



Acta d'inspecció

Data: 11/10/2017

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 RESIDENCIAL GERUNDA

DNI/NIF/NIE

B58937178

Domicili establiment

AV Lluís Pericot 45

Municipi

GIRONA

Codi Postal Telèfon

17003

Adreça de correu electrònic

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.01083/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: P. d'insp. infra. i equipaments establ. alimentari; Codi Programa/VPA 2: P. d'insp. processos i productes alimentaris; Codi Programa/VPA 3: P. avaluació autocontrols alimentaris (INSPECCIÓ) (

Inspector/s

Cognoms i nom:

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom:

En qualitat de:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura del/de la compareixent:



1

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: gerunda.enf@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 4 pàgines inclosos els annexos.

Relat dels fets i recull d'observacions

Realitzo visita d'inspecció a la residència geriàtrica Sanitas de Girona per tal de comprovar si compleixen les condicions sanitàries establertes en la normativa vigent.

En el decurs de la visita realitzo les activitats següents:

- Reviso les instal·lacions i els equips per a l'elaboració de menjars preparats.
- Comprovo les condicions sanitàries relacionades amb l'elaboració i/o servei de menjars preparats.
- Reviso el sistema d'autocontrol per a la seguretat alimentària

D'acord amb la informació facilitada per la persona que m'acompanya en el decurs de la visita aproximadament, serveixen 146 menús per cada àpat. El servei es fa en dos torns: primer els triturats (13:00) i a les 13:30 els normals. Disposen de 5 menjadors distribuïts a les 5 plantes de l'edifici. La gestió de la cuina la realitza el propi centre.

En el decurs de la visita d'avui observo les no conformitats següents:

A.- Instal·lacions i equipaments per a l'elaboració de menjars preparats

- El rentamans de mans de la zona de cocció en calent no està equipat amb sabó líquid.
- Tenen un nevera horitzontal en la zona de la cuina que s'utilitza de superfície de treball i es difícil de mantenir-se neta.
- No disposen de tapa en el contenidor d'orgànic de la zona de rentar plats.
- El sostre de la zona de fred té alguna part amb taques de fongs i algun forat.

B.- Higiene del procés d'elaboració de menjars

- Alguns productes alimentaris del magatzem de peribles no disposen de l'etiquetatge original o han perdut la traçabilitat.
- L'emmagatzematge d'alguns productes a la càmera i en magatzem de peribles dificulta la neteja i la circulació de l'aire.
- Hi ha algunes zones o equipaments que no es mantenen nets: els desaigües (de la plonge i de la càmera de la llet i sucs), el cubell de les escombraries del cuarto fred, la part inferior de la paret de la zona del cubell de les escombraries, racons de la cuina.

C.- Autocontrols de seguretat alimentària

Pla de control de l'aigua:

- Disposen d'un registre de control diari de CRLI, d'acord amb els valors anotats totes les determinacions es troben entre 0,2-1 ppm. El kit per a la determinació del CRLI permet identificar valors diferenciats entre 0.1.

No conformitats:

- No disposen de programa de tractament de l'aigua. On hi consti: l'acreditació de la procedència, l'emmagatzematge, els tractaments, els paràmetres de control i la freqüència del control i el manteniment dels equips de tractament de l'aigua.
- No disposen de l'anàlisi dels paràmetres de control del funcionament del descalcificador: índex langelier, clorur, sodi.

Pla de control de N+D:

- Disposen de pla de control de N+D: relació d'equipaments a netejar i productes/eines utilitzats
- Disposen de les fitxes de dades de seguretat dels productes utilitzats.

No conformitats:

- No està correctament implementat atès que s'observen estris i zones que no estan nets: cubells d'escombraries, parets, racons.
- No inclou la neteja i desinfecció d'alguns estris: del termòmetre que s'utilitza pel control de la temperatura dels aliments.
- El registre no inclou totes les zones i estris.
- Els registres no estan firmats per les persones que ho han portat a terme l'actuació.

Pla de control de plagues i animals indesitjables:

- Tenen contractada una empresa autoritzada per la realització tractaments amb biocides realitza control amb esquers de rosegadors i d'insectes.

Pla de formació

- Disposen del programa de formació.

No conformitats:

- No disposen de registre d'entrega de la documentació del manual d'acollida dels manipuladors.
- No acrediten formació en seguretat alimentària recent del personal manipulador de la cuina.

Pla de control de proveïdors

- Disposen de pla de proveïdors de matèries primeres.
- Disposen d'una llista actualitzada dels proveïdors amb les dades necessàries: el nom, adreça.

No conformitats:

- En la llista dels proveïdors no inclou el RSIPAC, els productes que els subministren i la declaració d'al·lèrgens de cada un dels productes.

Pla de control de temperatures

- Disposen d'un registre de temperatures actualitzat de les cambres frigorífiques i dels arcons congeladors.
- Disposen d'un registre de cocció dels menjars elaborats i del servei.

No conformitats

- En els registres de temperatura s'observen valors de temperatures que estan fora de control i no s'ha anotat com a incidència ni s'ha adoptat cap mesura correctora. No estan signats per la persona que realitza el control.
- No determinen les temperatures del menjar en el moment de servir. Determinen la temperatura de cocció dels aliments i de la sortida de la cuina i no anoten l'hora.

Pla de control d'al·lèrgens:

- No disposen de pla d'al·lèrgens.

Conclusió

Atès que les no conformitats descrites en l'acta suposen un incompliment de la normativa vigent cal que adopteu les mesures correctores necessàries per corregir-les.

Atès les dimensions del cuarto fred cal separar en el temps les operacions per evitar contaminacions creuades. En el moment de la inspecció es preparaven les amanides de pasta amb embotits al mateix moment i lloc que es pelaven les patates.

Cal que en tot moment tingueu en compte les mesures preventives que us adjunto: