



Núm. Acta

Núm. 1

Acta d'inspecció

Data: 03/08/2023

Hora inici: 11:00

Hora final: 23:59

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

ORPEA IBÉRICA SAU

Nom establiment

ORPEA IBÉRICA SAU

DNI/NIF/NIE

Domicili establiment

AV Josep Tarradellas i Joan 19

Municipi

GIRONA

Codi Postal Telèfon

17006

Adreça de correu electrònic

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.07044/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

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:

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

DNI/NIE:

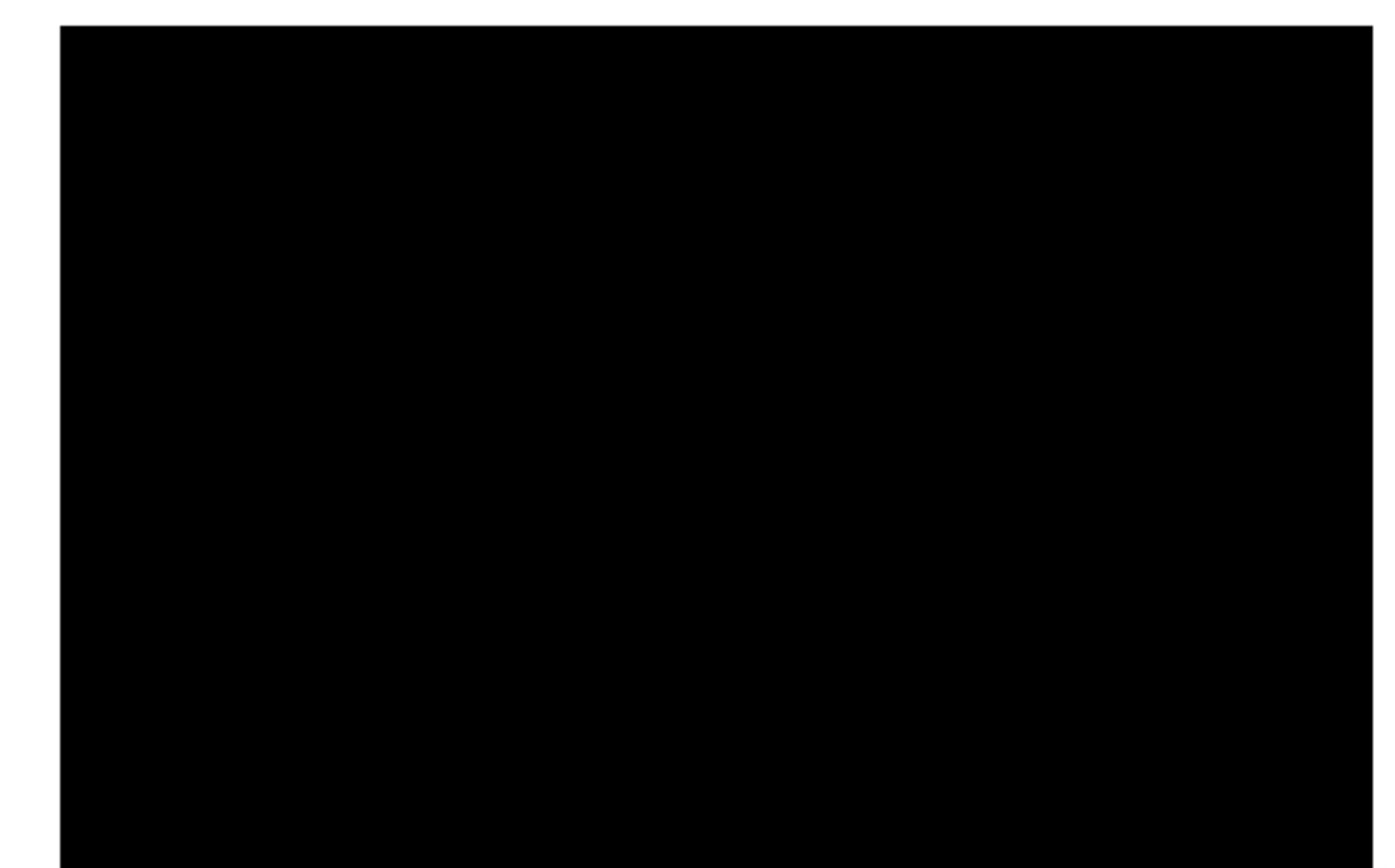
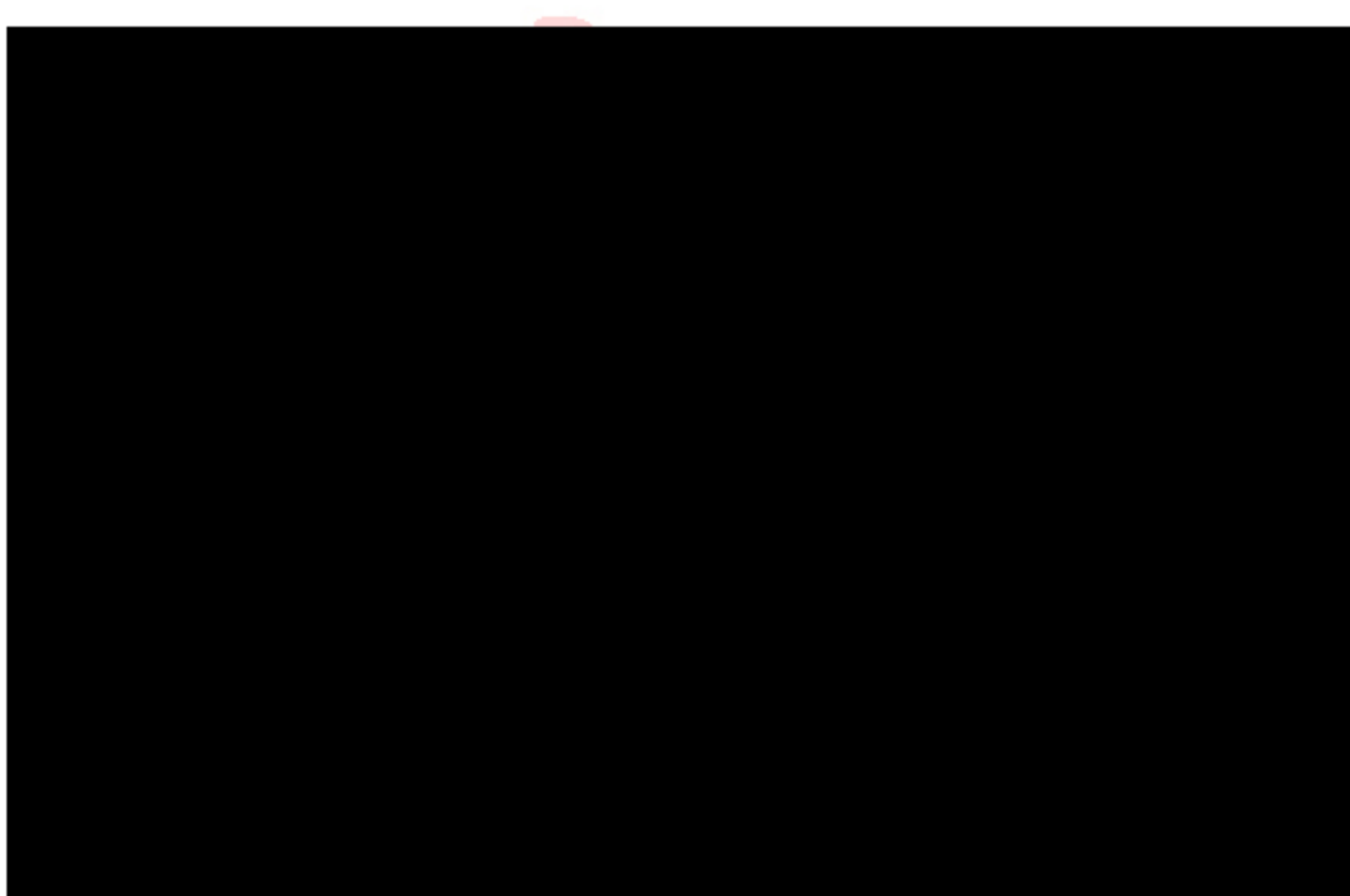
En qualitat de: Directora regional

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, [REDACTED].

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: [REDACTED]

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 5 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

ANTECEDENTS

[REDACTED] de 10/8/2022
[REDACTED] de 12/8/2022
[REDACTED] de 17/08/2022

Documentació enviada per correu electrònic de [REDACTED] de 25/8/2022 i 26/8/2022, inclòs el pla d'acció requerit a la visita anterior.

[REDACTED] de 2/9/2022
Documentació enviada per correu electrònic de [REDACTED] de 6/9/22 i 7/9/22
[REDACTED] de 9/9/2022

[REDACTED]-1 de 1/8/2023

FETS

Faig visita d'inspecció a la raó social ORPEA IBÉRICA SAU per donar compliment al programa de control sanitari d'aliments i d'establiments alimentaris 2023 per l'activitat de menjars elaborats. Durant la visita d'inspecció faig les següents actuacions:

- Revisió dels autocontrols.
- Seguiment de les no conformitats de vistes anteriors.

Autocontrols.Reviso els prerequisits del Manual APPCC, revisió 07-22 de juliol 2022.

El pla de control d'al.lèrgens està inclòs dins l'APPCC, disposen de menús alternatius i tenen fitxes per cada plat amb els ingredients al.lèrgens.

El pla de control de temperatures dels aliments elaborats: disposen d'un procediment (ref tem 005, de desembre 2018). No disposen de pla pròpiament està inclòs dins el quadre de gestió de l'APPCC.

No he revisat el pla de control de plagues de l'empresa externa.

Observo que respecte la visita de l'1 d'agost 23 han corregit:

INSTAL.LACIONS I EQUIPS

Vestidor homes

- Disposen de dosificador de sabó amb sabó.
- El pedal del cubell de roba bruta funciona.

Vestidor dones

- Han canviat el cubell d'escombraries, el que tenen és nou i el pedal funciona correctament.
- El pedal del cubell de la roba bruta funciona adequadament.

Zona de preparació de plats freds

- Han canviat el termòmetre de la nevera.

Cuina

El dispensador de paper (costat pica de rentat d'estrís) conté paper eixugamans,

Zona de neteja (plonge)

-El dispensador de sabó té sabó.

Cambra de congelació

-No observo restes de gel en el sostre, ni en el terra.

Magatzem d'estrís de neteja de la cuina

-Han sanejat la part inferior d'una de les parets està en mal estat de manteniment, la pintura es desprèn

PROCÉS I PRODUCTE

Magatzem d'estrís de neteja de la cuina:

- Han netejat les restes de pintura/guix de la paret en el terra.
- En una de les estanteries , en la balda més propera a terra han tret el rolo de plàstic film (que no estava prou protegit de la pols)

Sala d'escombraries

- Han netejat els suports de les escombraries estan bruts i la zona

Zona del parking, a la vora del local d'escombraries

-En el moment de la visita no observo bosses d'escombraries tancades en contacte directe amb el terra, fora del seu suport

Vestidors

-Han comprat caixes per col·locar les sabates .

Magatzem de productes no peribles de la cuina

- En el contenidor blanc que utilitzen per guardar les bosses de pasta oberta, han netejat les restes de pasta.
- Han millorat l'ordre i la neteja del terra.
- Han col·locat la bàscula al seu lloc.

Cambra de refrigeració de la fruita (número 2)

- No observo cap ceba ni fruita a sota de les lleixes.
- En el moment de la visita no hi ha regalim a terra.

Cambra de congelació (número 1)

- Han millorat l'ordre d'ela cambra. Observo moltes caixes de cartró, de material que no és de fàcil neteja i desinfecció.
- El terra està en estat adequat de neteja

Zona de descongelació

- Les lleixes estan en condicions adequades de neteja, sense regalim. Han netejat el terra.
- Les caixes amb productes alimentaris que s'estan descongelant disposen de reixeta per separar els exsudats.
- En el moment de la visita no hi ha cap caixa de cartró que s'estigui descongelant dins els seus propis envasos de plàstic en una caixa de cartró.

Zona de preparació de plats freds

-En el moment de la visita no hi ha la màquina llescadora. Segons manifesten tenen previst no utilitzar-la més, i compraran els productes llescats.

Han millorat l'estat de neteja d'aquesta zona:

- Com racons del terra sense restes de brutícia
- L'interior d'un calaix on hi ha estrís nets no està brut, ni amb restes enganxifoses
- El desguàs no està brut amb restes d'aliments.
- Els suports de les escombraries no estan bruts. Han protegit els estrís nets.
- No observo la lleixa bruta (on hi ha el producte biocida per desinfectar els vegetals

Cuina. Han millorat l'estat de neteja de la cuina, especialment:

- No observo zones del terra que no estan en condicions òptimes de neteja. Especialment a la zona de fogons, sense restes de pols, ni matèria orgànica.
- Han tret la porta del terra del darrera de la columna.
- Han netejat les restes de brutícia orgànica i regalims en una lleixa a sota del fom, en una zona on hi guarden tapes d'olla netes.
- Els desguassos estan nets
- Han netejat les fregidores i han canviat l'oli.
- Han netejat les marmites
- Han netejat l'interior del microones

Zona de neteja (Plonge)

En el moment de la visita no hi ha ni filtres de la campana ni safates dels rentaplats

- A l'interior de l'armari no hi ha objectes personals d'un treballador, com un mòbil o una ampolla d'aigua oberta
- No observo trossos paper eixugamans a terra
- Els estris de neteja estan en el magatzem d'estrís de neteja.

Respecte l'acta [REDACTED] **de 2/9/2022 AUTOCONTROLS**

-Pla de neteja i desinfecció. Disposen de fitxes tècniques i fitxes de dades de seguretat dels productes utilitzats.

Observo que les següents no conformitats:

AUTOCONTROLS Els plans revisats són genèrics, no específics pel centre

Pla de control de recepció dels aliments Reviso els registres de juny, juliol i agost del 2023

- 1.1 No especifiquen sempre els productes controlats, ni el lot ni fan control de temperatura dels productes refrigerats ni congelats.
- 1.2 No consta la temperatura del vehicle de transport

Desinfecció de vegetals i fruites de consum en cru

Quadre de gestió

- 2.1 Observo que les concentracions de desinfectant descrites en el quadre de gestió (manual APPCC) i les concentracions mesurades amb les tires de comprovació no coincideixen
- 2.2 Registres de desinfecció de vegetals. Observo dies (del mes de juliol 23) en què no hi ha anotades operacions, no consta si és perquè no s'ha fet o si és perquè aquell dia no cal fer aquesta operació.

Pla de formació

Registres

- 3.1 Una de les cuineres (que ha començat recentment) no acredita formació recent en seguretat alimentària ni de gestió d'al·lèrgens.
- 3.2 No acrediten formació inicial a l'empresa de les ajudants de cuina
- 3.3 Segons consta en el pla d'autocontrol des de direcció s'ha de fer la supervisió de registres. No acrediten formació relacionada amb aquesta matèria, a part d'una formació fet el mes de gener de 15 minuts.

Pla

- 3.4 Indica que faran formació anual de 4h en seguretat alimentària. Segons manifesten encara no tenen data prevista per fer-la aquest 2023.
- 3.5 No tenen a disposició el registre en el que es relaciona cada manipulador, amb el lloc de treball ocupat, les necessitats formatives i l'estat de la formació.

Pla de neteja i desinfecció

Registres. Reviso el del mes de juliol 23

- 4.1 No consten anotacions per exemple de neteja de campanes extractores (freqüència setmanal), o de cubells d'escombraries (freqüència diària)
- 4.2 Les plantilles que utilitzen com a registres ("plan de biolimpieza cocina") no són específiques pel centre (per exemple diu contenidors de transport quan existeixin en el centre) , no contenen totes les zones (com zona de preparació d'amanides, no especifiquen les càmeres ni les neveres que tenen)
- 4.3 No acrediten formació en l'ús de productes de neteja d'ús professional. (com Suma Chlordes D10.45 o el Suma Bac D10)

Pla general de neteja i desinfecció (**annex VII**) , revisió 7-22 .

- 4.4 No consta la descripció de les instal·lacions , zones i elements a netejar , dels equips concrets.
- 4.5 No hi consta per exemple els sostres, les reixetes de ventilació, la zona de preparació de plats en fred, etc
- 4.6 No especifiquen els productes en tots els casos (diu "detergente" o "desinfectante" per exemple en el procediment L+D 01). No consta la dosificació dels productes.

PLA DE CONTROL DE PLAGUES (propi de l'establiment)

- 5.1 No detalla les barreres físiques ni els dispositius mecànics i/o físics que té l'establiment.
- 5.2 La plantilla no és específica per l'establiment, hi consten teles mosquiteres quan a la cuina no n'hi ha.
- 5.3 No consten anotacions de les revisions trimestrals

Pla de control de l'aigua de consum

- 6.1 No està actualitzat d'acord a la normativa vigent : "Real Decreto 3/2023, de 10 de enero, por el que se establecen los criterios técnico-sanitarios de la calidad del agua de consumo, su control y suministro."
- 6.2 Observo que durant el mes de juny els registres de control de desinfectant no són diaris.

Pla de manteniment

Pla

- 7.1 No especifiquen la freqüència de les operacions de manteniment preventiu en tots els casos ni les mesures d'higiene a seguir quan es realitzen quan es fan aquestes operacions.
- 7.2 A l'apartat de vigilància consta que hi ha una sèrie d'elements "*Sin peligro potencial para los alimentos*: Cubos de basura, Insectocutores" . Aquests elements poden ser causants de contaminació dels aliments , de manera indirecta.igual

Pla de control de temperatures dels plats preparats. Reviso el mes de març 23

- 8.1 Observo que els controls de temperatura dels plats preparats (efectuats a cuina) no són diaris
- 8.2 Observo que els controls de temperatura dels plats preparats que es controlen a planta (com per exemple la 6)

Respecte la visita de l'1 d'agost de 2023 manca corregir:

INSTAL·LACIONS I EQUIPS

- Cuina
- 9 Un dels equips per mantenir els plats preparats calents no disposa de visors de temperatura.
 - 10 L'equip (armari calent) que disposa de visors de termòmetre: en el moment de la visita un dels visor marca 48°C .

PROCÉS I PRODUCTE

- 11 Cambra de congelació (número 1): Observo moltes caixes de cartró, de material que no és de fàcil neteja i desinfecció

CONCLUSIONS Les no conformitats descrites suposen l'incompliment de la normativa vigent i s'han d'aplicar les mesures correctores adequades per solucionar-les el més aviat possible.. Les que fan referència a procés i producte són de compliment immediat.