

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta RES_2799 Data 10-04-2026 Hora 10:07

MOTIU INSPECCIÓ: Per freqüència

Ref.: Restauració social

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: URQUINAONA/PL 1 3 2n i 3r pis

Codi postal: 08010

Titular/raó social: ASSISTENTIAL CRESGRA SERVICES SL

DNI/NIF/NIE: B62002100

Nom comercial de l'establiment: RESIDENCIA URQUINAONA I i II

Telèfon: 933014499

Correu electrònic notificació: urq1@sta-rita.com

Núm. Sical: 2862

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms

Identificació

Noms i cognoms:

Identificació:

PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA

Noms i cognoms:

DNI/NIE

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) Objetivo Tarsys, SL., contacte DPD dpd@aspb.cat. La legitimació del tractament de dades 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

Deficiències

(1.b) Les dimensions dels espais o equipaments utilitzats no estan ajustades al volum de l'activitat alimentària per treballar de forma higiènica, o en el cas que estiguin sobredimensionades, per mantenir els espais en un correcte estat higiènic

2. Sistema d'escalfament de l'aigua

No s'han detectat deficiències

3. Il·luminació

Deficiències

(3.c) Presència d'elements d'il·luminació en deficient estat de manteniment

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 Cal canviar 2 fluorescents fosos de la cuina

Les dimensions no estan ajustades al volum de l'activitat alimentària

Fotos

Foto



Foto

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

12. Paraments i condicions estructurals

No s'han detectat deficiències

13. Superfícies de manipulació d'aliments

Deficiències

(13.a) Les superfícies utilitzades no són suficients

14. Equipaments (maquinària, equips, útils)

No s'han detectat deficiències

15. Rentamans

Deficiències

(15.f) Rentamans en un estat de manteniment deficient

16. Piques de neteja

No s'han detectat deficiències

17. Extracció de fums i vapors

No s'han detectat deficiències

Observacions Cal fixar l'aixeta del rentamans de cuina.

C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

18. Equipaments de refrigeració

No s'han detectat deficiències

19. Equipaments de congelació

Deficiències

(19.d) Manca termòmetre o lector de temperatura a la cambra i/o equips de congelació

20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

No s'han detectat deficiències

Observacions El termòmetre del congelador està espatllat, cal canviar-lo o posar sonda

D. OFFICE

21. Paraments i condicions estructurals

Deficiències

(21.e) Mobiliari (armaris, prestatges, etc.) de material inadequat i/o es troba en un estat de manteniment deficient

22. Superfícies de manipulació d'aliments

No s'han detectat deficiències

23. Equipaments (maquinària, equips, útils)

No s'han detectat deficiències

24. Rentamans

No s'han detectat deficiències

Observacions Cal canviar una taula de fusta de sobre els fogons

Cal netejar el filtre de la campana extractora i si no queda net, canviar els filtres (malgrat no s'utilitzin) per oxidació

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

Deficiències

(29.f) Mobiliari (armaris, prestatges, cubells de residus, etc.) 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

Observacions Netejar a fons el forn

Fotos

Foto



Foto

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

36. Recomanacions

No s'han detectat deficiències

Observacions Cal protegir-se o treure's arracades, penjolls, pulseres, rellotge...

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.d) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats a temperatura ambient (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.)

41. Emmagatzematge en refrigeració

No s'han detectat deficiències

42. Emmagatzematge en congelació

No s'han detectat deficiències

43. Productes emmagatzemats

No s'han detectat deficiències

Observacions Cal evitar que les patates toquin a terra

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

No s'han trobat deficiències

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

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 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 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

(63.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de les temperatures

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 canviar termòmetre del congelador

RESULTATS PARCIAIS DE CADA SECCIÓ

I - Estructures i Equipaments:

Millora necessària

II - Higiene:

Satisfactori

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.

Incompliments en matèria de TABAC (Llei 28/2005 i RD 579/2017)

En cas de detectar-se incompliments de la Llei 28/2005 i RD 579/2017 en matèria de tabac, aquests s'hauran de corregir de forma immediata, sense perjudici de que, si es detecten infraccions classificades com a greus o molt greus segons la Llei 28/2005, es procedirà a la incoació d'un expedient sancionador.

RSIPAC:

La clau i activitats inscrites al RSIPAC corresponen a la realitat