

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta [REDACTED] Data 26-11-2024 Hora 14:30

MOTIU INSPECCIÓ: Per freqüència

Ref.: Fruiteria

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: [REDACTED]

Codi postal: 08025

Titular/raó social: [REDACTED]

DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Nom comercial de l'establiment: [REDACTED]

Telèfon: [REDACTED]

Correu electrònic notificació: [REDACTED]

Núm. Sical: [REDACTED]

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms: [REDACTED]

Identificació: [REDACTED]

Noms i cognoms:

Identificació:

PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA

Noms i cognoms: [REDACTED]

DNI/NIE: [REDACTED]

En qualitat de: Titular

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) 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

Amb Deficiències

No hi ha rètol o no és ben visible a l'entrada de l'establiment que anunciï que l'establiment no permet fumar

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

Deficiències

(5.a) Establiment incorrectament aïllat de l'exterior que no evita l'entrada de plagues i/o representa un focus de contaminació

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

Deficiències

(7.c) Manca dispensador de sabó i/o eixugamans higiènic (aire o paper d'un sol ús) al rentamans

8. Equipaments i espais de vestidor

Deficiències

(8.a) Manca vestidor i/o equipaments (armariets) per guardar la roba, el calçat o les pertinences personals del personal manipulador d'aliments, i/o no són adequats

9. Manteniment general d'estructures i equipaments

No s'han detectat deficiències

Observacions 5a falta mosquitera finestra alta cuina.

Cal evitar que les portes/finestres estiguin obertes sense la mosquitera.

8a cal que armariets estiguin disponibles per manipuladors i separar roba /sabates feina de roba/sabates carrer.

També ordenar.

6c cubell magatzem

7c cal retirar tovallola

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



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

10. Disposa d'obrador

11. Temperatura obrador

No s'han detectat deficiències

12. Paraments i condicions estructurals

Deficiències

(12.d) Sostres i/o elements suspesos de materials inadequats i/o es troben en un estat de manteniment deficient,

(12.h) Proteccions contra insectes de les obertures i/o finestres que comuniquen amb l'exterior es troben en un estat de manteniment deficient

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,

(14.c) Equipaments (maquinària, equips o útils) en un estat de manteniment deficient

15. Rentamans

Deficiències

(15.b) Manca aigua calenta en els rentamans,

(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 12d cal tapar sostre cuina i magatzem

12h cal revisar mosquitera porta entrada cuina i a resta de finestres. Reparar i netejar

14a cal un altre suport ganivets per evitar que toqui parets

14c falta manteniment/neteja dels dispensadors de film/alumini

15b no surt aigua calenta

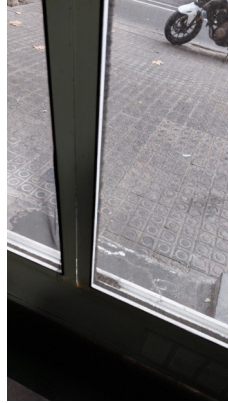
15f perd aigua pel botó peu aigua freda

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



C. LOCALS I EQUIPS D'EMMAGATZEMATGE D'ALIMENTS

18. Equipaments de refrigeració

No s'han detectat deficiències

19. Equipaments de congelació

No s'han detectat deficiències

20. Equipaments d'emmagatzematge a temperatura ambient

Deficiències

(20.d) El magatzem i/o els equipaments d'emmagatzematge es troben en un estat de manteniment deficient

Observacions 20d sobre magatzem

Fotos

Foto



Foto

D. ZONA DE PREPARACIÓ I VENDA D'ALIMENTS

21. Paraments i condicions estructurals

No s'han detectat deficiències

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

25. Piques de neteja

No s'han detectat deficiències

26. Vitrines exposidores

No s'han detectat deficiències

II. HIGIENE

A. CONDICIONS GENERALS

27. Neteja d'estructures amb risc directe

Deficiències

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

(27.d) Equipaments de congelació en un estat de neteja deficient

28. Neteja general

No s'han detectat deficiències

29. Neteja d'estructures sense risc directe

Deficiències

(29.i) Manca d'ordre i/o presència d'elements en desús i/o aliens a l'activitat,

(29.e) Paraments (terres, parets, sostres, portes, finestres, etc.) en estat de neteja deficient

30. Plagues

No s'han detectat deficiències

31. Estris i productes de neteja i desinfecció

Deficiències

- (31.c) Estris de neteja en un estat de neteja deficient,
- (31.d) Emmagatzematge d'estrils i/o productes de neteja en zones on es manipulen aliments,
- (31.a) Manca local o armari per guardar els productes i els estrils de neteja

32. Pràctiques/fons de contaminació

No s'han detectat deficiències

Observacions 27/29 cal neteja en general sobretot en portes dels aparells de fred on posen les mans per obrir, gomes portes, mosquiteres.

29i cal ordenar armaris, prestatges i magatzem

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



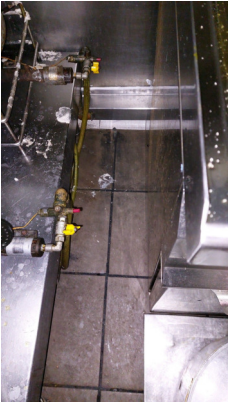
Foto



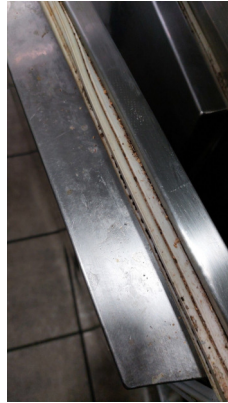
Foto



Foto



Foto



Foto



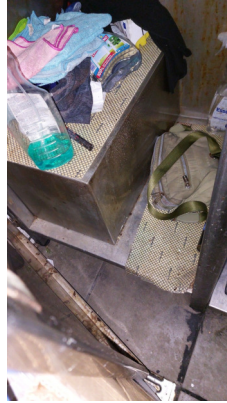
Foto



Foto



Foto



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.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.,

(35.h) S'observa personal manipulador que ve canviat de casa

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/descarrega i trasllat

No s'han detectat deficiències

39. Transport propi d'aliments

Deficiències

(39.c) Es realitza el transport d'aliments sense disposar de la documentació necessària d'acompanyament

Observacions 39c Tot el que elabora va a les 2 parades del Mercat Estrella del mateix titular però sense cap albarà.

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

Deficiències

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

(41.e) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en refrigeració (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.),

(41.f) Manca separació entre matèries primeres i productes acabats,

(41.g) Manca separació entre aliments no protegits i productes envasats,

(41.c) Utilització d'envasos no aptes per a ús alimentari i/o reutilització d'envasos d'un sol ús per emmagatzemar aliments,

(41.b) Aliments emmagatzemats sense protecció física o coberts amb materials no higiènics (draps, bosses d'escombraries, etc.)

42. Emmagatzematge en congelació

Deficiències

(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,

(42e) Estiba incorrecta dels aliments emmagatzemats en congelació (amuntegats, desordenats, separació insuficient, aliments dipositats a terra, retorns no identificats, etc.)

43. Productes emmagatzemats

No s'han detectat deficiències

Observacions 40 retirar caixes de cartró

41/42 en cas de fraccionament cal guardar l'etiqueta original de l'envàs. En cas de congelar cal anotar la data de congelació. En cas d'elaborats intermedis/finals cal anotar què es i data elaboració.

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS

44. Bones pràctiques de manipulació

Deficiències

(44.b) Preparació i manipulació de diferents tipus d'aliments, o d'aliments crus i llestos pel consum, utilitzant els mateixos estris i/o superfícies, o sense una correcta neteja i desinfecció entre la manipulació d'uns i altres, per evitar les contaminacions encreuades,

(44.d) Descongelació d'aliments a temperatura ambient i en contenidors no adequats. Cal descongelar els aliments a temperatura controlada de refrigeració i en recipients amb reixeta per evitar el contacte de l'aigua de fusió amb l'aliment. Quan els aliments es cuinin immediatament després de la descongelació, aquests es podran descongelar en microones o aigua corrent freda,

(44.f) Neteja incorrecta de fruites i verdures de consum en cru,

(44.g) Manipulacions i/o processos de preparació d'aliments incorrectes que poden afavorir la contaminació

45. Additius alimentaris autoritzats

No s'han detectat deficiències

46. Ús d'additius alimentaris autoritzats

No s'han detectat deficiències

Observacions 44b cassola al terra. Es detecta manipuladors esmorzant a la cuina, a la vegada que s'està elaborant menjar.

44d descongelació peix a la mateixa caixa de cartró

44g preparació amanida russa amb tonyina a T^a ambient durant molt de temps. Croquetes ja fregides a T^a ambient.

Cal complir: Els plats preparats calents han d'estar a T^a ≥ 63°C, i els plats preparats freds han d'estar a T^a ≤ 8°C.

Disposa abatedor però no es pot verificar que el refredament es realitzi de 60°C a 10°C màxim 2hs.

Fotos

Foto



Foto



Foto



Foto



Foto



Foto

D. EXPOSICIÓ, SERVEI I VENDA D'ALIMENTS

47. Condicions d'exposició

No s'han detectat deficiències

48. Aliments no aptes exposats per a la venda

No s'han detectat deficiències

49. Informació alimentària d'al·lèrgens

No s'han detectat deficiències

82. Etiquetatge d'aliments envasats per l'establiment

No s'han detectat deficiències

E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

50. Presència d'aliments d'origen desconegut

No s'han detectat deficiències

51. Traçabilitat

Deficiències

(51.b) No es disposa d'un sistema de traçabilitat interna que relacioni matèries primeres amb els productes elaborats,

(51.c) Els documents que han d'acreditar la traçabilitat dels aliments venuts a clients no permeten conèixer quin producte surten de l'empresa i a qui s'ha venut

52. Limitacions de distribució

No s'han detectat deficiències

IV. AUTOCONTROLES

53. Gestió higiènica de l'aigua

No s'han detectat deficiències

54. Pla de control de l'aigua

Deficiències

(54.a) No es disposa del document del pla de control de l'aigua. Es recomana seguir la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

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.a) No es disposa del document del pla de control de neteja i desinfecció/manteniment. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

57. Gestió de les plagues i animals indesitjables

No s'han detectat deficiències

58. Pla de control de plagues i animals indesitjables

Deficiències

(58.a) No es disposa del document del pla de control de plagues i animals indesitjables. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

59. Gestió de la formació i capacitació

(59.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç del control de la formació i capacitació

60. Pla de control de formació i capacitació

Deficiències

(60.a) No es disposa del document del pla de control de formació i capacitació. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

61. Gestió dels proveïdors i traçabilitat

No s'han detectat deficiències

62. Pla de control de proveïdors i traçabilitat

Deficiències

(62.a) No es disposa del document del pla de control de proveïdors i traçabilitat. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

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

Deficiències

(64.a) No es disposa del document del pla de control de temperatures. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

65. Gestió de la informació alimentària al consumidor

(65.a) En aquesta inspecció s'han detectat deficiències que indiquen una gestió no eficaç de la informació alimentària de declaració obligatoria al consumidor sobre substàncies que causen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries

66. Pla de control de la informació alimentària al consumidor

Deficiències

(66.a) No es disposa del document del pla de control de la informació alimentària al consumidor. Es recomana implementar la Guia per l'aplicació dels autocontrols als establiments minoristes d'alimentació de la Diputació de Barcelona (DIBA)

67. Registre d'incidències i mesures correctores

(67.a) No es registren les incidències i accions correctores i/o els registres són incomplets

Observacions 66a cal disposar de les receptes/fitxes dels plats elaborats, cal incloure els al·lèrgens també.

RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ

I - Estructures i Equipaments:

Millora necessària

II - Higiene:

Millora necessària

III - Productes, Processos i Manipulacions:

Millora necessària

IV - Autocontrols:

Millora necessària

RESULTAT FINAL DE LA INSPECCIÓ

RESULTAT FINAL: 12

Millora necessària

Durant la inspecció s'han detectat no conformitats amb la normativa aplicable. Per aquesta raó, les condicions de l'establiment reuneixen parcialment els requeriments mínims legals i és necessari resoldre les deficiències indicades.

Mesures correctores per a l'inspeccionat/da: les deficiències d'Higiene (secció segona), Manipulacions i processos (secció tercera), i de control de tabac han de ser corregides de forma immediata. Les deficiències d'Estructures i equipaments (secció primera) i Autocontrols (secció quarta) s'han de corregir en el **termini de tres mesos** a comptar des de la data d'inspecció. Cas de voler ampliar aquest termini, caldrà que l'inspeccionat/da presenti un cronograma de mesures correctores de les no conformitats i que aquest sigui aprovat pel servei d'inspecció.

Us informem que realitzarem una nova inspecció de seguiment, sense previ avís, per comprovar la correcció de les deficiències. **Si aquesta inspecció és de seguiment de mesures correctores**, i considerant que el resultat no és satisfactori, es valorarà iniciar el corresponent requeriment administratiu.

L'establiment queda inclòs en el programa de vigilància i control de risc.

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.

Observacions generals

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]