

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta RES__879 Datos 11-10-2023 Hora 10:15

MOTIU INSPECCIÓ: Seguiment inspecció

Ref.: Restauració social

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: PROVENÇA/C 514 520

Codi postal: 08025

Titular/raó social: SANITAS MAYORES SL

DNI/NIF/NIE: B58937178

Nom comercial de l'establiment: SANITAS RESIDENCIAL
PROVENÇA

Telèfon: 934334180

Correu electrònic notificació: yss@sanitas.es

Titular/raó social de la gestora:

DNI/NIF/NIE:

Adreça gestora:

Municipi:

Codi postal:

Núm. Sical: 2953

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms:

Identificació:

Noms i cognoms:

Identificació:

PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA

Noms i cognoms:

DNI/NIE:

En qualitat de: Director/a

Resultat de la inspecció en fulls annexos

Inspector de firma/a

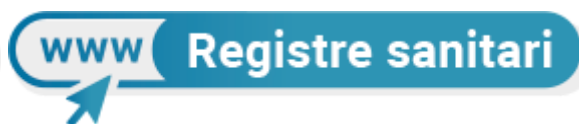
Firma segon inspector/a (si s'escau)

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

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

Deficiències

(1.a) La distribució de les zones i locals utilitzats per a l'activitat alimentària no permeten un circuit de treball higiènic per evitar contaminacions creuades

2. Sistema d'escalfament de l'aigua

No s'han detectat deficiències

3. Il·luminació

Deficiències

(3.a) La il·luminació és insuficient en algunes zones o equipaments

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

No s'han detectat deficiències

7. Serveis higiènics

No s'han detectat deficiències

8. Equipaments i espais de vestidor

Deficiències

(8.a) Manca vestidor i/o equipaments (armariets) per guardar la roba, el calçat o les pertinences personals del personal manipulador d'aliments, i/o no són adequats

9. Manteniment d'estructures i equipaments

No s'han detectat deficiències

10. Rentavaixel·la / Túnel de rentat

No s'han detectat deficiències

71. Local / Espai de neteja (Plonge)

Deficiències

(71.d) El local/espai de neteja i/o els equipaments disponibles es troben en un estat de manteniment deficient,
(71.e) Manca d'un sistema d'extracció de vapors operatiu i eficaç

78. Biberoneria (llar d'infants / hospitals)

No s'han detectat deficiències

79. Zona de self

No s'han detectat deficiències

Observacions 1a hi ha creuaments de carros amb vaixela bruta de l'esmorzar mentre estan cuinant, i amb portes obertes.

3a cambra congelat manca més il·luminació

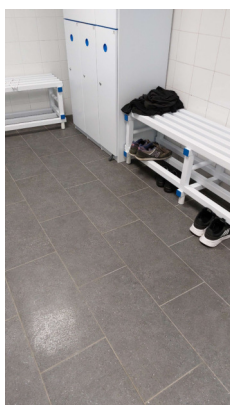
6c a les plantes a la zona de servei

8a sabates fora de lloc/armariet al kavavo senyors

71d zona despresa del sostre, reixa a dalt pica

Fotos

Foto



Foto



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

12. Paraments i condicions estructurals

Deficiències

(12.c) Parets de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient,
(12.a) Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient,
(12.b) Desguassos inadequats (material no resistent, sense reixeta i sífó) 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

Deficiències

(17.a) Manca d'un sistema d'extracció de fums i/o vapors operatiu i eficaç

Observacions 12 alguna rajola terra, paret, reixa despresa. Desguàs rentamans.

17a zona plonge sense suficient ventilació, I dona a cuina que només té 1 obertura de ventilació. Tenen portes cuina obertes per entrar carros amb vaixella de l'esmorzar per rentar. Cal que manteniment valori la possibilitat d'instal·lar un petit extractor I si és factible posar un tub de conducció a l'exterior.

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto

C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

18. Equipaments de refrigeració

Deficiències

(18.b) Cambra i/o equips de refrigeració en un estat de manteniment deficient

19. Equipaments de congelació

Deficiències

(19.b) Cambra i/o equips de congelació en un estat de manteniment deficient,
(19.f) Cúmul d'aigua o gel a la cambra i/o equips de congelació

20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

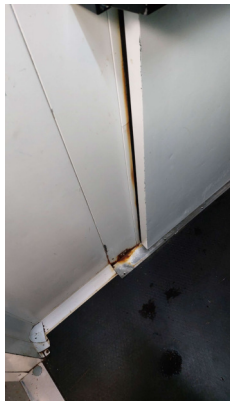
Observacions 18b òxid, làmina habitació freda

19b manteniment terra

19f condensació a sostre (cal retirar i/o parlar amb tècnic fred per aplicar mesures correctores).

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto

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 Office a cada planta pel servei de plats

II. HIGIENE

A. CONDICIONS GENERALS

27. Neteja d'estructures amb risc directe

Deficiències

(27.d) Equipaments de congelació en un estat de neteja deficient

28. Neteja general

No s'han detectat deficiències

29. Neteja d'estructures sense risc directe

Deficiències

(29.e) Paraments (terres, parets, sostres, portes, finestres, etc.) en estat de neteja deficient,

(29.f) Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) en un estat de neteja deficient

30. Plagues

No s'han detectat deficiències

31. Estris i productes de neteja i desinfecció Amb deficiències

Deficiències

(31.a) Manca local o armari per guardar els productes i els estris de neteja

32. Pràctiques/fons de contaminació

Deficiències

(32.a) S'observen aliments per a retornar a proveïdor incorrectament identificats i/o no separats físicament dels aliments aptes per a la venda

Observacions 27d terra cambra congelat

29e/f costat I darrera forn, reixa paret, adhesius portes neveres de cuina

31a cal habilitar armari per estris neteja: escombres

32a cal habilitar espai per devolucions I separar del producte a fer servir

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



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

No s'han detectat deficiències

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

Deficiències

(41.g) Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats,

(41.c) Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments,

(41.d) Aliments emmagatzemats en refrigeració sense identificació ni dates de consum

42. Emmagatzematge en congelació

Deficiències

(42.b) Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.),

(42.d) Aliments emmagatzemats en congelació sense identificació ni dates de consum,

(42e) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en congelació (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, etc.)

43. Productes emmagatzemats

No s'han detectat deficiències

Observacions 41c envasos trencats no aptes pel seu ús

41d manca alguna etiqueta original de l'envàs

41g carn descongelant en contacte amb envàs d'una altra carn en descongelació.

42b algun producte congelat sense protecció suficient

42d manca alguna etiqueta original de la caixa o envàs.

42e safates on s'emmagatzema aliments en contacte directe amb el terra

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



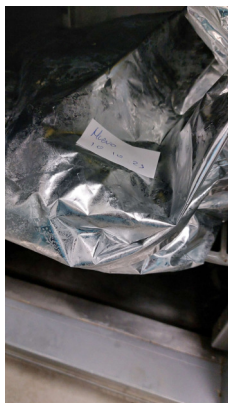
Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS

44. Bones pràctiques de manipulació

Deficiències

(44.b) Preparació i manipulació de diferents tipus d'aliments, o d'aliments crus i llestos pel consum, utilitzant els mateixos estris i/o superfícies, o sense una correcta neteja i desinfecció entre la manipulació d'uns i altres, per evitar les contaminacions encreuades

73. Ús d'ou fresc en elaboracions

No s'han detectat deficiències

Deficiències

74. Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum

Deficiències

(74.a) Els menjars preparats en calent destinats a ser refrigerats o congelats, no se sotmeten als procediments adequats que garanteixin que la temperatura en el centre del producte disminueix de 60 °C a 10 °C en menys de 2 hores. Per baixar ràpidament la temperatura d'aquests aliments es recomana utilitzar un abatedor de temperatures, un bany amb gel o un congelador específic per aquest ús, així com proporcionar el menjar en petites quantitats per accelerar el procés de refredament. Cal mantenir aquests menjars preparats a una temperatura inferior o igual a 4 °C i els destinats a ser congelats a una temperatura inferior o igual a -18 °C

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

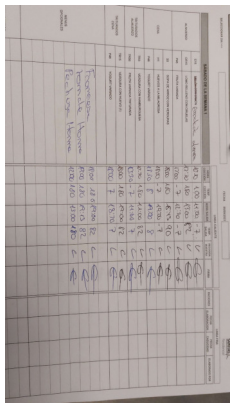
No s'han trobat deficiències

Observacions 44b hi ha creuaments de carros amb vaixel·la bruta de l'esmorzar mentre estan cuinant, i amb portes obertes.

74a plats cuinats i després servits en fred, com per exemple: amanida alemana que es refreda en refrigeració no queda clar la T^a/temps de refredament. Aplicar també a resta d'amanides pasta, arròs, etc ...

Fotos

Foto



Foto



D. MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS

47. Condicions d'exposició

No s'han detectat deficiències

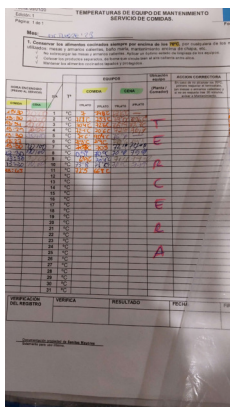
49. Informació alimentària facilitada al consumidor

No s'han detectat deficiències

Observacions Hi ha algun apartat on no s'ha anotat les dades

Fotos

Foto



The photograph shows a document titled "TEMPERATURAS DE EQUIPO DE MANTENIMIENTO SERVICIO DE COMIDAS". It contains a table with columns for "EQUIPO", "TEMPERATURA", "FECHA", and "HORA". The table is filled with handwritten data, including dates and times, and some entries are marked with red letters (T, E, A, C, E, A). The document also includes a section for "SERVICIO DE COMIDAS" with columns for "VERIFICA", "REELABORADO", and "PRECIO".

E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

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

No s'han detectat deficiències

51. Traçabilitat

Deficiències

(51.b) No es disposa d'un sistema de traçabilitat interna que relacioni matèries primeres amb els productes elaborats

52. Limitacions de distribució

No s'han detectat deficiències

80. Menjar testimoni

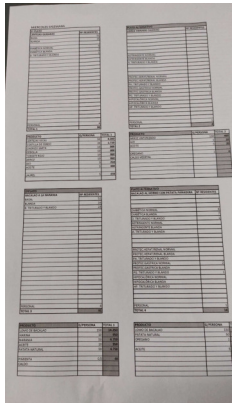
No s'han detectat deficiències

Observacions 51b disposa full elaboració amb ingredients i els lots es poden associar amb els albarans setmanals. Fan compres setmanals. Cal tenir en compte si es barrejés lots.

No disposa de la fitxa tècnica de les lleties estofades amb arròs. Cal revisar-les.

Fotos

Foto



Foto

Foto

MENÚ DE LA SEMANA		Preu	Preu total
1er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,20
2nd plat	Arroz con leche	1,50	13,50
3er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
4er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
5er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
6er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
7er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
8er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
9er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
10er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
11er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
12er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
13er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
14er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
15er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
16er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
17er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
18er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
19er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
20er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
21er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
22er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
23er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
24er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
25er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
26er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
27er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
28er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
29er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50
30er plat	Carne de vaca amb patates	1,50	13,50

Notes: Dep. Comissió de Seguretat Alimentària, Arros de Catalunya, FICA X COMPARADA

Foto

IV. AUTOCONTROLS

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

No s'han detectat deficiències

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

No s'han detectat deficiències

64. Pla de control de temperatures

No s'han detectat deficiències

65. Gestió de la informació alimentària al consumidor

No s'han detectat deficiències

66. Pla de control de la informació alimentària al consumidor

No s'han detectat deficiències

67. Registre d'incidències i mesures correctores

No s'han detectat deficiències

Observacions Autocontrols del 27/09/2022

RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ

I - Estructures i Equipaments:

Millora necessària

II - Higiene:

Millora necessària

III - Productes, processament i manipulació d'aliments:

Millora necessària

IV - Autocontrols:

Satisfactori

RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ

RESULTAT FINAL: 9

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 indicat alguna mesura addicional aquesta ha de ser corregida en el termini fixat.

RSIPAC:

La clau i activitats inscrites al RSIPAC corresponen a la realitat

Observacions generals

Resultat recollida de mostres amb data 13/06/23: IQSA PEIX BLANC AL FORN AMB VERDURA I PATATES "IMPORTÀNCIA" amb resultats favorables.

Han comprat un armari calent I isoterms(per pujar a les plantes) per mantenir plats calents.

Tenen 2 cuiners: 1 matí I 1 tarda. No avancen menjar.