



Direcció de Seguretat Alimentària
secai@aspb.cat
secamc@aspb.cat
secap@aspb.cat

Plaça Lesseps, 1
08023 Barcelona
Tel. 932 384 545

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta RES__424 Data 24-01-2023 Hora 10:52

MOTIU INSPECCIÓ: Inicial programada / per freq. Ref.: Restauració social

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: VARSOVIA/C 16 0 Codi postal: 08041

Titular/raó social: [REDACTED] DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Nom comercial de l'establiment: RESIDENCIA LES DALIES Telèfon: 933528611

Correu electrònic notificació: direccio.dalies@lavostrallar.com

Domicili social: Rambla Catalunya, 98

(si és diferent de l'adreça on s'efectua la inspecció)

Titular/raó social de la gestora: DNI/NIF/NIE:

Adreça gestora:

Municipi: Codi postal:

Núm. Sical: 2948

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms: [REDACTED] Identificació: 222

Noms i cognoms: Identificació:

PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA

Noms i cognoms: [REDACTED] DNI/NIE: [REDACTED]

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.

[NORMATIVA APLICABLE](#)

[GUIA AUTOCONTROLS](#)

[GUIES DE PRÀCTIQUES CORRECTES D'HIGIENE](#)

[SOL· LICITUD INICIAL REGISTRE SANITARI](#)

[MODIFICACIÓ REGISTRE SANITARI](#)

[CANCEL· LACIÓ REGISTRE SANITARI](#)

T. CONTROL DE TABAC

Sense deficiències

I. ESTRUCTURES I EQUIPAMENTS DE L'ESTABLIMENT

A. CONDICIONS GENERALS

1. Espai i instal·lacions

Deficiències

(1.d) Insectocutors incorrectament ubicats i/o en un estat de manteniment deficient

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.d) Els cubells per als residus es troben en un deficient estat de manteniment

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

70. Rentavaixel·la / 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

Observacions 1d, revisar insectocutor de magatzem

6d, accionament tapa

8a, cal taquilla cuinera

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

12. Paraments i condicions estructurals

No s'han detectat deficiències

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

No s'han detectat deficiències

20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

Observacions Treure plàstic de congelador

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

Deficiències

(29.h) Vestidors en un estat de neteja deficient

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

Deficiències

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

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

74. Elaboració diferida de menjars amb antelació al consum

No s'han trobat deficiències

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

No s'han trobat deficiències

Observacions 44f, cal comprovar nivell de clor

D. MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS

47. Condicions d'exposició

No s'han detectat deficiències

49. Informació alimentària facilitada al consumidor

Deficiències

(49.a) En els productes distribuïts manca la informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, ja sigui mitjançant retolació o etiquetatge, o un sistema que faciliti consultar aquesta informació al personal de l'establiment (arxiu d'etiquetes o fitxes tècniques actualitzades a disposició dels personal i cartells informatius per als clients). Cal revisar el Pla de control d'informació alimentària per al consumidor

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. Menú testimoni

(80.a) No es pren el menú testimoni o no es fa correctament. Els establiments que elaborin menjars preparats per ser consumits en establiments socials han de disposar de menjars testimoni, que representin els diferents menjars preparats servits als consumidor. Aquests s'han de recollir després de l'elaboració i han d'estar clarament identificats i datats, conservats en refrigeració a una temperatura igual o inferior a quatre graus centígrads, o bé en congelació, durant un mínim de set dies i la quantitat ha de correspondre a una ració individual de com a mínim cent grams

Observacions 80, manca algun dia, cal agafar mínim 100 g

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

Deficiències

(66.b) El pla de control de la informació alimentària al consumidor descrit no està implementat

67. Registre d'incidències i mesures correctores

No s'han detectat deficiències

Observacions Enviar formació de cuineres i últim informe plagues

RESULTATS PARCIAIS DE CADA SECCIÓ

I - Estructuras i Equipamientos:

Satisfactori

II - Higiene:

Satisfactori

III - Productes, processament i manipulació d'aliments:

Satisfactori

IV - Autocontrols:

Satisfactori

RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ

RESULTAT FINAL: 0

Satisfactori

Les condicions de l'establiment reuneixen els requeriments mínims de la normativa aplicable. Tot i que el resultat final de la inspecció sigui satisfactori, cal corregir les no conformitats detectades per aconseguir el màxim grau de compliment.

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

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

RSIPAC: La clau i activitats inscrites al RSIPAC corresponen a la realitat