



Acta d'inspecció

Data: 12/03/2019

Hora inici: 10:00 Hora final:15:04

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

RESIDÈNCIA ELS CIRERERS SL

Nom establiment

RESIDÈNCIA ELS CIRERERS SL

DNI/NIF/NIE

B17685967

Domicili establiment

Afores S/N

Municipi

VILADEMULS

Codi Postal Telèfon

17468

Adreça de correu electrònic

RESIDENCIA@CIRERERS.COM

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.05286/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; Codi Programa/VPA 2: P. ctrol. aplicació normativa tabac) (

Inspector/s

Cognoms i nom: [REDACTED]

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom: [REDACTED]

DNI/NIE: [REDACTED]

En qualitat de: [REDACTED]

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura del/de la compareixent:

CPISR-1 C

Firmado digitalmente por
 CPISR-1 C [REDACTED]

Fecha: 2019.03.12
 15:16:12 +01'00'

En aplicació de l'article 5 de la Llei orgànica 15/1999, de 13 de desembre, de protecció de dades de caràcter personal, 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: [REDACTED] Telèfon mòbil: [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 4 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

BASE LEGAL

- Llei 18/2009, de 22 d'octubre de salut pública
- Llei 15/1983, de 14 de juliol de la higiene i el control alimentaris
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició
- Reglamente (CE) núm. 852/2004 del parlament europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimenticis
- Reglament (CE) núm.853/2004 del Parlament europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- REGLAMENT (CE) 1169/2011, sobre la informació alimentària facilitada al consumidor
- RD 126/2015, pel qual s'aprova la norma general relativa a la informació dels aliments que es presenten sense envasar per a la venda al consumidor final i a les col·lectivitats, dels envasats als llocs de venda a petició del comprador i dels envasats pels titulars del comerç al detall
- RD 381/1984, pel qual s'aprova la reglamentació tècnica sanitària del comerç minorista d'alimentació
- Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi Alimentari Espanyol
- RD 140/2003, de criteris sanitaris de qualitat de l'aigua de consum humà
- RD 902/2018, de 20 de juliol, pel qual es modifica el RD 140/2003, de 7 de febrer, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua de consum humà
- RD 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats
- RD 895/2013, de 15 de novembre, pel qual es modifica el RD 1431/2003, de 21 de novembre, pel qual s'estableixen determinades mesures de comercialització en el sector dels olis d'oliva i oli de pinyolada d'oliva
- RD1420/2006, d'1 de desembre, sobre la prevenció de la parasitosis per anisakis en productes de la pesca subministrats per establiments que serveixen menjars als consumidors finals o col·lectivitats
- RD 1254/1991, de 2 d'agost, pel qual es dicten les normes per a la preparació i conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres productes de consum immediat en els que figuri l'ou com ingredient
- Ordre del 9 de febrer de 1987 sobre normes específiques per a la preparació i la conservació de la maionesa d'elaboració pròpia i d'altres aliments amb ovoproductes.
- Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme i reguladora de la venda, el subministrament, el consum i la publicitat dels productes del tabac
- Llei 42/2010, de 30 de desembre, per la qual es modifica el Llei 28/2005, de 26 de desembre

DOCUMENTS DE REFERÈNCIA

- Programa de Vigilància i Control sanitari d'aigües de consum humà de Catalunya
- Desenvolupament de l'article 27.7 del RD 140/2003, de 7 de febrer. Document de consens amb CCAA. Aprovat març 2005. Ministeri Sanitat i Consum

ANTECEDENTS

- Acta 106170, de 25/01/2018

FETS

Efectuo visita d'inspecció sanitària a l'establiment Residència Els Cirerers, de Vilafreser, per avaluar:

- Condicions higièniques i de manteniment de les infraestructures, locals i equips.
- Condicions higièniques dels processos, de la manipulació i dels productes alimentaris
- Supervisió del Pla d'autocontrol
- Supervisió del Pla de plagues
- Compliment de la llei del tabac

Dades de l'establiment i de l'activitat

Es mantenen les dades identificatives del registre sanitari

L'establiment és un centre geriàtric, que per tant obre els 365 dies a l'any.

Ofereix, a diari, 4 àpats: esmorzar / dinar / berenar / sopar

Ofereix diversos tipus de dietes, entre les quals, les toves, les turmix, astringents i d'altres, segons patologies dels clients. Disposen d'una dietista. En cap cas hi ha alimentació endo/nasogàstrica.

El nombre d'àpats/servei és de : 56/torn

Disposa de cuina pròpia per a l'elaboració de tots els àpats. Tot es consumeix al propi centre.

Segons manifesta el sotasignat, no serveixen peix en cru.

Disposen d'un sistema/documentació per aportar la informació relativa als al·lèrgens als clients.

Durant la visita d'inspecció comprovo que l'estat de neteja d'instal·lacions i equips és correcte, així com el de manteniment.

Formalitzo el protocol.

Les temperatures dels elements de fred eren correctes en el moment de la inspecció, així com el valor del desinfectant residual.

Les temperatures de servei dels plats, són correctes.

La informació dels al·lèrgens es dona amb el menú.

L'establiment disposa de captació pròpia i efectua la cloració. Té un dipòsit pel tractament de cloració i un de recloració, atès que enmig hi ha instal·lat un sistema de descalcificació. També té un filtre de sorra a l'entrada i un d'intermig per a partícules físiques.

Les anàlisis efectuades a l'aigua de consum humà, corresponents a l'any 2018, han estat les que segueix:

DATA	NÚM. REFERÈNCIA	TIPUS	PUNT MOSTREIG	RESULTATS
15/02/2018	C18X12347	ACN	Xarxa	correcte
15/05/2018	C18X8155	ACN	Xarxa	correcte
10/09/2018	C18XH866	ACN	Aixeta-dipòsit	correcte
06/11/2018	CC18XL646	ACN	Aixeta	correcte

La propera anàlisi completa correspondrà al 2020.

Compleixen la llei del tabac.

No obstant això, comprovo les **NO CONFORMITATS** que segueix:

- En el magatzem de producte alimentari que no necessita fred, hi ha materials que no són aliments com caixes de copes de vidre, d'altres estris, oli de cop (4 envasos), etc.
- En el congelador hi ha gruix de gel en la part superior
- A la cambra de congelació hi ha producte alimentari sense identificar
- A la nevera ubicada a la cuina, hi ha embotit enfilmat i sense identificar
- En el pla de control de l'aigua de consum humà, no es distingeix correctament la incidència, el manteniment preventiu i la revisió



- Fitxes tècniques dels plats: no disposen de receptes per a tots els plats. A les receptes que tenen, els manca incloure les condicions de temperatura de manteniment i/o elaboració
- No disposen de controls analítica de la cuina

La resta de plans queda pendent d'inspeccionar

CONCLUSIÓ

Aquests fets són un incompliment de la normativa vigent i s'han d'esmenar.

La documentació que generi l'esmena de les NO CONFORMITATS, l'han de trametre via e-mail a:
aps.altemporda@gencat.

NO conformitats, **totes Resoltes**

- En el magatzem de producte alimentari que no necessita fred, hi ha materials que no són aliments com caixes de copes de vidre, d'altres estris, oli de cop (4 envasos), etc:
 - S'ha retirat del magatzem totes les coses de no consum.
- En el congelador hi ha gruix de gel en la part superior:
 - Feia poc que s'havia entrat molt de productes a la cambra de congelació. A les poques hores ja havia desaparegut la gebra.
- A la cambra de congelació hi ha producte alimentari sense identificar:
 - Es revisa periòdicament que s'etiqueti qualsevol canvi d'embalatge.
- A la nevera ubicada a la cuina, hi ha embotit en filmat i sense identificar:
 - Es revisa periòdicament que al obrir embotit i productes de consum curt, la última part de consum sigui on està ubicada l'etiqueta del producte, i si no es pot, es fa etiqueta nova.
- En el pla de control de l'aigua de consum humà, no es distingeix correctament la incidència, el manteniment preventiu i la revisió:
 - És crea registre de manteniment preventiu d'equips. (Clor, descalcificador, filtres, funcionament d'aixetes)...
- Fitxes tècniques dels plats: no disposen de receptes per a tots els plats. A les receptes que tenen, els manca incloure les condicions de temperatura de manteniment i/o elaboració:
 - Es redacten fitxes tècniques dels plats amb les temperatures de cocció i de servei.
- No disposen de controls analítica de la cuina:
 - S'han realitzat controls amb resultat satisfactori.