

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

CONSEJERÍA DE SANIDAD

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

CVE-2010-14603 *Notificación de resolución de expediente sancionador 56/10/SAN en materia de seguridad alimentaria.*

Habiéndose intentado por dos veces notificar a HOTEL ARILLO S. L., en relación al establecimiento denominado "HOTEL RESTAURANTE ARILLO" sito en Noja, Cantabria, con domicilio en Paseo Tregandín 6, a través del Servicio de Correos y no habiendo sido posible realizar tal notificación por causas no imputables a esta Administración, se procede de acuerdo con lo previsto en el artículo 59.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, a la notificación del presente edicto:

"Vistas las actuaciones llevadas a cabo por el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria correspondientes al procedimiento sancionador de referencia, iniciado de oficio y los documentos incorporados al expediente nº 56/10/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.- Con fecha 7 de mayo de 2010 se gira visita de inspección al establecimiento "HOTEL RESTAURANTE ARILLO" ubicado en el Paseo Tregandín 6 de Noja, del que es titular la sociedad HOTEL ARILO S. L. y dedicado a la actividad de comidas preparadas. Del resultado de la visita se levanta el acta número 31880 en la que se constata la existencia de deficiencias que infringen lo establecido en la normativa técnico-higiénico-sanitaria aplicable a la actividad desarrollada.

2.- El 14 de junio de 2010 se dicta Providencia de Iniciación del presente expediente sancionador, por parte del Ilmo. Sr. Director de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en la que inicialmente se imputa a HOTEL ARILLO S. L. la comisión de tres infracciones administrativas leves por los siguientes hechos:

- Con relación a las condiciones higiénicas y estructurales de los locales y equipos:
 - Deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los locales: humedades en el techo de la cámara de fruta y verduras, desconchones en paredes y presencia de suciedad en la zona del almacén.
 - Los servicios higiénicos carecen de material para la limpieza y secado higiénico de manos.
 - La puerta del almacén no impide la posibilidad de contaminación por su zona inferior.
 - Deficiente limpieza de los equipos, la batidora presenta restos de alimentos.
- Con relación a las deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de conservación y manipulación de los productos:
 - Los productos alimenticios se almacenan sin protección ante la posibilidad de contaminación, en el caso de pescados y almejas estos se encuentran tapados con trapos.
 - Los mejillones se conservan sumergidos en agua después de la cocción y almacenados en la cámara frigorífica.
 - Deficiencias documentales.
 - Trazabilidad: no se acredita al proveedor inmediato de los mejillones existentes en el establecimiento en el momento de la inspección.

CVE-2010-14603

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

— Autocontrol: no se acredita la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de control Crítico (APPCC) en el ejercicio de la actividad.

3.- Con fecha 26 de julio de 2010 se procede a dar trámite de audiencia, por el órgano instructor, otorgando un plazo de 15 DÍAS hábiles, desde la notificación del escrito, el 4 de agosto de 2010, para aportar cuantas alegaciones se consideren oportunas.

4.- Con fecha 28 de julio de 2010 se gira visita de inspección, levantándose el acta número 42907 en la que se comprueba la subsanación de las deficiencias detectadas salvo la relativa a las humedades del techo de la cámara frigorífica y de una de las paredes del almacén.

5.- Con fecha 10 de agosto de 2010 se presentan alegaciones por la parte interesada en el Registro Auxiliar de la Secretaría General de la Consejería de Sanidad.

2. NORMAS SUSTANTIVAS APLICABLES.

En relación a la primera de las infracciones imputadas se debe acudir a los puntos 1, 2.c y 4 del capítulo I y punto 1.a del Capítulo V del Anexo II, del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En relación a las infracciones referidas a las condiciones higiénico-sanitarias de conservación y manipulación de los alimentos son de aplicación el punto 3 del Capítulo IX, anexo II, y del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y punto 2 del Capítulo VIII de la Sección VII, Anexo III, del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen Normas Específicas de Higiene de los Alimentos de Origen Animal.

Las infracciones documentales imputadas se refieren a vulneraciones del artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los Principios y Requisitos Generales de la Legislación Alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se Fijan Procedimientos Relativos a la Seguridad Alimentaria. En el mismo sentido el artículo 3.1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establece las normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas y por último el artículo 5, puntos 1 y 4 del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Asimismo el artículo 10, puntos 1 y 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establece las normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas.

3. TIPIFICACIÓN.

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de tres infracciones administrativas leves previstas en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Las infracciones descritas podrán ser sancionadas con multa de hasta 3.005,06 euros de conformidad con el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

4. COMPETENCIA.

En virtud de la calificación inicial máxima asignada a la infracción administrativa supuestamente cometida, sería el Director General de Salud Pública el órgano competente para dictar la resolución que corresponda en el presente procedimiento, a tenor de lo dispuesto en el artículo 12.3 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

5. RESPONSABILIDADES

Se considera responsable de las infracciones a HOTEL ARILLO S. L. como titular del establecimiento "HOTEL RESTAURANTE ARILLO", sito en Noja.

6. FUNDAMENTOS DE DERECHO

PRIMERO.- La primera de las infracciones imputadas, conforme a la Providencia de Iniciación de 14 de junio de 2010, se refiere a deficiencias en relación a las condiciones higiénicas y estructurales de los locales y equipos vulnerándose los puntos 1, 2.c y 4 del capítulo I y punto 1.a del Capítulo V del Anexo II, del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

— Punto 1, Capítulo I.

"1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento".

— Punto 2.c., Capítulo I.

2. La disposición, el diseño, la construcción, el emplazamiento y el tamaño de los locales destinados a los productos alimenticios:

[...]

c) permitirán unas prácticas de higiene alimentaria correctas, incluida la protección contra la contaminación, y en particular el control de las plagas".

— Punto 4, Capítulo I.

"4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos. Los lavabos para la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos".

— Punto 1.a, Capítulo V.

"1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

a) deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación".

SEGUNDO.- La segunda de las infracciones imputadas hace referencia a determinados incumplimientos en las condiciones higiénico-sanitarias de conservación y manipulación de los alimentos infringiéndose el punto 3 del Capítulo IX, anexo II, y del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y punto 2 del Capítulo VIII de la Sección VII, Anexo III, del Reglamento (CE) 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, por el que se establecen Normas Específicas de Higiene de los Alimentos de Origen Animal.

— Punto 3, Capítulo IX, Anexo II, Reglamento 852/2004.

"3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado".

— Punto 2, Capítulo VIII, Sección VII, Anexo III, Reglamento 853/2004.

"2. Los moluscos bivalvos vivos no deberán sumergirse de nuevo en agua ni pulverizarse con ella una vez embalados para su venta al por menor y salidos de las instalaciones del centro de expedición".

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

TERCERO.- La última de las infracciones imputadas referente a deficiencias documentales se produce ante la no acreditación del proveedor inmediato de los mejillones existentes en el establecimiento en el momento de la inspección y por la no acreditación de la aplicación de un sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de peligros y Puntos de control Crítico (APPCC) en el ejercicio de la actividad vulnerándose el artículo 18 del Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los Principios y Requisitos Generales de la Legislación Alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la Seguridad Alimentaria, el artículo 3.1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establece las normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas y por último el artículo 5, puntos 1 y 4 del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y el artículo 10, puntos 1 y 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establece las normas de Higiene para la Elaboración, Distribución y Comercio de Comidas Preparadas.

— Artículo 18, Reglamento 178/2002. Trazabilidad.

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que les haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados o identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

5. Podrán adoptarse disposiciones para la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo en relación con sectores específicos de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 58.

— Artículo 3.1 del Real Decreto 3484/2000.

“Artículo 3. Condiciones de los establecimientos.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Real decreto 2207/1995, de 28 de diciembre por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven.

— Artículo 5.1 Reglamento 852/2004.

Sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.

1. Los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

— Artículo 5.4 Reglamento 852/2004.

4. Los operadores de empresa alimentaria:

a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que ésta lo solicite, pruebas de que cumplen el requisito contemplado en el apartado 1, teniendo en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria;

b) garantizarán que los documentos que describan sus procedimientos desarrollados de acuerdo con el presente artículo estén actualizados permanentemente;

c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado.

— Artículo 10.1.2 del Real Decreto 3484/2000.

1. Los responsables de las empresas desarrollen y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

a. Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

b. Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

c. Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.

d. Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.

e. Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.

f. Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

g. Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento”.

CUARTO.- Los hechos imputados en el presente Procedimiento Sancionador han quedado fehacientemente acreditados en el acta de inspección número 31880 de 7 de mayo de 2010, momento en el que los preceptos normativos antes transcritos se estaban vulnerando.

Debe tenerse en cuenta a la hora de la fijación de la sanción que, de conformidad con lo acreditado en el acta número 39165 de 28 de julio de 2010 y las alegaciones remitidas por HOTEL ARILLO S. L., la mayoría de las deficiencias detectadas el 7 de mayo del año en curso, han sido subsanadas, quedando únicamente por corregir lo relativo a las humedades en el techo de la cámara frigorífica y en una de las paredes del almacén.

Todo ello sin perjuicio de que, aún habiendo quedado acreditada la subsanación parcial posterior de los hechos, ello no implica que las infracciones imputadas no se hayan cometido en el momento en que fueron constatadas, sino por el contrario, supone una afirmación de las irregularidades. En cualquier caso, debe señalarse que la subsanación posterior de irregularidades no exonera de responsabilidad, así lo señala entre otras, la sentencia del Tribunal Superior de Justicia de Andalucía (sede Sevilla), de 25 de mayo de 1998: “la subsanación a posteriori del Acta de comprobación de los hechos no exonera de responsabilidad, ya que en el momento de practicarse la inspección existían las irregularidades denunciadas y reconocidas, ya que fueron subsanadas”.

En base a lo anterior no se puede excluir al titular del establecimiento de la responsabilidad en las infracciones administrativas imputadas. No obstante, las actuaciones realizadas para corregir la situación detectada podrán ser tenidas en cuenta para graduar la sanción la cual podrá imponerse en su cuantía mínima.

JUEVES, 7 DE OCTUBRE DE 2010 - BOC NÚM. 194

Visto el escrito de alegaciones, los textos legales citados y demás normas de general y procedente aplicación

RESUELVO

Imponer a HOTEL ARILLO S. L., como titular del establecimiento "HOTEL RESTAURANTE ARILLO", sito en Noja, una sanción de SETECIENTOS TREINTA Y CINCO euros (735, 00 €), en virtud de las circunstancias y naturaleza siguientes:

- 300, 00 por las deficiencias higiénico estructurales de los locales y equipos.
- 200, 00 por las deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de conservación y manipulación de alimentos.
- 235, 00 por las deficiencias documentales.

7. RECURSOS ADMINISTRATIVOS

Contra la presente Resolución, que no agota la vía administrativa, cabe interponer Recurso de Alzada ante el Consejero de Sanidad en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente a aquel en que se produzca esta notificación, de acuerdo con lo previsto en el artículo 128, de la Ley 6/2002, de 10 de diciembre, de Régimen Jurídico del Gobierno y de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en relación con el artículo 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Santander a 27 de agosto de 2010. EL DIRECTOR GENERAL DE SALUD PÚBLICA. Fdo; Santiago RODRÍGUEZ GIL".

Santander, 23 de septiembre de 2010.
El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria,
Miguel del Valle González.

2010/14603

CVE-2010-14603