis higiènics

#### Deficiències

(7.c) Manca dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans

### 8. Equipaments i espais de vestidor

No s'han detectat deficiències

### 9. Manteniment d'estructures i equipaments

No s'han detectat deficiències

### 70. Rentavaixella / Túnel de rentat

No s'han detectat deficiències

### 71. Local / Espai de neteja (Plonge)

No s'han detectat deficiències

### 78. Biberoneria (llar d'infants / hospitals)

No s'han detectat deficiències

### 79. Zona de self

No s'han detectat deficiències

## B. LOCALS D'ELABORACIÓ D'ALIMENTS (CUINA)

### 12. Paraments i condicions estructurals

#### Deficiències

(12.a) Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient,  
(12.c) Parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient

### 13. Superfícies de manipulació d'aliments

No s'han detectat deficiències

### 14. Equipaments (maquinària, equips, útils)

No s'han detectat deficiències

### 15. Rentamans

No s'han detectat deficiències

### 16. Piques de neteja

No s'han detectat deficiències

### 17. Extracció de fums i vapors

No s'han detectat deficiències

## C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

### 18. Equipaments de refrigeració

No s'han detectat deficiències

### 19. Equipaments de congelació

#### Deficiències

(19.c) Temperatures insuficients de la cambra i/o equips de congelació. Cal corregir les temperatures dels equips de congelació de forma urgent i revisar el Pla de control de temperatures. En cas de necessitat, cal reubicar els aliments a equips de fred que funcionin correctament

### 20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

**Observacions** El director ens comenta que tenen aprovat el pressupost per canviar l'evaporador de la cambra congeladora abans de l'estiu.

## D. OFFICE

### 21. Paraments i condicions estructurals

No s'han detectat deficiències

### 22. Superfícies de manipulació d'aliments

No s'han detectat deficiències

### 23. Equipaments (maquinària, equips, útils)

No s'han detectat deficiències

### 24. Rentamans

No s'han detectat deficiències

**Observacions** Queda pendent avaluar en cada planta la gestió del menjar

## II. HIGIENE

### A. CONDICIONS GENERALS

#### 27. Neteja d'estructures amb risc directe

No s'han detectat deficiències

#### 28. Neteja general

No s'han detectat deficiències

#### 29. Neteja d'estructures sense risc directe

No s'han detectat deficiències

#### 30. Plagues

No s'han detectat deficiències

**31. Estris i productes de neteja i desinfecció** No s'han detectat deficiències

#### 32. Pràctiques/fons de contaminació

No s'han detectat deficiències

## **B. HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS**

### **33. Higiene de mans i hàbits del personal**

No s'han detectat deficiències

### **34. Guants d'un sol ús**

No s'han detectat deficiències

### **35. Protecció i cura del personal**

No s'han detectat deficiències

### **36. Recomanacions**

#### **Deficiències**

(36.a) Es recomana treballar sense guants i garantir una eficaç i freqüent neteja de les mans amb aigua calenta i sabó. Cas d'utilitzar guants per a realitzar determinades activitats de manipulació d'aliments, es recomana que aquests siguin de material no al·lèrgic com el vinil o nitril, i no el làtex

## **III. PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

### **A. RECEPCIÓ I TRANSPORT D'ALIMENTS**

#### **37. Recepció**

No s'han detectat deficiències

#### **38. Càrrega**

No s'han detectat deficiències

#### **39. Distribució d'aliments a altres socials**

No s'han detectat deficiències

## **B. EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS**

### **40. Emmagatzematge a temperatura ambient**

No s'han detectat deficiències

### **41. Emmagatzematge en refrigeració**

No s'han detectat deficiències

### **42. Emmagatzematge en congelació**

No s'han detectat deficiències

### **43. Productes emmagatzemats**

No s'han detectat deficiències

## **C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS**

### **44. Bones pràctiques de manipulació**

No s'han detectat deficiències

### **73. Ús d'ou fresc en elaboracions**

No s'han detectat deficiències

#### **Deficiències**

### **74. Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum**

#### **Deficiències**

(74.b) El procés de refredament dels menjars preparats es realitza sense cap control de temps ni temperatura

### **76. Menjars específics per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries**

#### **Deficiències**

(76.g) No tenen identificats els ingredients al·lèrgics de declaració obligatòria de tots els menjars elaborats (dinars, pícnic, berenars, sopars),

(76.i) No existeix cap sistema al menjador/self que correlacioni la persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries amb el menú elaborat,

(76.h) S'incorporen ingredients no contemplats en la fitxa de producció, sense saber si contenen ingredients al·lèrgics

## D. MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS

### 47. Condicions d'exposició

#### Deficiències

(47.a) Protecció física insuficient d'alguns aliments exposats

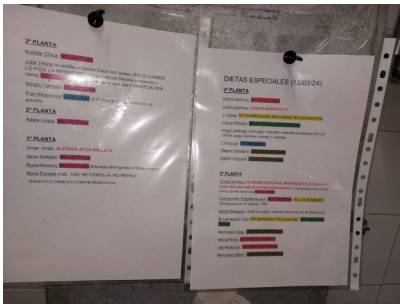
### 49. Informació alimentària d'al·lèrgens

No s'han detectat deficiències

**Observacions** Cal tapar els banys mari usats per dietes especials per garantir temperatura >63°C

#### Fotos

##### Foto



##### Foto





## E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

### 50. Presència d'aliments i/o ingredients d'origen desconegut

No s'han detectat deficiències

### 51. Traçabilitat

No s'han detectat deficiències

### 52. Limitacions de distribució

No s'han detectat deficiències

### 80. Menjar testimoni

No s'han detectat deficiències

**Observacions** Falten les mostres del dinar d'ahir (18 /04), per error del cuiner, ja que disposen d'un laboratori extern que se les va emportar per analitzar-les. Fan recollida trimestral

## IV. AUTOCONTROLES

### 81. Pla APPCC

No s'han detectat deficiències

### 53. Gestió higiènica de l'aigua

No s'han detectat deficiències

### 54. Pla de control de l'aigua

No s'han detectat deficiències

### 55. Gestió de la neteja i manteniment

No s'han detectat deficiències

### 56. Pla de control de neteja i desinfecció / Manteniment

No s'han detectat deficiències

### 57. Gestió de les plagues i animals indesitjables

No s'han detectat deficiències

### 58. Pla de control de plagues i animals indesitjables

No s'han detectat deficiències

### 59. Gestió de la formació i capacitació

No s'han detectat deficiències

### 60. Pla de control de formació i capacitació

#### Deficiències

(60.b) Es disposa del document del pla de control de formació i capacitació però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat

### 61. Gestió dels proveïdors i traçabilitat

No s'han detectat deficiències

### 62. Pla de control de proveïdors i traçabilitat

No s'han detectat deficiències

### 63. Gestió de les temperatures

(63.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures

### 64. Pla de control de temperatures

#### Deficiències

(64.b) Es disposa del document del pla de control de temperatures però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat

### 65. Gestió de la informació alimentària al consumidor

(65.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç de la informació alimentària de declaració obligatoria al consumidor sobre substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

### 66. Pla de control de la informació alimentària al consumidor

#### Deficiències

(66.b) Es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat

### 67. Registre d'incidències i mesures correctores

No s'han detectat deficiències

## RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ

### I - Estructures i Equipaments:

**Satisfactori**

### II - Higiene:

**Satisfactori**

### III - Productes, Processos i Manipulacions:

**Millora necessària**

### IV - Autocontrols:

**Millora necessària**

## RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ

**RESULTAT FINAL:**

6

### **Millora necessària**

Durant la inspecció s'han detectat no conformitats amb la normativa aplicable. Per aquesta raó, les condicions de l'establiment reuneixen parcialment els requeriments mínims legals i és necessari resoldre les deficiències indicades.

**Mesures correctores per a l'inspeccionat/da:** les deficiències d'Higiene (secció segona) i Manipulacions i processos (secció tercera) han de ser corregides de forma immediata. Les deficiències d'Estructures i equipaments (secció primera) i Autocontrols (secció quarta) s'han de corregir en el **termini de tres mesos** a comptar des de la data d'inspecció. Cas de voler ampliar aquest termini, caldrà que l'inspeccionat/da presenti un cronograma de mesures correctores de les no conformitats i que aquest sigui aprovat pel servei d'inspecció.

**Us informem** que realitzarem una nova inspecció de seguiment, sense previ avís, per comprovar la correcció de les deficiències. **Si aquesta inspecció és de seguiment de mesures correctores**, i considerant que el resultat no és satisfactori, es valorarà iniciar el corresponent requeriment administratiu.

L'establiment queda inclòs en el programa de vigilància i control de risc.

En el cas que el personal inspector us hagi comunicat alguna mesura addicional aquesta ha de ser corregida en el termini indicat.

### **Mesures addicionals**

En 15 dies es revisaran els canvis introduïts en la gestió de les persones amb algun tipus d'al·lèrgia i/o intolerància alimentària.