



Generalitat de Catalunya
Departament de Salut
Secretaria de Salut Pública

Subdirecció General de Protecció de la Salut

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

TT2301086975-1

Núm. 1

Acta d'inspecció

Data: 03/07/2023

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 Tarragona

DNI/NIF/NIE

B58937178

Domicili establiment

AV Catalunya 54

Municipi

TARRAGONA

Codi Postal Telèfon

43002

Adreça de correu electrònic

jml@sanitas.es

Autorització / Registre

RSIPAC: 50.03413/CAT RGSEAA:

ROESB:

-

Altres:

Activitat/s Inspeccionada/des

Llar d'avis amb cuina pròpia

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: o (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:

[Redacted]

Persona davant la qual s'estén l'acta

Cognoms i nom: Martinez Lavega, Josep

En qualitat de: Director

DNI/NIE:

[Redacted]

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

Signatura Inspector/a:

[Redacted Signature Area]

[Redacted Signature Area]

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, directio.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: jml@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 la inspecció per comprovar l'estat d'ordre, neteja i manteniment de les instal·lacions, practiques i manipulacions dels aliments així com els autocontrols. S'elaboren diàriament 250 dinars i sopars diaris. (residència, centre de dia i personal).

Comprovo que es compleixen els requisits de les Mesures Sanitàries front el Tabaquisme (llei 28-2005 i llei 42-2010).

Mesuro les següents temperatures,

- Productes cambra verdures 3.3°C, 5.2°C.
- Productes cambra carns / làctics 4.4°C, 4.2°C.
- Productes cambra congelats -7.4°C, -7.6°C, -7.4°C. **ELS PRODUCTES EN CONGELACIÓ S'HAN DE MANTINDRE A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -18°C. L'EVAPORADOR D'AQUESTA CAMBRA TÉ GEL I NO TREBALLA CORRECTAMENT (s'adjunta fotografia).**
- Sala freda pernil dolç 5.4°C

Mesurem la concentració de clor lliure residual en l'aixeta de la cuina amb el test HANNA HI 701 i dona un valor de 0.78ppm.

Mesurem al concentració de clor lliure residual en l'aigua de desinfectar hortalisses i fruita de consum en cru i dona un valor de 100 ppm (tires colorimètriques).

De la sala freda faig retirar ganivets i tallants que no s'utilitzen. **S'HAN DE RETIRAR TOTS AQUELLS ESTRIS QUE NO S'UTILITZIN DE LES SALES DE TREBALL I CUINA.** (adjunto fotografia).

Els menjar s'elabora diàriament i es manté dins armaris calents fins el moment del servei. Els menjars que s'elaboren per consum diferit, s'abateixen. **S'HA D'IMPLEMENTAR UN REGISTRE DELS ABATIMENTS A ON CONSTI LA DATA, PRODUCTE, HORA D'ENTRADA I TEMPERATURA I HORA I TEMPERATURA DE SORTIDA DE L'ABATEDOR.**

Reviso la següent documentació,

- 1.Registres de producció (sense traçabilitat).
- 2.Controls en recepció (els apunten a l'albarà).
- 3.Registres de la concentració de clor lliure residual de l'aigua d'aixeta.
- 4.Registres de la concentració de clor lliure residual de l'aigua de desinfecció d'hortalisses i verdures. **ELS VALORS NO ESTAN BEN REGISTRATS ; ES RECOMANA DONAR LA FORMACIÓ CORRESPONENT A QUI FACI LA MESURA I QUE LA SUPERVISIÓ SIGUI MÉS FREQUENT.**
- 5.Registres de les temperatures de conservació dels aliments.
- 6.Registres de la formació d'àcids greixosos en l'oli de fregir. **LES TIRES COLORIMÈTRICHES S'HAN DE GUARDAR SEGUINT LES INSTRUCCIONS DEL FABRICANT (EN REFRIGERACIÓ A 4°C).**
- 7.Anàlisi microbiològics,
 - a.Superfícies: es determina la presència o no d'aerobis mesòfils i enterobacteris. **S'HA DE DETERMINAR LA PRESENCIA O NO DE LISTERIA MONOCYTOGENES EN LES SUPERFÍCIES A ON S'ELABORIN ALIMENTS (art 5 REG CE 2073/2005) i DETERMINAR LA PRESENCIA O NO DE LISTERIA, SALMONELLA i E.COLI . AQUEST PUNT JA ES VA DEMANAR A L'ACTUACIÓ TT2200982026-1.**
 - b.Aliments: **EN AMANIDES HAN D'HAVER 5 UNITATS PER MOSTRA (n=5) i DETERMINAR LA PRESENCIA O NO DE LISTRIA MONOCYTOGENES i SALMONELLA I QUANTIFICAR LA PRESENCIA D'E. COLI (REG CEE 2073/2005)**
 - c.Manipuladors: no es detecta la presència d'*Staphylococcus aureus* en nas i ungles.

Cal fer el manteniment de l'insectocutor de la cuina



Mesures correctores : s'han de corregir les no conformitats que estan en majúscules i blau en el menor termini possible. Cal enviar els protocols i procediments del sistema APPCC al correu

