

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta RES__1733 Data 13-12-2024 Hora 12:00

MOTIU INSPECCIÓ: Per freqüència

Ref.: Restauració social

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: CAMPOAMOR/C 1 0

Codi postal: 08031

Titular/raó social: RESIDENCIA FONT FARGAS SL

DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Nom comercial de l'establiment: RESIDENCIA CAMPOAMOR

Telèfon: 934272267

Correu electrònic notificació: campoamor@fontfargas.com

Titular/raó social de la gestora: [REDACTED]

DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Adreça gestora: [REDACTED]

Municipi: Barcelona [REDACTED]

Codi postal:

Correu electrònic notificació: [REDACTED]

Telèfon: [REDACTED]

Núm. Sical: 2709

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms: [REDACTED]

Identificació: 28

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

[REDACTED]

[REDACTED]

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

No s'han detectat deficiències

7. Serveis higiènics

No s'han detectat deficiències

8. Equipaments i espais de vestidor

No s'han detectat deficiències

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 El personal de cuina masculí desà la roba i objectes personals fora del magatzem de la cuina.

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)

Deficiències

(14.a) No es disposa dels equipaments (maquinària, equips o útils) necessaris per a les operacions que es realitzen

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

Observacions Manquen cubetes gastronorms amb reixa per a drenar l'aigua del gel durant la descongelació.

C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

18. Equipaments de refrigeració

Deficiències

- (18.a) Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats,
- (18.b) Cambra i/o equips de refrigeració en un estat de manteniment deficient

19. Equipaments de congelació

Deficiències

- (19.a) Capacitat frigorífica insuficient pel volum d'aliments emmagatzemats,
- (19.b) Cambra i/o equips de congelació en un estat de manteniment deficient

20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

Observacions Arcó congelador sobrecarregat. Els aliments situats a les capes superiors no es conserven a la temperatura de -18°C normatius. La tapa no s'aguanta i s'ha de subjectar amb una cadena.

Lleixes de reixa plastificada de la nevera amb zones de rovell. S'haurien d'eliminar els prestatges de xapa i aprofitar aquell pany de paret per a comprar equipament de fred +i- per augmentar la capacitat i millorar la gestió de les matèries primeres, producte acabat, producte en descongelació.

Manquen cubetes gastronorms amb reixa per drenar el gel de descongelació del peix.

II. HIGIENE

A. CONDICIONS GENERALS

27. Neteja d'estructures amb risc directe

Deficiències

(27.c) Equipaments de refrigeració en un estat de neteja deficient

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

Deficiències

(33.c) S'observen hàbits no higiènics quan es manipulen aliments

34. Guants d'un sol ús

No s'han detectat deficiències

35. Protecció i cura del personal

Deficiències

(35.b) S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells,

(35.d) S'observa que el personal porta objectes personals com anells, braçalets, rellotges, arracades, etc.

36. Recomanacions

No s'han detectat deficiències

Observacions Menjar personal a dins la nevera. S'ha de conservar en una capsa de plàstic amb tapa i degudament identificat.

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

Observacions No observat

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.a) Aliments a temperatura de congelació incorrecta,

(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

43. Productes emmagatzemats

No s'han detectat deficiències

Observacions Alguna referència sense etiqueta original al congelador.

Algun paquet mal tancat i producte ple de gel (burguer meat, carn de gall d'indi). Filets de peix a dins d'una bossa de supermercat.

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

No es realitza

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

No es realitza

D. MANTENIMENT I SERVEI DELS MENJARS ELABORATS

47. Condicions d'exposició

No s'han detectat deficiències

49. Informació alimentària d'al·lèrgens

No s'han detectat deficiències

E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

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

No s'han detectat deficiències

51. Traçabilitat

Deficiències

(51.d) Pèrdua de la traçabilitat de les matèries primeres fraccionades a l'establiment

52. Limitacions de distribució

No s'han detectat deficiències

80. Menjar testimoni

No s'han detectat deficiències

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

(55.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la neteja i desinfecció/manteniment

56. Pla de control de neteja i desinfecció / Manteniment

Deficiències

(56.b) Es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment però no està actualitzat, és incomplet i/o no està implementat

57. Gestió de les plagues i animals indesejables

No s'han detectat deficiències

58. Pla de control de plagues i animals indesejables

No s'han detectat deficiències

59. Gestió de la formació i capacitat

No s'han detectat deficiències

60. Pla de control de formació i capacitat

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

RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ

I - Estructures i Equipaments:

Satisfactori

II - Higiene:

Millora necessària

III - Productes, Processos i Manipulacions:

Satisfactori

IV - Autocontrols:

Satisfactori

RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ

RESULTAT FINAL:

3

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 comunicat alguna mesura addicional aquesta ha de ser corregida en el termini indicat, en cas contrari, es valorarà iniciar el corresponent requeriment administratiu.

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