



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: Carrer de Muralla del Carme, 7, 8240 MANRESA , Tel. 938 753 382

Girona: Plaça de Pompeu Fabra, 1, 17002 GIRONA, Tel. 872 975 000

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

GI2301072341-1

Núm.

1 de 3

Acta d'inspecció

Data 04/08/2023

Hora inici: 00:00

Hora final: 23:59

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

[REDACTED]

Nom establiment

DNI/NIF/NI

RESIDÈNCIA LES OLIVERES

[REDACTED]

Domicili establiment

CR Orenetes, 7

Municipi

Codi Postal

Telèfon

Adreça de correu

SANT GREGORI

17150

972.429.091

Direcció.oliveres@lavostrallar.com

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.06499CAT

RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

institucional

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: Control sanitari aliments i establiments 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: Director

Signatura Inspector/a:

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, directio.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: [Direcció.oliveres@lavostrallar.com](mailto:Directio.oliveres@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 3 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Antecedents

Acta d'inspecció número: GI2200968206-1 del 4/10/22

Fets

Realitzo visita d'inspecció a la raó social Resilliar Franquicia SL (Residència Les Oliveres) de Sant Gregori per tal de comprovar el compliment de la normativa sanitària vigent.

En el decurs de la visita realitzo les activitats següents:

- Comprovo l'adequació de les dades i activitats de l'empresa que figuren inscrites en el RSIPAC
- Comprovo la correcció de les no conformitats detectades en l'anterior acta
- Reviso les instal·lacions i els equips per a l'elaboració de menjars preparats.
- Comprovo les condicions sanitàries relacionades amb l'elaboració i/o servei de menjars preparats.
- Reviso el sistema d'autocontrol en seguretat alimentària.

A.- En relació a les dades i activitats de l'empresa que figuren inscrites al RSIPAC

Les dades que consten al RSIPAC: raó social, NIF i domicili son correctes.

Les activitats que consten inscrites al RSIPAC son correctes i es corresponen amb la realitat.

Elaboren uns 70 menús en un sol torn per dinar i sopar a les persones residents de l'establiment, 15 dels quals, aproximadament, son texturitzats.

També serveixen menjar a uns 10 treballadors del centre. A la cuina hi treballen una persones manipuladora en cada torn i al migdia tenen un reforç.

B Correcció de les no conformitats

En el decurs de la visita observo que s'han corregir les no conformitats següents:

- les finestres dels banys del personal de la residència disposen de xarxa mosquitera.
- Les estanteries del congelador estan en bon estat de manteniment. La nevera de la cuina no presenta rovell en cap punt.
- Les xeringues s'emmagatzemen en un lloc diferenciat de la zona d'emmagatzematge de productes alimentaris.
- Els envasos que contenen productes de neteja estan degudament identificats amb el nom del producte que contenen.
- El túrmix es guarda protegit.
- No s'observen objectes personals a la cuina
- Disposen de l'acreditació de la procedència de l'aigua, però d'acord amb la informació que hi consta no realitzen consum.
- Han descrit(com/amb quins productes/concentració quan/qui) com es neteja i desinfecta la màquina texturitzadora i el termòmetre utilitzat pel control de la temperatura dels plats servits.
- Disposen de les fitxes de dades de seguretat del productes de neteja i de desinfecció.
- Determinen la temperatura d'entrada dels productes refrigerats i congelats.

Les no conformitats de la visita d'avui:

A.- Instal·lacions

- Falta manteniment al terra de la nevera i congelador del magatzem
- Observo condicions que poden afavorir l'entrada de plagues: la porta d'emergència de la zona de bugaderia en el soterrani no ajusta correctament amb el terra.

B.-Procés i producte

- Cal que anoteu el nom de l'aliment que contenen els tapers amb menjar preparat de la nevera (gelatina).

C.-Autocontrols

1.Pla de l'aigua:

- No disposen d'una justificació sobre els consums. No tenen pla de l'aigua.
- No determinen els paràmetres per assegurar el correcte funcionament del descalcificador, sodi, clorurs i índex de langelier.

2.Pla de neteja i desinfecció

- Cal actualitzar el registre del producte desinfectant ONA (té el registre 12-20/40-04215HA).

3.Els plats testimonis guardats en congelació no tenen la quantitat suficient de menjar que es requereix en cas d'investigació: mínim 100 grams.

4.En el registre de temperatura de les càmeres d'alguns dies s'observen valors que no son coherents (càmera congelació de 16,5 durant el mes de juny) i en alguns tatxadures.

Conclusions

Cal que establiu les mesures correctores que considereu per tal de corregir les no conformitats detectades.

Us recordem que cal mantenir les mesures preventives i de control adjuntes a l'acta en tot moment.