

Informe d'inspecció núm. **27741** Sèrie I Data 18/03/2019 de 10'10 h. a 12'10 h.

Establiment inspeccionat

Nom i Cognoms del titular / Raó Social o etiqueta identificativa: Santitas Elayores Consell de Cent SL

Denominació comercial de l'establiment: Santitas

Adreça: Consell de Cent 210 CP 08019 -Barcelona

RSIPAC/altre: dan 50 Activitats: Residència gent gran (curativa i no curativa)

Motiu de la inspecció

Control sanitari Altre (especificar)

Següiment A-104888 30/10/2018

Activitats d'inspecció realitzades

<input checked="" type="checkbox"/> Inspecció visual de:	<input checked="" type="checkbox"/> Productes alimentaris	<input checked="" type="checkbox"/> Condicions de neteja	<input checked="" type="checkbox"/> Condicions i manteniment d'estructures i equipaments
	<input checked="" type="checkbox"/> Higiene de la manipulació	<input type="checkbox"/> Envasat i etiquetatge	
<input checked="" type="checkbox"/> Control documental:	<input type="checkbox"/> Autoritzacions sanitàries	<input type="checkbox"/> Documentació comercial i/o sanitària	<input type="checkbox"/> Pla de neteja i desinfecció
	<input checked="" type="checkbox"/> Plans d'autocontrol:	<input type="checkbox"/> Pla d'APPCC	<input checked="" type="checkbox"/> Pla de lluita contra plagues
		<input type="checkbox"/> Pla de formació	
		<input type="checkbox"/> Altres	
<input type="checkbox"/> Altres (especificar):			

Resultat de la inspecció

El resultat de la inspecció ha estat correcte per a tots els aspectes especificats a l'apartat anterior.

Del control dels aspectes especificats a l'apartat anterior, se'n deriven les següents mesures correctores que hauran de ser adoptades per l'establiment:

En general, s'observa que han estat resoltes de manera satisfactoria les deficiències detectades en l'última inspecció esmentada.

No obstant però, caldrà accelorar els punts següents:

- Realignar el manteniment adequat en el bloc de rentadores de la cuina.
- Incorporar una freqüència de neteja dels paviments dels vestidors (punts on s'acumula borsol) i en general, l'entrajolat.
- Aplicar o segellar punts de l'entrajolat (cuina i vestidors) on les rajoles no han trecut.
- El personal de cuina ha de disposar d'espai suficient per guardar la roba i altres personal, separada convenientment de la zona de treball.
- Constatar la temperatura de l'aigua congelada en el dipòsit de temperatures.
- Insistir en la neteja (freqüència) racins i parts inferiors mobles amb i zona de fons de la cuina.

Continua en..... fulls annexes

Com a testimoniatge de les actuacions practicades s'aixeca el present informe per triplicat, una còpia del qual és lliurat a l'establiment.

Nom, cognoms i signatura de l'ls inspector/s

Nom, cognoms i signatura de la/les persona/es a qui es lliura l'informe

[Redacted signature area]

[Redacted signature area]

Serveis de Seguretat

Sistema de gestió certificat
ISO 9001
OHSAS 18001

Plaça de Lesseps, 1
08023 Barcelona
Tel. 932 384 545
Fax 934 413 586

secal@aspb.cat
secamc@aspb.cat
secap@aspb.cat

Full rosa: per a l'inspector

Full groc: per a l'inspeccionat

Full blanc: per l'Administració

Aquest acte de control oficial està subjecte a la taxa establerta al Decret legislatiu 3/2008, de 25 de juny, pel qual s'aprova el Text refós de la Llei de taxes i preus públics de la Generalitat de Catalunya (DOGC núm. 5161), i a les seves posteriors actualitzacions.