

ACTA D'INSPECCIÓ Núm. Acta MN__4057 Data 31-01-2024 Hora 13:15

MOTIU INSPECCIÓ: Inicial

Ref.: Peixateria

ESTABLIMENT (en negreta dades actualitzades)

Adreça establiment: [REDACTED]

Codi postal: [REDACTED]

Titular/raó social: [REDACTED]

DNI/NIF/NIE: [REDACTED]

Nom comercial de l'establiment: [REDACTED]

Telèfon: [REDACTED]

Correu electrònic notificació: [REDACTED]

PERSONAL INSPECTOR

Noms i cognoms: [REDACTED]

Identificació: [REDACTED]

Noms i cognoms:

Identificació:

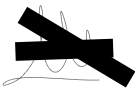
PERSONA DAVANT EL QUAL S'AIXECA L'ACTA

Noms i cognoms: [REDACTED]

DNI/NIE: [REDACTED]

En qualitat de: Empleat/da

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

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.


 www


 Més informació

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

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

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

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

No s'han detectat deficiències

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

Deficiències

(24.d) Manca dosificador amb sabó i/o paper d'eixugamans d'un sol ús en els rentamans

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

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

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

No s'han detectat deficiències

34. Guants d'un sol ús

No s'han detectat deficiències

35. Protecció i cura del personal

No s'han detectat deficiències

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

No s'han detectat deficiències

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

43. Productes emmagatzemats

No s'han detectat deficiències

C. MANIPULACIÓ, PREPARACIÓ I ELABORACIÓ D'ALIMENTS

44. Bones pràctiques de manipulació

No s'han detectat deficiències

45. Additius alimentaris autoritzats

No s'han detectat deficiències

46. Ús d'additius alimentaris autoritzats

No s'han detectat deficiències

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. Etiquetatge/retolació sobre informació alimentària facilitada al consumidor

No s'han detectat deficiències

E. TRAÇABILITAT DELS ALIMENTS

50. Presència d'aliments d'origen desconegut

No s'han detectat deficiències

51. Traçabilitat

No s'han detectat deficiències

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

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

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

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

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

No s'han detectat deficiències

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

No s'han detectat deficiències

RESULTATS PARCIALS DE CADA SECCIÓ

I - Estructures i Equipaments:

Satisfactori

II - Higiene:

Satisfactori

III - Productes, Processos i Manipulacions:

Satisfactori

IV - Autocontrols:

Millora necessària

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.

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