



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

LP2301086588-1

Núm. 1

Acta d'inspecció

Data: 02/08/2023

Hora inici: 00:00

Hora final: 23:59

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

SANITAS MAYORES SL

Nom establiment

SANITAS MAYORES SL

DNI/NIF/NIE

B58937178

Domicili establiment

CR de Vic 5-7

Municipi

LLEIDA

Codi Postal

25005

Telèfon

973228550

Adreça de correu electrònic

ena@sanitas.es

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.02070/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

060300 RESIDENCIA GENT GRAN AMB CUINA

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

Inspector/s

Cognoms i nom:



Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:



DNI/NIE:



En qualitat de:

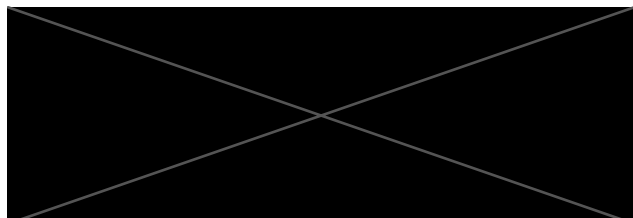


Signatura Inspector/a:

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: ena@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 6 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

1. MOTIU

Efectuo visita de inspecció en el marc del Programa de control Sanitari dels Aliments i dels establiments alimentaris a Catalunya (SICA), per comprovar el compliment dels requisits de la normativa vigent. Aplico el Protocol d'inspecció d'establiments de la clau 50 (restauració social) i de la clau 26 (menjars preparats) (PC-50-26)

2. FONAMENTS DE DRET

- . Reglament 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d' abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.
- . Reglament 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, que estableix normes específiques de higiene dels aliments d'origen animal
- . RD 1086/2020 de 9 desembre i RD 1021/2022 de 13 desembre , sobre requisits d' higiene per la producció i comercialització de productes alimenticis.
- . 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.
- . Reglament 1169/2011 del parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- . RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments.
- . RD 3/2023, de 10 de gener, pel que s'estableixen els criteris tecnico-sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum.
- . Llei 28/ 2005, de 26 de desembre, de mesures sanitàries enfront el tabaquisme
- . Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de salut pública
- . I qualsevol altra normativa que sigui d'aplicació.

3. ACTIVITAT I CONDICIONS HIGIENICOSANITARIES

a. DADES IDENTIFICATIVES DE L'ESTABLIMENT: coincideixen amb les del RSIPAC

b. ACTIVITAT:

Residència per gent gran amb cuina pròpia. Actualment es cuina el menjar per 110 residents, i el dinar de 10 persones del centre de dia.

A la cuina hi ha dos persones per torn de treball.

c. ESTAT DE CORRECCIÓ DE NO CONFORMITATS ANTERIORS dels apartats de Infraestructures i equipaments (PC-IE) i Procés i Producte (PC-PP):

Verifico si s'han corregit les No Conformitats dels apartats de Infraestructures i equipaments (PC-IE) i Procés i Producte (PC-PP) descrites en l'acta LP210084077-1 de data 21/09/21 en què es van desenvolupar els programes del sistema de control sanitari dels aliments i dels establiments alimentaris a Catalunya (SICA).

Detallo les no conformitats esmentades i el seu estat de compliment actual:

No conformitat 1: Les finestres dels menjadors no disposen de mosquiteres. Hi ha 4 menjadors amb office, un en cada planta. CORREGIT. S'han col·locat teles mosquiteres en finestres dels office.

No conformitat 2: En el congelador s'amunteguen els aliments, s'ocupa el terra de la part central de la cambra. En les cambres frigorífiques no hi ha prou separació entre crus i cuinats i entre diferents tipus d'aliments. CORREGIT.

No conformitat 3: no hi ha un document descriptiu del sistema de traçabilitat. CORREGIT

d. PROTOCOL D'INSPECCIÓ D'ESTABLIMENTS DE LA CLAU 50 (RESTAURACIÓ SOCIAL) I DE LA CLAU 26 (MENJARS PREPARATS):

Infraestructures i equipaments (PC-IE) i Procés i Producte (PC-PP):

L'activitat que es realitza durant la inspecció es cocció, manteniment en calent i servei del menjar d'avui, menestra con jamon, pollo con patatas, helado. També hi ha triturat, sopa, menu astringent.

El menjar que es serveix es manté en calent fins el moment de servir-lo dins del armari calent o del forn.

El menjar es puja a les plantes menjador en contenidors isoterme de plàstic.

Comprovo displays de temperatures de: cambra frigorífica (4°C), avantcambra (4°C), cambra congelació (-18°C), nevera baixa cuina (2'8°C), cuarto fred (19°C), rentavaixelles petit (59°C), rentavaixelles gran (91°C).

Els regulador de temperatura de l'armari calent esta a 90°C. Mesuro temperatura amb el meu termòmetre del seu interior 81°C, i de la menestra de un gastronorm 58°C.

Desinfecció de vegetals de consum en cru: disposa de un sistema de dosificació del desinfectant utilitzat.

Durant la inspecció comprovo les condicions higienicosanitàries dels apartats de Infraestructures i equipaments i Procés i producte i observo les següents **no conformitats (NC)** que cal corregir:

NC. Cal millorar la neteja de les reixetes del ventilador de l'evaporador de la avantcambra frigorífica.

NC. Hi ha rovell en el suport del rotllo del film alimentari del cuarto fred.

NC. Comprovo que en les parets de la sala freda hi ha tres ròtuls amb instruccions per la desinfecció dels vegetals de consum en cru. N'hi ha un amb l'arxivador de plàstic protector brut. Es recomana deixar només un dels ròtuls, per facilitar la neteja de les parets

Autocontrols (PC-AU):

Presenta el dossier "Documentació cuina. Pla d'autocontrol. Any 2023" que consta de un Pla APPCC i documents de Plans de l'aigua, plagues, neteja, formació, temperatures, proveïdors, traçabilitat, al·lèrgens, manteniment, residus.

1- PLA APPCC

En el document PR.04.CO.05. Control de cocina- v19 Procedimiento – Control Cocina y Anàlisi de Riesgos y Puntos Crítics de Control s'han establert 8 PCCs en es següents etapes:

- Condicionament de matèries primes: 2 pels perills biològic i físic.
- Elaboració en fred pel perill biològic
- Elaboració en calent pel perill biològic
- Manteniment en fred i consum en fred pel perill biològic
- Manteniment en calent pel perill biològic
- Regeneració pel perill biològic
- Servei pel perill biològic

Hi ha un quadre de gestió "Quadre de control del procés productiu" on es descriuen les mesures preventives, els límits crítics, la vigilància i les mesures correctores en cas de superar els límits crítics. Hi ha els responsables de l'aplicació i els registres associats.

Hi ha la programació dels menús d'estiu i d'hivern i fitxes tècniques per a cada plat.

Hi ha un full de registre dels controls APPCC de producció: FO-10_PR.04.CO.05- Rueda menús v7 y control APPCC. S'imprimeix diàriament amb els plats programats per a dinar, sopar, triturats dinar i triturats sopar i es deixa un espai obert per als "menús opcionals" i "Otros/cambios". Es registren l'hora i la temperatura de cocció, el temps de cocció i l'hora i la temperatura de sortida (o de servei) i les inicials de la persona que fa el control. Comprovo lels registres de la darrera setmana.

Hi ha un control amb registre dels olis de fregir FO-10_PR.04.CO.05 Edició 3 de 23/01/20 Renovació d'olis usats. Comprovo en els registres que l'oli es va canviar 4 cops al mes de juliol.

Hi ha un registre de la higienització de vegetals (fruita i verdura) que inclou les instruccions FO-11_PR.04.CO.05. Edició 1 de 13/02/20. Comprovo el registre del mes de juliol.

2- Control de l'Aigua:

L'aigua es de xarxa pública i disposa de dipòsit de 20 m³ amb clorador.

Hi ha un registre del control diari de clor: FO-08_PR.04.CO-05 Edició 7 de 20/01/2020. Comprovo el del mes de juliol, correcte valors de 0,6 ppm.

Comprovo amb kit propi Hanna HI701, 0,71 ppm de clor residual lliure.

Hi ha un programa de manteniment de la instal·lació de l'aigua sanitària contracta amb empresa externa Bioseguretat ambiental SL Reg. 399-CM-S (prevenció de la legionel·losi), on hi ha el plànol i la descripció de les instal·lacions i la desinfecció anual de la instal·lació i el dipòsit.

Comprovo anàlisi de control de l'aigua efectuat per l'empresa Laboratorio Control Microbiológico y Químico de data 06/06/22 pels paràmetres recompte de Coliformes totals, E.Coli, , pH, conductivitat elèctrica, terbolesa, color, amoni, olor, sabor, amb resultats correctes.

Comprovo certificat de realització de neteja i desinfecció del dipòsit i xarxa d'aigua, efectuada el 03/05/23 per Bioseguretat ambiental SL Reg. 399-CM-S.

3-Control de Plagues:

Per al control de plagues tenen contractada la empresa externa "Tratamiento y control de animales nocivos SL" nom comercial MONTMEDI número ROESP: 0035CAT-EB. El responsable de manteniment té accés al web on està tota la documentació de la empresa i dels controls.

Comprovo presència de esquers amb ròtuls a la paret indicant la seva ubicació en diferents zones.

Comprovo full informatiu del darrer control realitzat en data 20/03/23, sense incidències.

4-N+D:

Hi ha un registre de planificació de la neteja a la cuina: FO-16_PR.04.CO-05 edició 3 de 20/01/2020 que inclou les neteges que s'han de fer després de cada ús, diàries, setmanalment, quinzenal, mensual i bimensualment i la verificació dels registres. Comprovo el planning de 2023

Exposades a la cuina hi ha les fitxes del procediment de neteja de cada secció.

Hi ha les fitxes tècniques dels productes de neteja i desinfecció. Comprovo que coincideixen amb els productes que hi ha a la cuina. Desinfectant Suma Bac D10 (Diversey)

5- Control de proveïdors:

Hi ha la llistat a la cuina dels proveïdor amb les seves dades.

Les especificacions de productes estan en les guies de bones practiques

Comprovo que en els albarans de recepció, hi estampa un segell amb els apartats Temperatura, inspecció visual mercaderia i vehicle.

6-Formació en manipulació d'aliments:

A l'establiment, a disposició dels treballadors hi ha els següents documents:

- FO-14_PR.04.CO.05- V9 Guia BPH Cocina "Guia de bones Pràctiques higièniques i indicacions de treball en matèria de manipulació d'aliment i producció de cuina". Manual de formació personal de cuina.

- FO-21_PR.04.CO.05- V2 Guia BPH Cocina V9 "Guia de bones Pràctiques higièniques i indicacions de treball en matèria de manipulació d'aliment". Manual de formació personal sala.

- FO-14_PR.04.CO.05. Control de cocina- v19 Procedimiento – Control Cocina y Anàlisi de Riesgos y Puntos Críticos de Control.

Es realitza una formació en manipulació d'aliments cada any. Comprovo els tests realitzats d'aquesta formació realitzats a l'agost de 2022, per 5 persones.

6- Control de temperatures:

Hi ha un registre diari de les temperatures dels frigorífics i congeladors i de la sala freda. FO-04_PR.04.CO.05 Edició 8 de 22/12/15. Comprovo el registre del mes des juliol, conforme .

7-Traçabilitat:

Disposa dels albarans d'entrada dels aliments recepcionats. Presenta la programació de menús subministrats. Els plats elaborats cada dia s'enregistren en el document FO-10_PR.04.CO.05- Rueda menús v7 y control APPCC.

8- Control d'al·lèrgens:

Hi ha la llista dels al·lèrgens de declaració obligatòria i les seves característiques.

Hi ha un manual de bones pràctiques d'elaboració en cuina . Al·lèrgens alimentaris amb les mesures per prevenir contaminacions encreuades amb els al·lèrgens.

A les fitxes dels plats es detallen els ingredients i al·lèrgens que contenen

A la residència no hi ha actualment persones amb al·lèrgies.

9-Manteniment:

L'establiment disposa d'un encarregat de manteniment

10-Residus:

Comprovo document de recollida d'oli usat realitzada en data 24/07/23 per l'empresa REFOOD SLU.

11-Verificacions- Calibracions:

El responsable de manteniment realitza verificacions anuals de les sondes de temperatura dels equips, comparant les dades amb un termòmetre patró.

Comprovo certificat de calibració del termòmetre patró, de data 31/08/21, amb validesa de 2 anys.

Comprovo registre de verificació realitzada en data 04/05/23, de les sondes de nevera cocina, sala fria, frigorífic verdures, frigorífic carns, congelador, congelador gelats, amb resultats aptes.

Hi ha butlletins d'anàlisi dels menjars preparats (Laboratori Calitec LAB, SL N° ENAC 778/LE1596 N° 778/LE 2463). Dos o tres plats cada trimestre pel control d'aerobis mesòfils, Enterobacteris, E coli, Salmonel·la spp, Listeria monocytogenes, i Staphylococcus aureus., una superfície, i un manipulador per Staphylococcus aureus . Comprovo el realitzat en data 28/04/23, per flan, bacallà a la vizacina (calent), un túrmix, un manipulador, amb resultats correctes.

4. CONCLUSIONS-MESURES CORRECTORES

Us requerim la correcció immediata de les **no conformitats (NC)** abans esmentades donat que suposen un incompliment de la normativa vigent, lo qual comprovarem en una posterior visita de inspecció.