



Acta d'inspecció

Data: 09/03/2022

Hora Inici: 10:00

Hora final: 13:00

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

VIDA PER L'AVI SL

Nom establiment

DNI/NIF/NIE

Residència geriàtrica Vida per l'Avi

B62071832

Domicili establiment

CR Cristòfol Colom 11

Municipi

Codi Postal Telèfon

Adreça de correu electrònic

VILASSAR DE MAR

08340

937540670

info@vidaperlavi.cat

Autorització / Registro

RSIPAC: 50 05231/CAT RGSEAA:

ROESB:

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Residència geriàtrica

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/NPA 1: Círol sanitari aliments i establ. alimentaris; Codi Programa/NPA 2: P. ctrol. aplicació normativa labac)

Inspector/s

Cognoms i nom: _____

Persona davant la qual s'actua

Cognoms i nom: _____

DNI/NIE:

En qualitat de: _____

Signatura Inspector/a

Signatura Inspector/a

Signatura Inspector/a

Signatura del/de 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 prevoure, 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 Cortes, 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.

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: info@vidaperlavi.cat

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'estón aquesta acta, que consta d'un total de 3 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Es fa visita d'inspecció a l'establiment indicat per comprovar l'estat de les infraestructures i equipaments, procés i producte, i autocontrols que duen a terme, de l'activitat amb la qual estan inscrits al RSIPAC.

També es comprova quin control fan per la prevenció de l'anisakis. El peix que elaboren arriba net, congelat o bé, en cas de peix fresc, es fa un control visual per detectar anisakis. Si fos el cas, es registraria la incidència per anisakis i la mesura correctora a prendre. El peix es serveix sempre cuit. Finalment es comprova si compleixen amb la normativa sobre mesures sanitàries enfront el tabaquisme. A l'entrada de l'establiment disposen d'un rètol indicant la prohibició de fumar i no hi ha indicis de consum, per tant compleixen dita normativa.

Es tracta d'una residència geriàtrica on el personal de cuina elabora una mitjana de 22 menús per dinar i també per sopar, per consum in situ. Disposen d'una cuina independent i un menjador.

Normativa aplicable:

- Reglament 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos (DOUE L 139, de 30 d'abril de 2004).
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats (BOE núm. 11, de 12 de gener de 2001).
- Reial decret 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà (BOE núm. 45, de 21 de febrer de 2003).
- Reial decret 1420/2006, d' 1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjar als consumidors finals o a col·lectivitats (BOE núm. 302, de 19 de desembre de 2006).
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre de Salut Pública.
- Reglament CE 178/2002, de 28 de gener, del Parlament Europeu i del Consell, pel qual s'estableixen els principis i requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac (BOE núm. 309, de 27 de desembre de 2005), modificada per la llei 42/2010.

Finalitzada la inspecció s'ha detectat les següents no conformitats:

1. Infraestructures i equipaments:

1.1. El terra de la cuina és molt antic i té algunes zones, sobretot sota els fogons, en mal estat.

2. Procés i producte:

2.1. Hi ha roba fora de les taquilles en els vestidors.

3. Autocontrols:

3.1. S'està actualitzant la documentació dels prerequisits. S'observa que alguns dels terminis com el de formació, no són concrets. Hi posa periòdicament.

3.2. Pla de plagues: falta una de les fitxes tècniques dels productes i s'ha de renovar la documentació de l'aplicador.

Conclusió:

Cal dur a terme les mesures necessàries per corregir les no conformitats detectades, que són lleus, en el termini màxim de 6 mesos.