INFORME TÈCNIC

ASSUMPTE: NÚM. EXP. 108/2015

NOM DE L’ESTABLIMENT:

ADREÇA DE L'ESTABLIMENT: CR AMPLE Num. 14 Plnta BX Prta 01 CP: 43202 REUS

TITULAR : FISAT SL

**Antecedents**

Que el dia 07/09/2021 el titular a d’alt esmentat ha presentat una Comunicació prèvia i/o Declaració Responsable per a un/una Bar, situat a CR AMPLE Num. 14 Plnta BX Prta 01 CP: 43202 REUS.

**Fets**

S'ha revisat la documentació i el dia 07/09/2021 s'ha fet una Pla inspector els resultats de la qual es constaten en el corresponent document i que com a resultat d’aquestes actuacions s'ha comprovat que el titular NO COMPLEIX les prescripcions imposades per la normativa aplicable per l’activitat de Bar.

Motius:

* No es disposa de rentamans amb aigua calenta i freda, dosificador de sabó i sistema d’assecat de mans d’un sol ús a la zona de preparació d’aliments/ als lavabos que utilitzen els treballadors.



* No es disposa de vestuaris adequats

* Els sostres i/o els llums de l’obrador, no son de material adequat/ estan deteriorades/ no estan protegides.







* S’observa que els cubells no tenen tapa/ no tenen pedal.





* S’observen matèries primeres emmagatzemades de forma inadequada.





* S’observa que la formació en manipulació dels aliments dels treballadors és inadequada/ insuficient, a les tasques que realitza.
* El titular disposa d’un pla de neteja i desinfecció incomplet/ amb errades.
* El titular disposa d’un pla de control de temperatures incomplet/ amb errades.
* El titular disposa d’un pla de control de proveïdors incomplet/ amb errades.
* El titular disposa d’un pla de formació incomplet/insuficient a l’activitat que si fa.
* Els espais de preparació i elaboració d’aliments son insuficients i es poden produir contaminacions creuades.


* S’observa que els productes de neteja no es troben guardats en un lloc separat/ fora de l’envàs original.
* S’observa que els envasos utilitzats per al menjar per emportar no son hermètics ni adequats per a la seva distribució.






* El titular no té definit un procediment de formació continuada






* S’observa que l’establiment no es conserva net
* S’observa que l’establiment no es conserva en bon estat de manteniment



































* S’observa que el titular de l’establiment no disposa/ té incomplets els Plans d’autocontrol.

**Fonaments de Dret:**

Reial Decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris; Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d’abril de 2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, Annex II; Reial Decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s’estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l’aigua de consum humà.

**Proposta**

Per tant INFORMO amb caràcter de NO FAVORABLE ja que el titular no compleix amb la normativa vigent i proposo:

Requerir al titular que en el termini de 30 dies porti a terme les mesures correctores I/O documentals següents:

**MESURES CORRECTORES**:

* Col·locar sabó i eixugamans d'un sol ús en els lavabos / Instal·lar sistema d'aigua calenta i freda als rentamans dels lavabos que fan servir els treballadors de l’establiment
* Instal·lar un armari o un punt per guardar la roba i el calçat separada de la zona on es manipulin els aliments
* Segellar els forats del sostre i/o fals sostre / tapar i mantenir el fals sostre
* Col·locar cubells amb tapa i pedal
* Evitar que els aliments toquin a terra / Tapar els aliments
* Organitzar l'espai d'elaboració de amb l'objecte de minimitzar la contaminació creuada
* Instal·lar un armari, zona o capsa per els productes de neteja ,que es guardaran en el seu envàs original, separada de la zona on es manipulin els aliments.
* Envasar el menjar preparat per a emportar amb envasos hermètics i que garanteixin una adequada distribució.
* Disposar d'un procediment de formació contínua per als treballadors de l'establiment
* Millorar l’estat de neteja i desinfecció de l’establiment
* Millorar el manteniment general de l’establiment . Arreglar les estructures/ superfícies/ equips malmesos.

**MESURES DOCUMENTALS**:

* Adaptar la formació en seguretat alimentària dels treballadors
* Completar/ esmenar el Pla de neteja i desinfecció.
* Completar/ esmenar el Pla de control de temperatures.
* Completar/ esmenar el Pla de control de proveïdors .
* Completar el Pla de formació.
* Disposar del Plans d’autocontrol de Seguretat alimentaria / Completar el Plans d’autocontrol de Seguretat alimentaria que falten.

El Tècnic de Salut Vist i plau,

El Coordinador de Salut Pública