

## Acta d'inspecció

Data: 30/08/2018

Hora inici: 00:00 Hora final: 23:59

### Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

Residència Les Masies de Mollet, SA

Nom establiment

DNI/NIF/NIE

Residència geriàtrica Les Masies de Mollet

Domicili establiment

C/ Can Flequer 48

Municipi

Codi Postal Telèfon

Adreça de correu electrònic

MOLLET DEL VALLÈS

08100

93 602 71 00

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.05678/CAT

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Residència geriàtrica 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

Seguiment acta BA1800519716 de data 30/05/2018

### Inspector/s

Cognoms i nom:

SEU ASPCAT - VALLÈS ORIENTAL:

[aspc.voriental@gencat.cat](mailto:aspc.voriental@gencat.cat)

93 870 67 55

### Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

DNI/NIE:

En qualitat de: DIRECTORA

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura del/de la compareixent:

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.

Acepto 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: [direccio@masiesdemollet.com](mailto:direccio@masiesdemollet.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 3 pàgines, inclosos els annexos.

## **Relat dels fets i recull d'observacions**

---

Antecedents: Realitzo visita d'inspecció a l'establiment indicat a la caràtula, per tal de fer seguiment de l'acta BA1800519716 de data 30/05/2018, de verificació del grau de compliment de la normativa sanitària vigent.

Fets: Durant la inspecció d'avui observo que han quedat esmenades les següents no conformitats:

### **A. INFRAESTRUCTURES I EQUIPAMENTS**

- Han arreglat les aixetes dels rentamans no manuals de cuina i sala freda, i la de la cuina ja té sabó i suport pel paper eixugamans.
- Han retirat la calaixera inox de la cuina i les 4 paelles que es trobava en mal estat de manteniment.
- Han retirat l'imant de la paret a la sala freda, i han reubicat els ganivets, ara es desen protegits contra la contaminació aèria.
- Han recobert amb inox les portes d'entrada i sortida de la cuina, que presenten abundants cops i rascades.

### **B. HIGIENE DE LA MANIPULACIÓ.**

- Han retirat el suro amb xinxetes del passadís de la cuina.
- Han netejat la màquina de tallar embotits i els filtres de la campana extractora.

### **C. AUTOCONTROLS.**

- Ja mesuren i registren els nivells de clor lliure residual cada dia d'elaboració.
- Ja es realitza i es registra la desinfecció de fruites i verdures de consum en cru.

Per tant queden encara pendents d'esmena:

- La sala d'elaboracions en fred es avui troba a 18°C. Una de les portes no tanca bé i deixa escapar el fred, i l'altra es troba oberta.
- HIGIENE: Mal estat de neteja dels racons a sota dels equips pesats de la cuina i plonge gran (risc de plagues).
- Un dels contenidors de brossa de la cuina i annexes no disposa d'un sistema d'obertura no manual.
- A la zona del túnel rentavaixelles, la vaixela neta i seca es desa en un armari sense portes, de forma que queda desprotegida contra la contaminació aèria.

### Conclusions

Les no conformitats detectades han de ser esmenades:

- Les d'HIGIENE, de forma immediata;
- Pel que fa a les ESTRUCTURALS, l'empresa es compromet a tenir-les totes esmenades en un termini màxim de 10 dies hàbils.

L'empresa es compromet a tenir els racons nets per demà; i els temes estructurals abans de 10 dies hàbils.