

**ACTA D'INSPECCIÓ** Núm. Acta RES\_\_706 Datos 22-05-2023 Hora 10:15

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

**ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)**

Adreça establiment: MARE DE DEU DE LA SALUT/C 39 0

Codi postal: 08024

Titular/raó social: [REDACTED]

DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Nom comercial de l'establiment: RESIDENCIA PARC GUELL

Telèfon: 932850959

Correu electrònic notificació: direccio.guell@lavostrallar.com

Titular/raó social de la gestora:

DNI/NIF/NIE:

Adreça gestora:

Municipi:

Codi postal:

Núm. Sical: 9903

**PERSONAL INSPECTOR**

Noms i cognoms: [REDACTED]

Identificació: 52

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) Avante 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**

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**

#### **Deficiències**

(6.c) Els cubells per als residus dels espais on es manipulen aliments no són de fàcil neteja i/o no disposen de tancament no manual

### **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. Rentavaixella / 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

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

### **12. Paraments i condicions estructurals**

#### **Deficiències**

(12.a) Terra de material inadequat i/o es troben en un estat de manteniment deficient,

(12.c) Pareds de material inadequat 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**

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

#### Deficiències

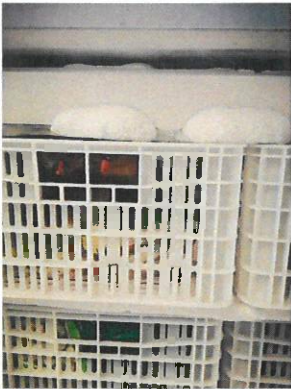
(19.f) Cúmul d'aigua o gel a la cambra i/o equips de congelació

### 20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

#### Fotos

Foto



Foto



## 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**

No s'han detectat deficiències

### **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**

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**

#### **Deficiències**

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

### **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**

#### **Deficiències**

(40.f) Presència d'envasos o material en contacte amb els aliments (blondes, envasos, bosses al buit, etc.) sense protegir

### **41. Emmagatzematge en refrigeració**

#### **Deficiències**

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

### **42. Emmagatzematge en congelació**

#### **Deficiències**

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

### **43. Productes emmagatzemats**

No s'han detectat deficiències

**Observacions** Cal indicar la data d'obertura de l'envàs dels Ous cuits i respectar el consum preferent de 15 dies una vegada obert.

Indicar la data de congelació dels productes congelats pel propi establiment.

## Fotos

Foto



Foto

## 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

#### Deficiències

(76.d) Emmagatzematge d'aliments per a persones amb al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries en prestatgeries inferiors i/o sense estar protegits en el magatzem o en els equips de fred

## 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

## **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. Menjar testimoni**

No s'han detectat deficiències

#### **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**

###### **Deficiències**

(62.b) El pla de control de proveïdors i traçabilitat descrit no està implementat

##### **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** Cal registrar la temperatura de recepció dels productes peribles.  
Cal incloure la neteja dels cubells d'escombraries que surten al carrer.

## **I - Estructures i Equipaments:**

**Satisfactori**

## **II - Higiene:**

**Satisfactori**

## **III - Productes, processament i manipulació d'aliments:**

**Millora necessària**

## **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 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

