



Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

RESULTAT CAMPANYA RESIDÈNCIES DE GENT GRAN

Introducció

Des del Servei de Salut Pública segons el conveni de col·laboració d'encàrrec de gestió de prestació de Serveis de Salut Pública entre l'Agència de Salut Pública de Catalunya i l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, es dissenya i s'executa un programa d'estudi de les condicions generals i específiques dels serveis de cuina i menjador d'11 centres de Gent Gran del municipi.

RAÓ SOCIAL	ADREÇA
Ajuda'm	Nàpols, 91
Betania	Valencia, 11
Bet-san	Monturiol, 32-34
Botey	Anselm de Riu, 86-92
Casal gent gran Albert Francàs	Rb. Sant Sebastià 44-46
Dr. Gómez	Balears, 57
Gran marina	Marina 9-11, baixos
Lantus Olimpo centre residencial	Mare de Déu dels Àngels, 2-4
Or blanc	Roma, 67
Sant Just/Santa Coloma	Sant Just, 4
Santa Coloma	Av. Ramon Berenguer, 68

Objectius

Els aspectes a revisar són:

- Operativa en cuina
 - Àrea Productiva
 - Condicions higièniques, estructures i equips
 - Matèries primeres i emmagatzematge
 - Neteja, desinfecció i control de plagues
 - Documentació autocontrols

- Operativa en menjador
 - Àrea de servei del menjar
 - Control de temperatura de servei
 - Neteja i desinfecció
 - Documentació autocontrols

Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.
Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

Metodologia

Per dur a terme la campanya, s'utilitza com a plantilla el PROCER definit com un protocol que permet al personal inspector classificar els establiments alimentaris, en aquest cas les residències, per tal d'establir la periodicitat de control adient en funció del risc sanitari.

L'inspector avalua els riscos mitjançant el document de clau d'interpretació, que es divideix en vuit mòduls:

- Mòdul 1: tipus d'aliment i ús previst
- Mòdul 2: activitat de la indústria/establiment
- Mòdul 3: mètode de processat
- Mòdul 4: mida de l'empresa
- Mòdul 5: antecedents de l'establiment
- Mòdul 6: higiene
- Mòdul 7: instal·lacions
- Mòdul 8: autocontrol

Aquests mòduls inclouen diferents ítems que equivalen a un nombre determinat de punts.

L'inspector o inspectora suma els punts obtinguts per a cadascun dels mòduls. El resultat final correspon a un sistema de valoració de risc alt, mitjà o baix.

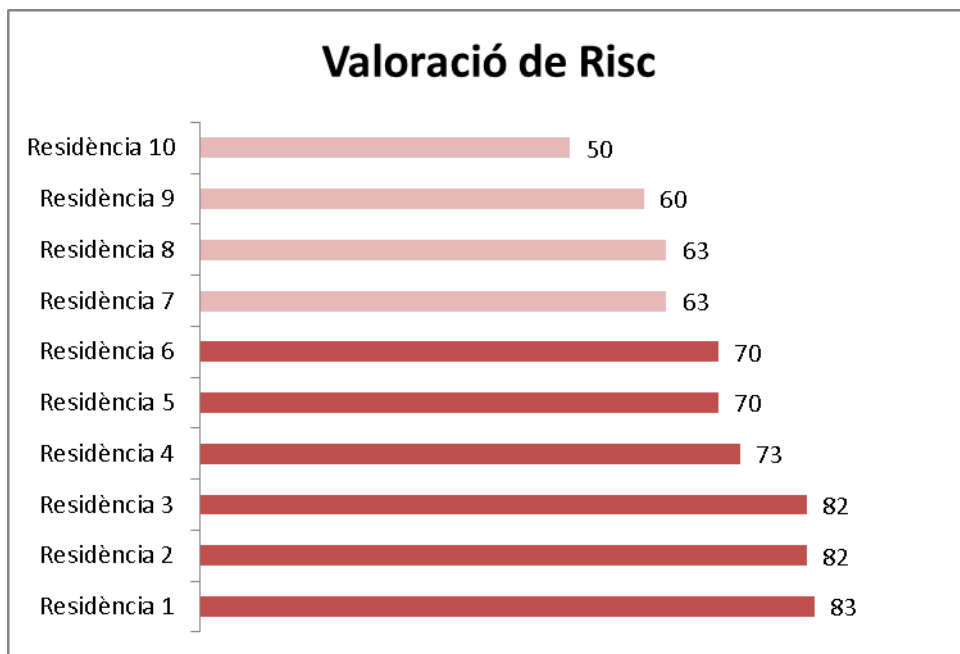
La campanya de control es divideix en:

- *Auditoria diagnòstic*: Informació inicial de l'estat higiènic-sanitari. Els resultats que s'obtenen determinen les recomanacions a fer en el seguiment.
- *Auditoria de seguiment*: Seguiment de les incidències detectades en l'auditoria diagnòstic.

Resultats

Valoració de risc

Les puntuacions obtingudes de la suma dels 8 mòduls de risc són les següents:

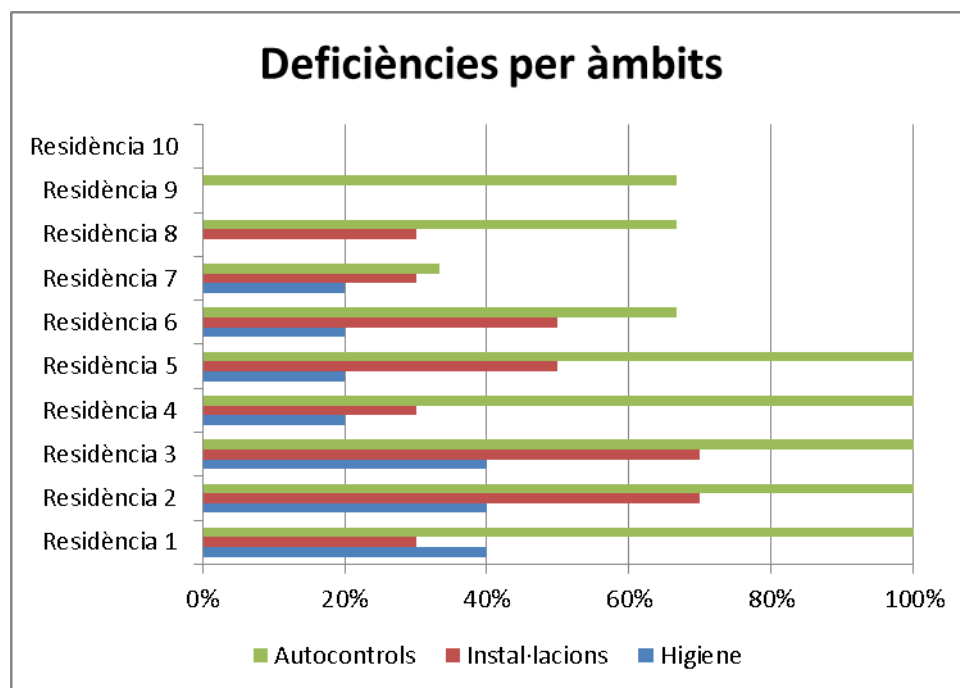


Risc	Puntuació
Baix	30-44
Mitjà	45-64
Alt	65-85

Les residències que presenten puntuació més elevada, són les que necessiten una major periodicitat de control, però no es tradueix en que treballin malament, sinó que per condicions com la infraestructura, el volum de menjar que serveixen etc., fa que necessitin un major seguiment.

Instal·lacions, higiene i autocontrols

Els resultats s'expressen en %. Aquelles residències que presenten més deficiències, obtenen un resultat més alt, segons interpretació del Procediment de Classificació d'Establiment segons el Risc (PROCER 06, Generalitat de Catalunya).



Conclusions

- En general la principal incidència comuna detectada a totes les residències ha estat la falta d'informació a l'hora de redactar la documentació d'autocontrols és per això que amb el fi de facilitar la redacció d'aquests s'ha organitzat un curs el pròxim 19 d'octubre on s'explicarà com s'han de documentar els diferents plans.
- Podem considerar que la majoria de centres compleixen amb les bones pràctiques de manipulació. En alguns casos en concret s'ha recomanat algun canvi d'hàbit com la utilització d'ou fresc en alguna preparació, o bé realitzar la desinfecció de vegetals de consum en cru amb lleixiu alimentari.
- A nivell de neteja i desinfecció la majoria dels centres compleixen amb els estàndards higiènic-sanitaris.
- No tots els centres controlaven la temperatura de servei en la primera visita.
- La majoria de centres han aplicat les accions correctores marcades en els informes. Els que no ho han fet al·leguen que acaben de tornar de vacances o que no havien rebut l'informe.



Àrea de Serveis d'Educació, Drets Socials, Infància, Juventut i Esports.

Servei de Salut Pública, Acció Comunitària i Atenció als Consumidors

Normativa

- Reglament (CE) núm. 852/2004, de 29 d'Abril, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, que substitueix el RD 2207/1995, de 28 de desembre pel qual s'estableix les normes d'higiene relatives als productes alimentaris.
- Reglament (CE) núm. 1169/2011, sobre informació facilitada al consumidor.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració, distribució i comerç de menjars preparats.
- Reial decret 140/2003, del 7 de febrer de 2003, pel qual s'estableixen els criteris sanitaris de la qualitat de l'aigua pel consum humà (BOE núm. 45 de 21-02-2003).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut als llocs de treball.