



Alt Pirineu i Aran  
Barcelona  
Camp de Tarragona  
Catalunya Central  
Girona  
Lleida  
Terra de l'Ebre

Pl. Capdevila, 22 baixos (25620 Tremp)  
C. Rod Boronat, 81-85 (08005 Barcelona)  
Av. Maria Cristina, 54 (43002 Tarragona)  
C. Muralla del Carre, 7 1a i 5a (08541 Maresme)  
Pl. Pompeu Fabra, 1 (17002 Girona)  
Av. Alcalde Rovira Roure, 2 (25006 Lleida)  
C. La Salú, 5 (43600 Tortosa)

Tel. 973 654 617  
Tel. 935 513 900  
Tel. 977 294 151  
Tel. 938 753 386  
Tel. 872 975 000  
Tel. 973 701 600  
Tel. 977 445 170

http://canalsalut.gencat.cat

## Acta d'inspecció

### Identificació de la inspecció

Municipi	Data	Hora
El Prat de Llobregat	23/02/16	11:20:00
Adreça	Codi postal	
C/ Riu Llobregat, 94	08820	
Motiu de la inspecció	<input type="checkbox"/> Autorització sanitària <input type="checkbox"/> Certificació sanitària <input type="checkbox"/> Control periòdic <input type="checkbox"/> Comprovació de mesures correctores <input type="checkbox"/> Recollida de mostres <input type="checkbox"/> Altres (especifiqueu-los)	

### Entitat

Cognoms i nom / raó social del titular	N.I.F.
DEPT. TREBALL, AFERS SOCIALS I FAMILIES	S-0811001-G
Domicili social (si és diferent del lloc inspeccionat)	
Pl. Pau Vila, 1	
Municipi	Codi postal
Barcelona	08039
Autorització sanitària número	Telèfon
	933703576 (648168228)
Activitat	
Cuina i Menjador de Centre de dia	
Denominació de l'establiment (si és diferent dels cognoms i nom/raó social)	
CENTRE DE DIA SANTI COSME	

### Dades del/s inspector/s

Cognoms i nom	
Cognoms i nom	

### Dades de la persona davant la qual s'aixeca l'acta

Cognoms i nom	DNI
<input type="checkbox"/> Propietari <input type="checkbox"/> Representant legal <input type="checkbox"/> Empleat <input checked="" type="checkbox"/> Altre <b>DIRECTOR</b>	

En presència del sotsignat, al qual se'n lliura una còpia, s'estén la present acta per triplicat, acompanyada amb **08** fulls annexos.

L'inspector/ els inspectors \_\_\_\_\_ El/la persona davant la qual s'aixeca l'acta \_\_\_\_\_

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

Ful blanc per a l'Administració / Ful groc per l'administrat / Ful rosa per a l'inspector

Full adjunt núm. 1  
Acta/informe núm. 63332  
Data 23-02-2016

Annex

Rendítem una visita d'inspecció a l'establiment de referència i revisar les condicions d'higiene, processos i autocomentaris de la cuina i menjador.

Narrativa:

RD 3489/00 de mesures preventives

Ref 852/04 d'higiene de producció alimentària.

RD 140/03 d'empreses de restauració

Lei 18/2009 de Salut Pública

Qualitat alta que sigui d'aplicació.

Fets

Aquest establiment és un centre de dia amb cuina pròpia i servei uns 26 menors diaris. La posició de la cuina és responsabilitat de l'empresa

Signatura de l'/dels inspector/s

Signatura de la persona davant qui s'estén el document



Full adjunt núm. 2

Acta/informe núm. 63332

Data 23-02-14

Annex

L'Onada NIF B-435 24504 d'Estimats Fiquera,  
27 43003 Tarragona.

En el moment de la inspecció observem

les següents deficiències:

- L'excés fador <sup>Higiene</sup> d'equip <sup>Proc.</sup> cadent no funciona, no disposa d'equip cadent.
- Es manca filtre protecció al sistema extracció de fums.
- Hi ha un ~~excés~~ amb producte de neteja sense identificar.
- Els filtres del sistema d'o. funció forats per x.
- No s'identifiquen les verdures de comerç en fresc.
- No acredita béis els ingredients dels menús, ni els al·lèrgens.

Subconclusió:

- Manca el Pla d'el de la distribució de l'equip.

Signatura de l'/dels inspector/s

Signatura de la persona davant qui s'estén el document

Full blanc per a l'Administració / Full groc per a l'administrat / Full rosa per a la inspecció



Full adjunt núm.

3

Acta/informe núm.

63333

Data

23-02-16

**Annex**

- Del registre de control de tot de l'equip els lletins són de 0,1 a 0,8 ppm
- El pla de plagues manca la documentació de l'organització, producció plagues, tant en el control de baneres principals.
- Manca registrar la temperatura de l'espai i el número d'arbre de proveïdor i condicions del producte.
- No acredita les formacions dels manipuladors.
- El dotificació no fixe de tots els punts d'inspecció.

Conclusió:

S'instaura a l'establiment a complir de forma immediata les deficiències d'inspecció i procedir, la resta han d'eliminar-se en dos mesos.

Signatura de l'/dels inspector/s

Signatura de la persona davant qui s'estén el document

Full blanc per a l'Administració / Full groc per a l'Administrat / Full rosa per a la inspecció