



## Acta d'inspecció

Data: 22/04/2021

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

### Identificació del lloc de l'actuació

Nom i cognoms o raó social de l'entitat

RESIDENCIA FONTPINEDA 2000 S.L

Nom establiment

RESIDÈNCIA FONTPINEDA

DNI

B-

Domicili establiment

Municipi

PALLEJA

Codi Postal

08980

Telèfon

936881450

Adreça de correu electrònic

direccion@residenciapontpineda

Autorització / Registro

RSIPAC:

RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Menjador residència

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'actua

Cognoms i nom: [redacted], Mar

DNI/NIE:

En qualitat de: Directora i Responsable Higienico-sanitària

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.

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: direccion@residenciafontpineda.com

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 pàgines inclosos els annexos.

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

---

### MOTIU DE LA INSPECCIÓ:

Dur a terme la inspecció de control periòdic d'acord amb el sistema de control sanitari dels aliments i dels Establiments Alimentaris a Catalunya de la cuina de la residència de referència.

També es revisen les deficiències pendents de la darrera inspecció, acta núm. BA [REDACTED] 56

### NORMATIVA APLICABLE, ENTRE D'ALTRES:

Reglament 852/2004  
Reglament 178/2002  
RD 140/2003 modificat pel RD 902/2018  
RD 3484/2000  
Llei 18/2009 i Llei 5/2019 de Salut Pública

### FETS:

Es comprova que el servei de menjar que s'ofereix és cuinat in situ per l'empresa CUINA G APAT des del 1 d'abril d'aquest any.

Durant la visita d'avui es detecten les següents deficiències:

1. Hi ha una rajola esquerdada a l'entrada de la cuina
2. Al magatzem hi ha rajola trencada i aliments directament en contacte amb el terra (Caixa de plàtans i Caixa de cebes)
3. Hi ha aliments congelats no identificats (bosses amb peix)
4. En un magatzem a tocar de la cuina hi ha arcons congeladors amb d'altres productes com: panyals pels avis, cubells d'escombraries nets, etc

5. No hi ha termòmetre dins el congelador. Es mesura amb el del propi arcó però no és fàcil de visualitzar
6. Autocontrols: no veig els plans d'autocontrol. Ténen una Guia de Bones practiques de la Diputació.
7. Els registres de comprovació de la desinfecció de l'aigua no són correctes. Cal comprobar diàriament els nivells de clor de l'aigua de les diferents aixetes i també els de desinfecció dels vegetals quan procedeixi.

#### CONCLUSIONS:

Solventar les deficiències descrites. El sotasignant haurà de presentar un cronograma on s'indiqui la previsió de compliment de les deficiències descrites.

Cal enviar la documentació que no s'ha pogut revisar a:

Adreça de contacte:

[REDACTED] [@gencat.cat](mailto:[REDACTED]@gencat.cat)



GENERALITAT DE CATALUNYA  
Departament de Salut.  
Secretaria de Salut Pública

Sra. [REDACTED]  
Inspectora  
Acta insp. BA [REDACTED] 54-1

Jo, Mar [REDACTED] amb DNI [REDACTED] com a Directora tècnica /RHS de Residència Fontpineda 2000 S.L situada a Gran Via Fontpineda, 7-9 de Pallejà.

**EXOSO QUE:**

El dia 22d' abril de 2021 vam rebre la visita per part de vostès deixant registre d'incidències en el acta d'inspecció número BA [REDACTED] 54-1.

Que dins el termini esmentat presento aquest document d'al·legacions /cronograma amb els documents demanats, perquè es tinguin en compte en l'acta.

**Deficiències/ cronograma de resolució**

**1. Hi ha una rajola esquerdada a l' entrada de la cuina i també al magatzem.**

Aquest punt es complicat com ja us vaig comentar, implica una inversió important, la nostra idea es canviar tot el terra, pero a dia d'avui acaben de fer una gran inversió per canviar tots els llits de la residència, Compren 41 llits automatitzats.

Hem començat a demanar presupostos i ens estem informant sobre diferents opcions de sòl antilliscant. Valorarem al llarg d' aquest any el canvi del terra de la cuina.

**2. Al magatzem hi ha aliments directament en contacte amb el terra.**  
Això ja está solucionat. Hem col.locat tot a les prestatgeries



**3. Hi ha aliments congelats no identificats.**  
Solucionat , la nostre cuinera ja ho te tot identificat.

**4. En un magatzem a tocar de la cuina hi ha arcons congeladors amb d' altres productes com : panyals pels avis, cubells d' escombreries nets, etc.**

En aquest punt el que hem fet es dividir el matgazem en 3 zones: material de netega, bolquers i material de cuina. Hem posat un prestatge més per poder disposar de tot el material de cuina separat del reste.



**5. No hi ha termòmetre dins del congelador. Es mesura amb el propi arcó però no és fàcil de visualitzar. Hem posat termòmetres nous dintre dels congeladors.**



**6. Autocontrols: no veig els plans d' autocontrol. Ténen una Guía de Bones practiques de la Diputació.**

Adjunto nova guia : Manual de APPCC Residencia Fontpineda i retols formatius que hem penjat en lloc visible de la cuina.

**7. Els registres de comprovació de la desinfecció de l' aigua no són correctes. Cal comprobar diàriament els nivells de clor d l' aigua de les diferents aixetes i també els de desinfecció dels vegetals quan procedeixi.**

En aquest punt hem identificat les diferents aixetes de la cuina i l' empresa de cuina ha elaborat nous registres.

Mar Caballero.

