

Núm. Acta

GI2100845014-1

Núm.

1

Acta d'inspecció

Data 26/04/2021

Hora inici: 09:30

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

SUARA EQUIPAMENTS SOCIALS SL

Nom establiment

RESIDÈNCIA PLA DE MARTÍS

DNI/NIF/NI

XXXXXXXXXX

Domicili establiment

Veïnat de Martís de Baix s/n

Municipi

ESPONELLÀ

Codi Postal Telèfon

17832

972597000

Adreça de correu

XXXXXXXXXX@suara.coop

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.05112/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Residència geriàtrica amb cuina pròpia

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

Inspector/s

Cognoms i nom:

XXXXXXXXXX

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

XXXXXXXXXX

En qualitat de: DIRECTOR

DNI/NIE:

XXXXXXXXXX

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura del/de la compareixent:

Sir

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: Telèfon mòbil:

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:

Acta GI2000731222-1 de data 29.01.2020.

FETS:

Faig visita d'inspecció a la Residència geriàtrica Pla de Martís, del municipi d'Esponellà per comprovar el compliment de les condicions sanitàries que estableix la normativa vigent en relació amb el següent:

- Control sanitari d'infraestructures i equipaments dels establiments alimentaris.
- Control sanitari dels processos i productes alimentaris.
- Avaluació dels autocontrols dels establiments alimentaris.

Aquest establiment ha canviat de raó social des del maig del 2020, l'actual és SUARA EQUIPAMENTS SOCIAL, SL, amb el número de NIF B65568719.

El centre ofereix servei de menjador amb cuina pròpia, on hi treballa 1 cuinera que elabora una mitjana de 49 menús per àpat (esmorzar, dinar, berenar i sopar) en dos torns (un pel triturat i l'altre menjar estandard). Manifesten que actualment no hi ha residents amb intoleràncies o al·lèrgies.

A la cuina hi ha un aparell d'osmosi inversa per l'aigua de beguda.

En el decurs de la visita d'inspecció detecto les no conformitats següents:

Vestidor del personal:

1. La finestra no disposa de xarxa mosquitera per impedir l'entrada d'insectes i animals indesitjables.
2. No guarden les sabates endreçades i observo roba penjada fora dels armariets, els quals no són de doble cos per guardar separatament la roba de la feina i la de carrer.
3. No hi ha paper eixugamans en el dispensador.

4. Les xarxes mosquiteres de la finestra dels serveis higiènics del personal i de la cuina estan brutes, amb pols.
5. El dispensador de paper eixugamans dels serveis higiènics del personal està desmuntat, no protegeix el paper de focus de contaminació i brutícia.
6. La porta d'entrada de l'exterior no disposa de dispositius per evitar l'entrada d'insectes i altres animals indesitjables (molla, pantalla contra insectes).
7. El prestatge del passadís està en mal estat de manteniment, la superfície no es llisa ni de fàcil neteja i desinfecció.

Cuina:

8. Algunes zones del marc de la porta d'entrada a la cuina i la porta està en mal estat de manteniment, la superfície no és llisa ni de fàcil neteja i desinfecció.
9. A la paret del costat del forn manquen algunes rajoles.

10. El rentamans no manual no té un subministrament d'aigua calenta correcta, s'ha regulat de manera només surt l'aigua freda.
 11. Els túrmixs no es guarden protegits de focus de contaminació i brutícia.
 12. En la nevera els ous no estan correctament emmagatzemats per evitar contaminacions creuades.
 13. La vaixel·la i coberts no estan protegits de focus de contaminació i brutícia.
 14. No apliquen correctament el producte desinfectant de superfícies, no l'esbandeixen.
 15. L'aparell elèctric contra insectes de la cuina està brut, amb restes d'insectes.
- Magatzem:
16. La paret està en mal estat de manteniment, presenta una esquerda.
 17. Alguns prestatges no estan en bon estat de conservació i de manteniment.
 18. Part del terra està brut, en les zones a tocar de les potes dels prestatges d'una paret, amb restes d'aliments i també unes guies amb pols.

Autocontrols:

19. El document no està actualitzat.
20. Pla de control de l'aigua de consum humà:
 - No descriu el procediment de neteja i desinfecció del dipòsit de la sal del descalcificador.
 - No disposen de la documentació que acrediti que el descalcificador i l'aparell d'osmosi compleix amb els requisits legals per tractament d'aigües.
 - No inclou l'anàlisi de l'aigua després del tractament d'osmosi.
 - La fitxa tècnica/seguretat de la sal no està actualitzada.
 - Els registres de control de la desinfecció no es fan diàriament i observo alguns valor incorrectes, inferiors a 0.20 ppm.
 - L'anàlisi de l'aigua ACI (coure) + sodi, clorur i índex de langelier de data N (anàlisi de control) de data 22/01/2021, el sodi (224 mg/L) no compleix el valor paramètric. No disposen de cap anàlisi de seguiment d'aquest paràmetre.
 - No disposen de cap anàlisi de l'aigua osmotitzada de beguda.
21. Pla de control de neteja i desinfecció:
 - El document no està actualitzat amb les dades dels productes que apliquen.
 - No hi consta la persona responsable de l'execució i supervisió del pla.
 - No disposen de la documentació actualitzada del producte P43, ni Desinfect Extra.
 - La fitxa de dades de seguretat del producte AQUAGEN DV no està actualitzada.
 - El procediment de desinfecció dels vegetals no descriu la dosi del desinfectant que s'ha d'utilitzar.
 - Utilitzen productes d'ús professional i no disposen de la formació per aplicar-los.
 - No s'omple diàriament el registre de control visual de la neteja i desinfecció.
22. Pla de control de plagues i animals indesitjables:
 - No disposen del protocol del pla d'actuació de control de plagues de l'empresa contractada.
 - No disposen d'un plànol de situació dels elements de control intern (mosquiteres, llum UV).
 - En el plànol de situació dels mètodes de control de l'empresa contractada no inclou tots els elements de control (falten els de la planta 1).
 - Els portaesquers no estan fixats, i alguns no estan situats en el mateix lloc que indica en el pla (ex, trampa 3 de la cuina).
 - Segons el document informatiu després de la intervenció del 25/03/2020 apliquen el producte Frap Bloque. No es pot utilitzar més de 35 dies sense una avaluació de l'estat de la infestació i l'eficàcia del tractament. No hi ha constància que ho facin.
 - No puc comprovar l'etiquetatge dels productes que apliquen.
 - No registren diàriament el control de les barreres físiques.
 - No disposen de registres de manteniment de l'aparell elèctric contra insectes de la cuina.
23. Pla de formació i capacitat del personal:
 - Document no està actualitzat. → *14 de març 2016*
 - No disposen del manual de la formació rebuda, cal que inclogui formació en al·lèrgens i intoleràncies.
24. Pla de control de proveïdors, matèries primeres i traçabilitat:
 - No disposen de la llista actualitzada dels proveïdors, amb les seves dades, registres sanitaris, productes que subministren.
 - No registren totes les recepcions de matèries primeres, només registren de proveïdors de productes que requereixen temperatures de conservació (fred- congelació).



- No disposen de totes les fitxes tècniques de les matèries primeres.
 - Les fitxes tècniques del proveïdor Portas no estan actualitzades, no hi consta el nom de l'additiu E 224 (sulfit), ni els al·lèrgens del pa ratllat.
25. Pla de control de temperatures:
- No està actualitzat amb els actuals elements de fred.
 - No especifiquen els tipus d'aliments que es conserven en les neveres, congeladors i arcó congelador.
 - En el registres de control de temperatura de servei dels plats preparats, observo algun valor superior a 8°C de plats freds, algun valor inferior a 65°C de plats calents i puntualment no han registrat la temperatura de servei del menjar (dia 22/04).
 - En els registres de control de temperatures dels elements de fred observo alguna temperatura de congelació de -17°C i alguns dies no han registrat les temperatures dels elements de fred.
26. Pla de control d'al·lèrgens:
- El document descriptiu és incomplet, no inclou mesures per evitar contaminacions encreuades.
 - Les fitxes tècniques dels menjars preparats no inclouen tots els ingredients al·lèrgens.

CONCLUSIONS:

Cal que siguin adoptades les mesures correctores necessàries per esmenar les no conformitats descrites en aquesta acta.