



Núm. Acta

BA2100856747-1

Núm. 1 de 03

Acta d'inspecció

Data 22/04/2021

Hora inici: 11:00

Hora final: 15:45

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

Nom establiment

DNI/NIF/NI

Residència La Vostra Llar Mataró

Domicili establiment

CR De La Tordera 8

Municipi

MATARÓ

Codi Postal Telèfon

08302

Adreça de correu

silvia.alonso@lavostrallar.com

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.05328/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Centre geriàtric

Es detecten diferències entre les dades actuals i les registrades per l'ASPCAT en relació al nom i/o domicili de l'empresa/establiment i/o les seves activitats: No Sí (les diferències han de quedar recollides en l'acta)

Motiu/s de l'actuació

Codi Programa: Ctrol sanitari aliments i establ. alimentaris;

Codi Programa: P. ctrol. aplicació normativa tabac

Inspector/s

Cognoms i nom:

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

DNI/NIE:

En qualitat de: Directora de centre

Signatura Inspector/s:

Signatura Inspector/s:

Signatura Inspector/s:

Signatura del/le la compareixent

En aplicació de l'article 6 de la Llei orgànica 3/2018, de 5 de desembre, de protecció de dades personals i garantia dels drets digitals, el Departament de Salut us informa que les dades de caràcter personal que faciliteu en aquesta acta s'inclouen en el fitxer "SIAPS" d'aquest Departament. La finalitat de la recollida de les dades és preveure, evitar i controlar els possibles efectes nocius per a la salut pública que puguin derivar-se de les activitats de les empreses i indústries ubicades a Catalunya. Podeu exercir els drets d'accés, rectificació, cancel·lació i oposició de les dades subministrades adreçant-vos a la Secretaria de Salut Pública del Departament de Salut, Travessera de les Corts, 131-159, pavelló Ave Maria, 08028 Barcelona, direccio.aspcat@gencat.cat/Tel. 93 227 29 00.

Si com a conseqüència d'aquesta acta d'inspecció i, d'acord amb la normativa vigent, se'n merita alguna taxa, la liquidació que hi correspongui serà notificada al subjecte passiu per l'òrgan competent.

X Accepto rebre notificació electrònica dels actes administratius relacionats amb aquesta acta. Indiqueu l'adreça electrònica on voleu rebre els avisos de les vostres notificacions i un telèfon mòbil on, addicionalment, rebreu una avis SMS.

Adreça de correu electrònic: silvia.alonso@lavostrallar.com

Telèfon mòbil:

En cas de notificació per correu postal, aquesta s'efectuarà a l'adreça indicada a la capçalera de l'acta. Si es desitja rebre la notificació en una altra adreça, indicar quina:

En presència del/de la compareixent indicada en la primera pàgina, s'estén aquesta acta, que consta d'un total de 03 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Motiu de la inspecció:

Es realitza visita d'inspecció a l'establiment per tal de:

- Valorar les dades de l'establiment que consten en el RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya).
- Valorar el compliment de la Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.
- Valorar les infraestructures i equipaments, el procés i el producte i els autocontrols implantats per l'establiment al programa Sistema de Control Alimentari (SICA) 2021.

Base legal:

- ✓ Reglament CE 178/2002 de principis generals de la legislació alimentària.
- ✓ Reglament CE 852/2004 d'higiene dels aliments.
- ✓ RD 3484/2000 d'higiene dels menjars preparats.
- ✓ RD 140/2003 d'aigües de consum humà.
- ✓ Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.
- ✓ Llei 18/2009 de Salut Pública.
- ✓ RD 1420/2006 de prevenció de la parasitosi per Anisakis.

Fets:

L'establiment és una residència geriàtrica amb 64 residents i 50 treballadors. Disposa de cuina pròpia gestionada per l'empresa AM Catering amb NIF B64969199 i RSIPAC 26.07199/CAT. A la cuina hi treballen 1 cuiner i 1 ajudant. Es cuinen uns 75 menús per àpat. El personal de cuina posa el menjar en gastronorms i s'envia en carretons a les diferents plantes, on a cada una hi ha un menjador i és el personal de la residència qui s'encarrega de servir. Tot el peix que serveixen es cuina completament.

L'espai està dividit en:

- Zona de magatzem de producte sec i d'equips frigorífics (1 cambra frigorífica i 1 congelador)
- Zona d'elaboració (amb neveres, forn, planxa, fogons, armari calent i superfícies de treball)
- Espai de rentat o "plonge" amb un annex tancat per emmagatzemar els estris de neteja.
- Vestuaris amb bany i lavabo.

Les condicions d'ordre i d'higiene de les instal·lacions en el moment de la inspecció són correctes.

Un cop feta a inspecció i prèvia conversa amb la directora del centre es constata que:

1. En relació a les dades registrals de l'establiment es comprova que tot és correcte.
2. No es detecten incompliments en relació a la llei del tabac.
3. En relació a les infraestructures i equipaments s'han detectat les següents no conformitats:
 - 3.1 Els rentamans dels lavabos del vestuari de personal no són d'accionament no manual.
 - 3.2 Defectes de manteniment (punts d'òxid) a rodes de carros i prestatges d'una nevera petita.
 - 3.3 Defectes de manteniment (malmès) en el desaigua de la marmita (hi ha un forat i es produeix un bassal de líquid).
 - 3.4 Defectes de manteniment a la planxa.
4. En relació al procés i producte a dia d'avui (menú: mongeta seca estofada i peus de porc) s'han detectat les següents no conformitats:
 - 4.1 Defectes de neteja i desinfecció (greix adherit) a safates del forn i algun racó de la cuina.
5. Quant als autocontrols implantats per l'establiment a dia d'avui es tracta de plans de data juny de 2019 i es porten a terme els registres associats a ells, però s'han detectat les següents no conformitats:
 - 5.1 Els plans no identifiquen el centre on s'apliquen.
 - 5.2 Pla de l'aigua: no es disposa de plànol de l'aigua identificant els punts de control.
 - 5.3 Pla de control de proveïdors: la descripció no es correspon amb la realitat perquè es realitza un registre mitjançant segell que no es descriu. A més manca el llistat de proveïdors.
 - 5.4 Pla de formació: no es disposa al centre de les acreditacions de la formació del personal.
 - 5.5 Pla de control de temperatures: no s'adapta a la realitat (descriu un arcó i un abatidor que no hi són) i no es disposa de certificat anual de calibratge dels termòmetres.

Les no conformitats detectades es consideren **lleus** i el seu termini de correcció és de **3 mesos**.

Conclusions:

Les no conformitats detectades durant la visita d'inspecció s'han de corregir en els terminis establerts en l'acta.

Qualsevol documentació que es vulgui aportar es pot fer arribar a l'adreça de correu electrònic: mariaortegol@gencat.cat