



Generalitat de Catalunya

Departament de Salut

Secretaria de Salut Pública

Subdirecció General de Protecció de la Salut

Barcelona: Carrer de Roc Boronat, 81-95, 08005 BARCELONA ; Tel. 935 513 900

Catalunya Central: Muralla de St. Francesc, 49, 4a planta. Ed. Pere III MANRESA, Tel. 938 753 382

Girona: Plaça de Pompeu Fabra, 1, 17002 GIRONA, Tel. 972 975 000

Lleida: Avinguda de l'Alcalde Rovira Roure, 2, 25006 LLEIDA, Tel. 973 701 600

Alt Pirineu i Aran: Plaça Capdevila, 22, baixos, 25620 TREMP, Tel. 973 654 617

Tarragona: Avinguda de la Reina Maria Cristina, 54, 43002 TARRAGONA, Tel. 977 224 151

Terres de l'Ebre: Plaça de Gerard Vergés, 1, 43500 TORTOSA, Tel. 977 441 234

Núm. Acta

GI2601359751-1

Núm.

1

Acta d'inspecció

Data: 14/09/2026

Hora inici: 10:45

Hora final: 14:30

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

VIGO SCCL

Nom establiment

DNI/NIF/NIE

VIGO SCCL

Domicili establiment

CR Josep Romañach 9-17

Municipi

Codi Postal Telèfon

Adreça de correu electrònic

ROSES

17480

972150778

josepmares@coop-pisunyer.com

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.03168/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Cuina, elaboració de menjars

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: Ctlol sanitari aliments i establ. alimentaris;

Codi Programa/VPA 2: P. ctrlol. aplicació normativa tabac

Inspector/s

Cognoms i nom:

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

DNI/NIE.

En qualitat de: DIRECTOR

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 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.

☒ 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: residencia@coop-pisunyer.com

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

ANTECEDENTS

- GI2501280783-1 de 12/06/2025

FETS

Efectuo visita d'inspecció sanitària a l'establiment Residència Pi i Sunyer (VIGO SCCL), de Roses, per avaluar:

- Condicions higièniques i de manteniment de les infraestructures, locals i equips.
- Condicions higièniques dels processos, de la manipulació i dels productes alimentaris
- Supervisió del Pla d'autocontrol
- Compliment de la llei del tabac

Dades de l'establiment i de l'activitat

Es mantenen les dades identificatives del registre sanitari.

L'establiment és un centre geriàtric, que es manté obert els 365 dies a l'any.

Disposa de cuina pròpia per a l'elaboració de tots els àpats. La empresa de la qual depèn la gestió de tot el procés d'elaboració dels menús, del sistema d'autocontrol i els treballadors és MEDIREST: RSIPAC 26.06918/CAT. Són 6 treballadors repartits en 2 torns (4 cuiners + 2 rentaplats)

Ofereixen uns 160 menús per cada àpat (4 àpats/dia) de dilluns a diumenge. Estan inclosos el residents, usuaris de centre de dia, treballadors i usuaris externs.

Els usuaris externs són persones que viuen en els bungalows al voltant de la residència i altres usuaris que viuen soles en el seu propi domicili. El menjar es disposa en motxilles individuals isotèrmiques i venen els usuaris del bungalows a buscar-lo o bé es transporta per la empresa FADIR en un vehicle que disposa una caixa isotèrmica per els menús. Les bosses van identificades amb el nom de la persona.

Ofereix diversos tipus de dietes, entre les quals, normal, triturada i texturitzada. Disposen d'una dietista, que revisa els menú elaborats per el cuiner. No serveixen peix cru.

L'establiment disposa d'aigua de la xarxa pública de Roses, han instal·lat un descalcificador. Els residents beuen aigua tractada. Faig control de clor lliure a l'aigua aixeta cuina, 11:30, resultat 0,08 ppm. Durant el matí d'avui l'aigua ha estat tallada unes quantes hores, fins a les 11.00 am.

Tenen analítica de l'aigua de l'aixeta de la cuina (AR-26-MZ-027524-01) 24/7/26– Control d'aixeta (inclou control material plàstic/PVC/metàl·lics) + clorurs+ duresa càlcica, alcalinitat, sodi + Enterococs intestinals+ coliforms.

A. Infraestructures i equipaments (PC-IE).

La cuina té diferents zones separades (zona de cuina i forns, zona preparació prèvia de carn i peix, zona de preparació de verdures, zona de rentat, 3 càmeres de fredes, càmera congelació, càmera descongelació, magatzem de productes peribles, zona de vestuaris, despatx).

Detecto les següents no conformitats:

- En el moment de la visita, una de les finestres està oberta i no tenen mosquiteres. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25 demanen pressupost i fan formació. Corregida. En el moment de la visita les finestres estan tancades, no hi ha mosquiteres.
- Les portes, ventilacions o finestres no ajusten correctament, perquè han de posar anti-formigues perquè no entrin. Corregida.
- 1. Hi ha forats al sostre de la zona de rentat, al costat del rentaplats.

C. Procés i Producte (PC-PP)

Reviso no conformitats anteriors i en detecto de noves:

- No guarden menús testimonis dels menús alternatius. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25, formació. Envien foto amb bosses de menús testimonis. Corregida.
- 1. Observo productes sense identificar al congelador i càmeres frigorífiques: al congelador (càmera 4) hi ha un producte observo bossa de cols de brussels, bossa de croissants) sense identificar, a la càmera 3 hi ha bosses de pa sense identificar; a la càmera 5 hi ha sandvitxos sense identificar.
- 2. Observo menús testimonis en el congelador sense identificar. **No corregida.**
- 3. Al fons de la zona de neteja hi ha una paella molt gran en contacte directa amb el terra i també dificulta la neteja del racó. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25 l'han tret i fan formació. **No corregida.** Observo la paella de nou, en el racó.
- 4. Als vestuaris hi ha roba de carrer penjada a la barra de la dutxa. El terra i el sobre de les taquilles hi ha moltes sabates sense protegir. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25, fan reordenació del vestidor i formació. Envien foto amb vestidor ordenat. **No corregida.** En el moment de la visita, observo roba de treball a sobre d'un banc i sabates de carrer i treball barrejades a sota d'aquest banc.
- 5. Durant la visita comprovo que l'estat de neteja no és correcte: els armaris d'acer inoxidable té restes de calç, carros d'acer inoxidable té restes de brutícia, a dins d'un armari hi ha una caixa amb estris de cuina amb restes de matèria orgànica. Al magatzem de neteja hi ha teranyines al sostre. La cuinera manifesta que tenen problemes de personal.
- 6. L'armari d'acer inoxidable de la zona de neteja té restes d'òxid.
- 7. S'utilitzen envasos d'un sol ús que en origen contenen altres aliments (ous bullits) per guardar aliments.
- 8. Hi ha pots amb pastilles de neteja del forn en un racó de la cuina. Us recordo que els productes de neteja s'han de guardar protegits (magatzem de neteja).
- 9. Darrera de la porta del magatzem de neteja hi ha restes d'un producte de color ataronjat, amb insectes morts. Tanmateix en el magatzem hi ha escombres i pales de recollir tirades al terra.
- 10. Hi ha safates de rentaplats en contacte directe al terra.
- 11. Al magatzem de productes no periples observo ampolles d'aigua en contacte directe al terra.
- 12. A la zona de verdures i a la càmera de verdures (num. 1) hi ha cubells amb patates en remull amb aigua al terra.
- 13. A la càmera número 2 hi ha tolls d'aigua al terra produïts per gotes que cauen de terra i han mullat les caixes de cartró de cava que estan en contacte directe al terra.
- 14. A sota dels fogons hi ha pots amb un líquid groc sense identificat (manifesta que és oli).
- 15. Observo una pica amb filets de peix (filet de tilapia) descongelant-se a temperatura ambient. En una altra pica hi ha bosses de xoriço descongelant-se. La cuinera manifesta que ho està descongelant així, perquè ho cuinarà després d'acabar el servei del dinar, per a la tarda. Durant la visita col·loca el producte a la càmera de descongelació. **Us recordo que la descongelació dels productes s'ha de realitzar en refrigeració, de manera que s'eviti la contaminació creuada i el contacte amb els líquids de descongelació. Només podrà realitzar-se la descongelació en microones o en aigua freda corrent, quan els aliments es cuinin immediatament després de la seva descongelació.**

D. Autocontrols (PC-AU)

Disposen d'una carpeta amb diferent documentació. Elaborada per l'empresa Compass group. Manual i procediments i APPCC així com diferents instruccions de treball. Disposa de diagrames de flux per família de plats (v1310). No indiquen la data dels documents, només la versió.

Pla de control de l'aigua de consum humà (V1301) inclòs dins del pla de legionella, pla de neteja i desinfecció (v1310), pla de control de recepció i homologació de proveïdors (v1301), manteniment de la cadena del fred (v1301), pla de traçabilitat i gestió d'alertes (v1301), pla de formació (v1301, v1403), pla de manteniment (v1301), pla de control d'al·lèrgens (v1309), pla de control de residus (v1301), pla de plagues general (v1301), és mixt (personal del centre i tenen una empresa extern contractada. Tenen cartipàs amb fitxes de plats, indiquen matèries primeres, elaboració i al·lèrgens.

PLA DE PLAGUES: Tenen un de genèric i és mixt, la residència contracta des de juliol de 2026, l'empresa Alfakiller (Dades de ROESP 0060-CAT-SGi, que correspon a la raó social Vicente Morales, Jose Luís; Nom comercial: Extin control de

plagues). Anteriorment l'empresa Anema plagues (ROESB 0043-CAT-SGI). L'empresa externa fa control de tractament de paneroles, rates i ratolins, de tot l'edifici que inclou la cuina. Disposa de diagnòstic previ.

Reviso registres :

- Disposen d'una llibreta de "controles centro in situ" que indica: Nom del plat, Temperatura de cocció, servei i mostra testimoni; Registre de temperatures equips; Revisió setmanal magatzem (caducats/tapats, rotacions, etiquetats amb data d'obertura i separació cru-cuinat); N+D diària, setmanal, mensual, segons ús; Registre de clor i organolèptics. Fan determinació amb kit Hanna, lectura digital; Fregidora ús i productes elaborats. Fan control de % compostos polars (Oleotest); Fornejat de pa (temperatura i temps del forn); Desinfecció de vegetals (dosis, temps, i aliment). Ho fan amb el producte Mickrochlor (ECOLAB). Els registres no indiquen cap anomalia.
- Control de traçabilitat: Anoten els lots i la quantitat de matèria primera utilitzada cada dia a la fulla de control d'al·lèrgens. Anoten els al·lèrgens comprovant les etiquetes dels productes.
- Reviso registre d'agost de 2026 de l'empresa externa Alfakiller sense incidències.

Reviso no conformitats anteriors i n'afegeixo de noves detectades a la inspecció d'avui:

- Les Fitxes de seguretat dels productes utilitzats no estan actualitzats d'acord al Reglament 2020/878, el qual actualitza l'annex II del Reglament REACH pel que fa als al format i els requisits que ha de complir el proveïdor quan elabori la Fitxa de Dades de Seguretat (FDS) que acompanya una substància o una mescla de conformitat amb l'article 31 del Reglament REACH. → **Corregida.**
- 16. Tota la documentació relacionada amb els autocontrols no està disponible a les instal·lacions per a ser consultada en qualsevol moment. → **No corregida.** No estan disponibles controls analítics.
- 17. Pla de plaques: No tenen registre de les actuacions realitzades per el personal del centre, canvi làmines adhesives d'insectes voladors. Tampoc tenen plànol de situació d'aquests aparells. Fan servir mataformigues d'ús no professional. → **No corregida. Observo aplicació de producte color vermellós a l'exterior de l'habitació d'escombraries. Hi ha restes de color ataronjat amb insectes morts darrera la porta del magatzem de neteja. Us recordo que només no podeu fer servir insecticides d'ús del públic en general. Si utilitzeu productes biocides aquest han de ser per a ús personal professional. El personal que utilitza aquests productes ha de tenir coneixements i habilitats en el maneig dels productes químics i disposar, per tant, d'una formació interna al respecte**
- 18. No sempre es registren les temperatures de les matèries primeres rebudes. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25, formació. Envien foto d'albarà amb temperatura registrada. **No corregida.** Observo albarans de recepció de mercaderia refrigerada (exemple iogurts sense la temperatura registrada).
- 19. No registren la temperatura de servei dels aliments freds ni menús alternatius. Segons el pla d'acció enviat 31/7/25, formació. Envien foto a on es veu registre de temperatures d'aliments freds. **No corregida.** En els registres revisats no es registra la temperatura de servei dels aliments freds.
- 20. No han fet determinació de IL a l'aigua de consum (descalcificador).
- 21. No hi ha registres d'autocontrols des del 27 d'agost.

E. Compliment de la llei del tabac.

No es detecten irregularitats. L'establiment està correctament retolat. No hi ha ninguna persona fumant durant la inspecció.

CONCLUSIONS

Ates que les no conformitats son un incompliment de la normativa vigent us requereixo que siguin adoptades les mesures correctores necessàries per a esmenar les no conformitats descrites en aquesta acta. Us recordo, que les mancances i/o deficiències observades a l'apartat PC-PP han de ser corregides de forma immediata.

Us recordo que tots els registres relacionats amb els autocontrols han d'estar disponibles per a consultar en qualsevol moment.

Totes les comunicacions acreditatives de les actuacions fetes ses poden adreçar a : aps.altemporda@gencat.cat o bé es poden presentar mitjançant petició genèrica al Portal de Tràmits de la Generalitat de Catalunya: <https://web.gencat.cat/ca/tramits/tramits-temes/Peticio-generica>. Aquesta ha d'anar adreçada al Servei de Salut Pública de Girona Nord. En el formulari caldrà especificar a l'assumpte: Número d'acta: GI2601359751-1; Raó Social: Residència VIGO; Comarca: Alt Empordà.