



Núm. Acta

BA2100917027-1

Núm.

1 de

Acta d'inspecció

Data 27/09/2021

Hora inici: 00:00

Hora final: 23:59

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

Nom establiment

LA VOSTRA LLAR TERRASSA SL

DNI/NIF/NI

Domicili establiment

CR Puig Novell 20

Municipi

TERRASSA

Codi Postal Telèfon

08221

Adreça de correu

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.07038/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

Signatura Inspector/s:

Signatura Inspector/s:

Signatura Inspector/s:

Signatura de/de la competent:

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, 131-150, 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: sandra.pascual@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 pàgines indosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Faig la inspecció a l'establiment de la referència amb motiu de comprovar el compliment de la normativa sanitària vigent.

Amb data 05/07/2021 ha estat inscrita al registre sanitari amb num de RSIPAC :50.07038/CAT

NORMATIVA APLICABLE

Reglament 852/2004, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments.

Reglament 853/2004, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

RD 3484/00, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per elaboració de menjars preparats.

I qualsevol altra normativa genèrica o específica aplicable a l'activitat.

RESULTAT DE LA INSPECCIÓ

El Centre es una residència de gent gran i centre de dia, disposa de cuina pròpia amb personal contractat pel propi centre i, per al consum propi d'aquest. En aquests moments hi ha 37 avis i tenen fins a 72 places.

Deficiències constatades durant la inspecció:

Deficiències relatives a les infraestructures i equipaments

1. L'aixeta dels serveis higiènics es d'accionament manual (s'hauria de canviar per una aixeta tipus polsador)
2. L'aixeta del manipulador de la cuina es d'accionament manual (s'hauria de canviar per una aixeta de genoll o pedal) . No disposa de dosificador de sabó ni paperera amb tapa d'accionament a pedal.
3. El llum de la càmera frigorífica està fos.

Deficiències relatives a la higiene

4. La roba neta de treball no es guarda tancada. Es troba penjada al vestuari - serveis higiènics
5. Presència d'objectes (caixa de sabates, paper wc...) sobre els armariets .Al sostre dels armariets hi ha pols.
6. Hi ha aliments (caixes de llet, aigua, sucs...)directament dipositats al terra . Aquesta practica dificulta la neteja del terra.
7. Presència de caixes de plàstic ,amb cebes i patates, polsoses. Que s'emmagatzemen al costat de la matèria primera no perible.
8. Presència d'aliments secs (fideus fins) i refrigerats (xoriço llescat) que han estat travessats a contenidors i no han estat identificats. Han perdut tota la informació de l'etiqueta (lot, data de caducitat, ingredients..)
9. Presència d'aliments congelats al propi establiment i no estan identificats amb la data de congelació. (safates de pollastre, safata de xoricets...)
10. Presència d'aliments congelats que han perdut l'etiquetatge original .Per exemple tacos de cam , peix ... ja que aquests venien dins de embalatges de cartró on tota la informació de l'aliment estava a l'etiqueta de la caixa.

Deficiències relatives als autocontrols

11. No disposen de la documentació relativa als plans de prerequisits .
12. No disposen de la dosi de lleixiu (37mg) per la desinfecció de les superfícies i estris de treball. (20ml de lleixiu per litre de aigua).

Documentació avaluada durant la inspecció :

- Registre d'autocontrol del dia 27/09/2021 (Control prerequisits cuina)
- Menu mensual en aquest hi surten de cada plat elaborat els gr dels ingredients que componen el plat .
- Disposen d'un sol proveïdor : Central Borne
- Disposen de fitxa tècnica dels plats elaborats
- Disposen de cartellera informativa en diversos punts de la cuina.
- Disposen de menú testimoni.

CONCLUSIONS

S'han de resoldre les deficiències descrites en aquesta acta d'inspecció. Les deficiències relatives a la higiene de forma immediata.



Núm. Acta

BA2100917027-1

Núm.

4 de
