



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. 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

BA2301082836-1

Núm. 1

Acta d'inspecció

Data: 21/09/2023

Hora inici: 10:00

Hora final: 12:30

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

SANITAS MAYORES SL

Nom establiment

RESIDENCIA CORNELLÀ SANITAS MAYORES

DNI/NIF/NIE

B58937178

Domicili establiment

AV del Parc 46

Municipi

CORNELLÀ DE LLOBREGAT

Codi Postal

08940

Telèfon

932303500

Adreça de correu electrònic

servicios.centralessm@sanitas.es

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.06978/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Centre assistencial o residencial

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: Ctol sanitari aliments i establ. alimentaris; Codi Programa/VPA 2: P. ctol. aplicació normativa tabac; Seguiment acta BA2100831318-1 del 27/05/2021.

Inspector/s

Cognoms i nom:



Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:



En qualitat de: ALTRE

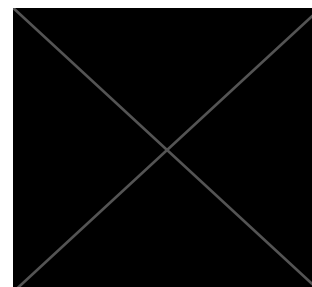
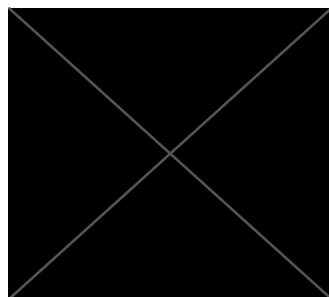
DIRECTORA

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 avís SMS.

Adreça de correu electrònic: servicios.centralessm@sanitas.es

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 4 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Motu de la inspecció:

Visita d'inspecció a la cuina del centre per tal de:

- Seguiment no conformitats actuació BA2100831318-1 del 27/05/2021.
- Valorar el grau de compliment de la normativa higiènica i sanitària en relació al servei de menjars preparats per a col·lectivitats. L'abast de la visita inclou la supervisió de les infraestructures i equipaments, procés i producte i autocontrols derivats dels mateixos.
- Dur a terme el programa de control d'aplicació de la normativa de tabac.

Fonaments de Dret:

- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel que es regulen determinats requisits en matèria de higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d' abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- 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.
- Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública
- Llei 28/2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac.

I qualsevol altra normativa que sigui d'aplicació.

Fets:

Es tracta d'un centre assistencial/residencial amb cuina d'elaboració pròpia gestionada pel propi centre. El centre elabora diàriament uns 137 àpats de dilluns a diumenge per a cada torn (dinar i sopar), dels quals 20 són triturats. A més a més, el centre elabora 25 àpats de dilluns a divendres en el torn de migdia per al centre de dia i personal laboral. En relació a les persones al·lèrgiques/intolerants, m'informen que actualment hi ha una persona intolerant al gluten i 1 persona al·lèrgica al peix, 1 persona al·lèrgica al plàtan i 1 persona al·lèrgica al meló.

Visito les següents zones: cuina, magatzem de producte sec, magatzem de productes de neteja i desinfecció, serveis higiènics i vestuaris/taquilles. El centre disposa de 2 refrigeradors verticals, 1 cambra refrigeradora i 1 cambra congeladora. A la cuina treballen un total de 3 cuineres i 3 ajudants de cuina, distribuïts en diferents torns durant la setmana.

a) Seguiment de les no conformitats detectades a l'acta BA2100831318-1 del 27/05/2021:

- Constato que el centre no ha esmenat les següents no conformitats:
 - **NC1:** no es controla la temperatura dels armaris calents de transport als diferents menjadors. **PARCIALMENT CORREGIDA.** Es registra la temperatura dels armaris calents, però manca el registre d'alguns dies del mes de setembre (des del dia 11/09/2023 fins a data d'avui).
 - **NC2:** en relació al sistema de traçabilitat i a la formació higiènica dels manipuladors, l'operador ens indica que ens la enviarà per correu. **NO CORREGIDA.** En el moment de la visita no es disposa de la formació dels 6 treballadors de la cuina. No es disposa de registres de traçabilitat amb els lots dels diferents ingredients utilitzats en els àpats elaborats.

b) Supervisió de les infraestructures i equipaments, procés i producte i autocontrols:

- Reviso l'estat d'infraestructures i equipaments. Constato el següent:
 - **NC3:** els visors de temperatura digitals de 3 dels 4 armaris calents no es visualitzen correctament. La cuinera comprova la temperatura amb el termòmetre làser a l'interior dels armaris i aquestes són correctes, però el visor està malmès i hi ha números que no es llegeixen bé.
 - **NC4:** el rentamans de la sala freda no disposa de material per a la neteja i l'eixugada higiènica de les mans.
- Reviso procés i producte. Constato el següent:
 - **NC5:** la vaixella no s'emmagatzema protegida de possibles contaminacions. Es disposa la vaixella (plats, gots, gerres, etc.) en prestatgeries sense protecció a la plonge al costat de la màquina rentavaixelles. També trobo vaixella, material auxiliar, estris de cuina i packs de begudes al magatzem de productes de neteja i desinfecció.
 - **NC6:** les matèries primeres fresques que el centre congela no estan identificades correctament. Comprovo que no hi ha la data de congelació, ni la data de nova caducitat.
 - **NC7:** la porta de la cuina es manté oberta.

- Reviso els autocontrols i registres. Constato el següent:

El control de plagues el realitza l'empresa externa MONT MEDI, inscrita al ROESB amb núm. 0035CAT-SB. L'últim informe és de data 15/02/2023. La directora em mostra un correu electrònic de l'empresa en que confirmen que realitzaran visita al centre en data 27/09/2023.

- **NC8:** no sempre es controla la temperatura de recepció de les matèries primeres. Reviso 6 albarans d'entrada de producte i només hi ha la temperatura en 1.
- **NC9:** les fitxes tècniques dels àpats no estan actualitzades, manquen algunes elaboracions i també manca la informació relativa als al·lèrgens.

c) Programa de control d'aplicació de la normativa de tabac:

- **NC10:** no hi ha cap cartell amb la prohibició de fumar en les instal·lacions del centre. Tot i això, no trobo indicis de què es fumi al centre.

Conclusions:

1. El centre no ha corregit les no conformitats de l'actuació BA2100831318-1 del 27/05/2021.
2. Les no conformitats detectades suposen un incompliment de la normativa vigent i s'han de corregir.
3. El centre ha d'elaborar un cronograma o pla d'acció on s'indiqui el numero de no conformitat, descripció de la no conformitat, les mesures correctores adoptades, els terminis de resolució (màxim 3 mesos) i els responsables d'execució. Aquest document s'ha d'enviar als dos correus indicats en un termini màxim de 10 dies hàbils. L'empresa es compromet a enviar evidències de la resolució de les no conformitats als correus indicats.
4. Les no conformitats número 5, 6 i 7 s'han de corregir de manera immediata. El centre ha d'enviar evidències de la seva resolució als correus indicats al més aviat possible, de forma independent a l'elaboració del pla d'acció.

CORREUS: 