



## Acta d'inspecció

Data: 20/12/2023

Hora inici: 00:00

Hora final: 23:59

### Identificació del lloc de l'actuació

#### Nom i cognoms o raó social de l'entitat

RESIDÈNCIA LA TEVA LLAR SLU

#### Nom establiment

RESIDÈNCIA LA TEVA LLAR SLU

DNI/NIF/NIE

#### Domicili establiment

CR Paer Casanovas 12

Municipi

LLEIDA

Codi Postal Telèfon

25004

973221991

Adreça de correu electrònic

residencialatevallar@gmail.com

#### Autorització / Registre

RSIPAC:

[REDACTED]

RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

#### Activitat/s Inspeccionada/des

MENJADOR RESIDÈNCIA

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/VPA 1: Ctrol sanitari aliments i establ. alimentaris

### Inspector/s

Cognoms i nom:

[REDACTED]

### Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

[REDACTED]

DNI/NIE:

[REDACTED]

En qualitat de: Directora

Signatura Inspector/a:

[REDACTED]

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura del/de la compareixent:

[REDACTED]

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](mailto: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: [residencialatevallar@gmail.com](mailto:residencialatevallar@gmail.com)

Telèfon mòbil: 973221991 / 654201158

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 4 pàgines inclosos els annexos.

## **Relat dels fets i recull d'observacions**

---

### **1. MOTIU**

Efectuo visita d'inspecció en el marc del Programa de control Sanitari dels Aliments i dels establiments alimentaris a Catalunya (SICA), per comprovar el compliment dels requisits de la normativa vigent. Aplico el Protocol d'inspecció d'establiments de la clau 50 (restauració social) i de la clau 26 (menjars preparats) (PC-50-26)

### **2. FONAMENTS DE DRET**

- . Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d' abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- . Reglament 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, que estableix normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal
- . RD 1086/2020 de 9 desembre i RD 1021/2022 de 13 desembre , sobre requisits d' higiene per la producció i comercialització de productes alimenticis.
- . Reglament 178/2002, del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària.
- . Reglament 1169/2011 del parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- . RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- . RD 3/2023, de 10 de gener, pel que s'estableixen els criteris tecnico-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum.
- . Llei 28/ 2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront el tabaquisme
- . Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública
- . I qualsevol altra normativa que sigui d'aplicació.



## DESCRIPCIÓ DELS FETS

a. **DADES IDENTIFICATIVES DE L'ESTABLIMENT:** les dades coincideixen amb les del RSIPAC.

b. **ACTIVITAT:** Preparen ells mateixos el menjar, en la cuina pròpia, tots els dies. Són 31 dinars, 31 sopars, berenars i esmorzars. Sense centre de dia.

c. **INSPECCIÓ :**

Comprovo els apartats de : Infraestructures i equipaments (PC-IE) , Procés i Producte (PC-PP) i Autocontrols (PC-AUI).

**c.1. Infraestructures i equipaments : PC-IE**

- Cuina:

. aparell de lluita contra insectes: s'ha modificat la localització i ara no suposa cap risc  
. Manca dispositiu pel rentat de mans amb sistema d'accionament no manual. NO CORRECTE.

. la temperatura a l'interior dels congeladors és de -19,5°C. CORRECTE.

. la temperatura del visor exterior de les neveres : 3°C en una nevera i 4°C en l'altra nevera.

- WC disposa de paper per l'eixugada de les mans i no contacta directament amb el menjador. CORRECTE.

- Disposen d'un lloc específic pels útils de neteja. CORRECTE.

**c.2. Procés i producte : PC-PP**

- Congeladors: ja no s'observa excés de gel en un congelador. CORRECTE.

- Preparen caldo, verdura i puré abans de sopar. Els el deixen refredar una estona i els posen a la nevera. Es recomana utilitzar un sistema d'abatiment de T<sup>a</sup>. NO CORRECTE.

- desinfectant de vegetals: "SANI CENTRO"

. hi consta la dosi d'ús per a desinfecció de vegetals i es conserva l'etiqueta. CORRECTE

- Les temperatures observades avui a l'hora del consum són :

. primer plat : patates amb costella : 78,5°C

. segon plat : ossobuc gall d'indi amb verdures : 90°C.

. postres : macedònia

-Es mesura la T<sup>a</sup> dels àpats amb termòmetre inspector. CORRECTES.

### **c.3. Autocontrols : PC-AUI**

#### **. Control d'Al·lèrgens**

-manca destacar la composició del plat, dins del menú segons Reglament 1169/ 2011, tot i que avisen en el full de menús que ja tenen destacats els ingredients al·lèrgens (14 grups) en les fitxes tècniques. Actualment no hi ha cap persona amb al·lèrgia i /o intolerància.

#### **. Pla de control de plagues:**

mostren els fulls de l'últim tractament fet el 09/05/2023 contra paneroles, formigues i rates. CORRECTE

#### **. Pla de control de temperatures**

Reviso el registre de desembre de 2023 i els resultats són correctes.

Tª del menjar calent abans de servir : ja fan un registre de les temperatures. CORRECTE

#### **. Pla de formació de manipuladors**

.mostren documents de 2 persones de Formació de Manipuladors 02/12/2022

.mostren 15 persones que han fet curs de formació de manipuladors i al·lèrgens el 31/12/2021

#### **. Pla de control de l'aigua**

.El Clor Residual té valors de 0,6 ppm. Ho fan de forma rotativa entre la cuina i altres instal·lacions. Són correctes.

. Comprovo registres d'octubre, novembre i desembre de 2023. CORRECTE.

#### **. Pla de control de neteja**

mostren el registre de la neteja. Reviso registres d'octubre i novembre 2023. CORRECTES.

#### **. Pla de control de proveïdors**

l'interessat manifesta que rep els aliments i productes i guarda els albarans de compra

#### **. Pla de Traçabilitat**

mostren albarans de compra amb els lots dels productes carnis i preparats de carni

l'entrada d'aliments es fa amb freqüència setmanal aproximadament

#### **. Pla de Manteniment**

La interessada manifesta que tenen un contracte de servei amb l'empresa Nou grup : neveres, rentavaixelles ....

#### **. Menú testimoni**

Comprovo que hi ha els menús testimoni des del 12/12/23 al 19/12/23, de dinar i sopar.

Estan datats i guarden una quantitat de mostra suficient.

Guarden una mostra en congelació, de cada plat, durant 7 dies. CORRECTE.

### **CONCLUSIONS**

En properes actuacions de control s'avaluarà la correcció de les no conformitats