

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

BA2401181386-1

Núm. 1

Acta d'inspecció

Data: 10/07/2024

Hora inici: 11:30

Hora final: 14:00

Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

GERIATRICO RESIDENCIAL LLAVANERAS SL

Nom establiment

Residència geriàtrica Loval

DNI/NIF/NIE

B60232246

Domicili establiment

CR Closens 66

Municipi

SANT ANDREU DE LLAVANERES

Codi Postal

08392

Telèfon

Adreça de correu electrònic

loval@residencialoval.com

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.05226/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

CENTRE GERIÀTRIC

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: Ctról sanitari aliments i establ. alimentaris; Codi Programa/VPA 2: P. ctról. aplicació normativa tabac

Inspector/s

Cognoms i nom:

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

DNI/NIE:

En qualitat de: DIRECTOR

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: loval@residencialoval.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 4 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

MOTIU DE LA INSPECCIÓ:

En data 10 de juliol de 2024 realitzo visita d'inspecció al centre "Geriàtrico Residencial Llavaneres" per tal de valorar:

- L'aplicació del programa SICA 2024: Les infraestructures i equipaments, el procés i producte i els autocontrols implantats per l'establiment.
- Les dades de l'establiment que consten a l'RSIPAC (Registre Sanitari d'Indústries i Productes Alimentaris de Catalunya).
- El compliment de la Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.

BASE LEGAL:

- Reglament CE 178/2002, de principis generals de la legislació alimentària.
- Reglament CE 852/2004, d'higiene dels aliments.
- Reglament CE 1169/2011, d'informació facilitada al consumidor.
- Llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.
- Llei 18/2009, de Salut Pública.
- RD 1334/99, d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentosos.
- RD 1021/2022, d'higiene dels menjars preparats.
- RD 3/2023, d'aigües de consum humà.
- Qualsevol altre normativa, general o específica, aplicable a l'activitat en qüestió.

FETS:

Es tracta d'una residència geriàtrica amb cuina pròpia gestionada per personal de la mateixa residència. Actualment hi treballen 1 manipulador i 4 auxiliars i es serveixen un 40 menús per àpat (es fa dinar i sopar), dels quals 7 són triturats.

El peix que es serveix en el centre és peix cuinat, no es serveix peix cru ni semicru, i ha estat congelat prèviament.

La zona disposa de:

- Espai de cuina: inclou zona de rentat amb rentavaixelles, superfícies de treball, 6 fogons, 2 forns i 1 bagul congelador per al pa.
- Espai de magatzem: inclou vestuaris, cambra de refrigeració i 2 arcons congeladors (un de carn i un de peix i verdures) i un armari per als estris i productes de neteja.
- Magatzem exterior que inclou prestatges per a producte sec i llaunes, i un espai separat per a productes de neteja.

Tots els equips de fred disposen de termòmetre per al control de temperatura, i en el moment de la inspecció és correcta.

Les portes i finestres estan obertes en el moment de la inspecció, observo que disposen de teles mosquiteres i aquestes es troben en bon estat de manteniment.

Una vegada feta la inspecció, constato que:

- Les dades registrals de l'establiment es corresponen amb les declarades a l'RSIPAC.
- No es detecten incompliments en relació a la llei 28/2005, de mesures sanitàries enfront del tabaquisme.
- Pel que fa a les infraestructures i equipaments s'han detectat les següents no conformitats:
 1. La cambra de refrigeració presenta molta condensació al sostre, no hi ha producte a sota d'aquesta zona.
 2. Un dels estris de tall és de fusta, en el moment de la inspecció ens indiquen que no s'utilitza i es retira.
- En relació al procés i producte (menú: "amanida de llenties, pollastre amb prunes i de postres pinya") a dia d'avui s'han detectat les no conformitats següents:
 3. Hi ha producte sense identificar i sense data de caducitat en el congelador d'arcó.
 4. Les rodes del carro amb el qual es serveix el menjar estan en mal estat de neteja.
 5. Tenen dos biberons per a l'oli sense identificar.
 6. Escombria i recollidor a la zona de la cuina en el moment de la inspecció.

-Quant als autocontrols implantats per l'establiment reviso els següents:

Pla de control de l'aigua: Revisem analítica de l'aigua i plànol amb punts de subministrament d'aigua i control de clor.

Pla de neteja i desinfecció amb revisió de registres diaris de neteja.

Realitzen control de proveïdors a l'arribada del producte i en l'albarà deixen constància si és correcte i la temperatura a la qual arriba.

Pla de control de temperatures i registre de temperatures d'equipaments, així com dels plats que es serveixen en el menjador del centre. Ho valoro i considero correcte. Totes les temperatures registrades es troben en el seu rang.

Control d'al·lèrgens: Tenen un resident cel·líac i dos intolerants a la lactosa. Els seus menús són els primers a preparar per a evitar contaminacions creuades.

Pla de formació. Els personal de cuina realitza formació en seguretat alimentària. Tots disposen del certificat de manipuladors del 2023.

No hi ha no conformitats.

-Les no conformitats detectades es consideren lleus i el seu termini de correcció no serà superior a dos mesos, excepte la no conformitat 2 que s'ha corregit en el moment de la inspecció.

CONCLUSIONS:

Les no conformitats descrites anteriorment suposen un incompliment de la normativa higiènic-sanitària vigent i per tant, s'han de solucionar.

Qualsevol documentació que es vulgui aportar es pot fer arribar a l'adreça de correu electrònic