

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 Procedimiento Administrativo Común.

5.2.- De conformidad con lo previsto en el artículo 13 del Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, del Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, se nombra como Instructora para la tramitación del expediente a doña Marta Malo Mateo, Jefa de Sección de Gestión de Higiene Alimentaria de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, quien podrá ser objeto de recusación de acuerdo con lo previsto en el artículo 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

6. TERMINACIÓN ANTICIPADA.

6.1.- Según lo previsto en el artículo 8.1 del Real Decreto 1398/1993, en caso de reconocimiento espontáneo de la responsabilidad por parte de la empresa infractora, el procedimiento podrá ser resuelto directamente con la imposición de la sanción que proceda, la cual será modulada por tal circunstancia.

6.2.- En los demás supuestos esta Administración dispone, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42.3.a) de la Ley 30/1992, de un plazo de seis meses, a contar desde la fecha del presente acuerdo de incoación, para notificar a los interesados la resolución que debe ser dictada en el presente procedimiento. Transcurrido dicho plazo se producirá la caducidad del procedimiento y archivo del expediente.

7. NOTIFICACIONES.

7.1.- Comuníquese el presente acuerdo al Instructor del procedimiento, dándole traslado de las actuaciones a los efectos procedentes.

7.2.- Se informa a la empresa expedientada que dispone de un plazo de 15 días hábiles, contados a partir del siguiente de la recepción de este escrito, para aportar cuantas alegaciones y documentos considere oportunos o, en su caso, proponer prueba concretando los medios de que pretende valerse.

7.3.- El expediente queda, desde ahora, puesto de manifiesto a la interesada advirtiéndole que, en el supuesto de que no sean efectuados descargos al contenido de esta providencia de iniciación, la misma podrá ser considerada como propuesta de resolución.

Santander 21 de diciembre de 2008.-El director General de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

Santander, 15 de febrero de 2008.-El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

08/2513

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de providencia de iniciación del expediente sancionador número 50/07/SAN.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a la razón social «Importaciones Santander, S.L.», con domicilio en barrio San Martín, s/n, Mercansantander, de Villaescusa, 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 número 50/07/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.1.- Con fecha 12 de septiembre de 2006, se gira visita de inspección al establecimiento «La Casería», sito en Casar de Periedo, de la cual, se levanta el acta número 5152, en la que se constata la existencia de una serie de deficiencias higiénico-sanitarias.

1.2.- Se gira visita de inspección con fecha 15 de febrero de 2007, en la que se comprueba la existencia de una serie de deficiencias, recogidas en el acta número 10869. Se envía requerimiento de corrección de deficiencias al interesado, para que en el plazo de tres meses proceda a su corrección. Dicho requerimiento es notificado el 27 de febrero de 2007.

1.3.- Con fecha 26 de junio de 2007, y número 19.517 se levanta el acta de inspección de la visita realizada al establecimiento, en la que se comprueba que persisten las irregularidades detectadas.

La Inspección ha podido comprobar las siguientes irregularidades:

1.- Deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias de la despensa, los suelos, techos y paredes son de material de difícil limpieza y desinfección.

2.- Presencia de alimentos, leche envasada, cebollas, ajos, patatas en contacto directo con el suelo.

3.- No disponer de equipos de conservación con termómetro y registro de temperatura.

1.4.- Con fecha 23 de julio de 2007, se dicta providencia de iniciación del presente expediente sancionador, por parte del ilustrísimo señor director General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales del Gobierno de Cantabria, en la que inicialmente se imputan a la razón social «Importaciones de Santander, S.L.», la comisión de tres infracciones administrativas de carácter leve. Dicha providencia fue notificada el 1 de agosto de 2007.

1.5.- Transcurrido el plazo señalado para la presentación de alegaciones por parte del interesado, sin haber recibido escrito alguno, se procede a concederle trámite de audiencia en el plazo de 15 días hábiles desde la notificación del escrito. La notificación tiene lugar el 14 de diciembre de 2007.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

3.1.- Artículo 2 apartado a y c del capítulo I del anexo II del Reglamento número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

3.2.- Artículo 6 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las medidas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

3.3.- Artículo 3 apartado 3 del Real Decreto 3.484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

4. TIPIFICACIÓN.

4.1.- 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.

4.2.- Las infracciones descritas podrán ser sancionadas con multa de hasta 3.005,06 euros.

5. COMPETENCIA.

5.1.- En virtud de la calificación inicial máxima asignada a las infracciones administrativas supuestamente cometidas, sería el jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria el órgano competente para dictar la resolución que corresponda en el presente procedimiento, a tenor de lo dispuesto en el artículo 37 de la Ley 6/1998 del Estatuto del Consumidor y Usuario en Cantabria.

5.2.- De conformidad con lo previsto en el artículo 36 de la Ley 6/1998 de Cantabria, se nombra como instructora

para la tramitación del expediente a doña Marta Malo Mateo, jefa de Sección de Gestión de Higiene Alimentaria del Servicio de Seguridad Alimentaria, de la Consejería de Sanidad y Servicios Sociales, quien podrá ser objeto de recusación de acuerdo con lo previsto en el artículo 29 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

5. RESPONSABILIDADES.

Se considera responsable de las infracciones a la razón social «Importaciones de Santander, S.L.», imputado en el presente procedimiento como titular del establecimiento «La Casería».

6. FUNDAMENTOS DE DERECHO.

Las deficiencias constatadas en las Actas de Inspección, así como establecidas en los antecedentes de hecho de la presente resolución, suponen un incumplimiento de lo señalado en los siguientes preceptos:

6.1.- En cuanto a las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias de la despensa, los suelos, techos y paredes son de material de difícil limpieza y desinfección, se encuentra expresamente recogido en el artículo 2 apartado a y c del capítulo I del anexo II del Reglamento número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

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

a) permitirán un mantenimiento, limpieza y/o desinfección adecuados, evitarán o reducirán al mínimo la contaminación transmitida por aire y dispondrán de un espacio de trabajo suficiente que permita una realización higiénica de todas las operaciones;

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

El incumplimiento de este precepto ha quedado comprobado, no sólo en el acta levantada por la Inspección de Salud Pública, número 19.517, de fecha 26 de junio de 2006, sino que anteriormente, el interesado había requerido para subsanar la deficiencia descrita, con fecha 22 de febrero de 2007, al comprobarse en el acta número 10869, de la visita girada el 15 de febrero de 2007 las irregularidades descritas.

6.2.- En relación a la presencia de alimentos, leche envasada, cebollas, ajos, patatas en contacto directo con el suelo, se constata en la visita por la Inspección de Salud Pública de fecha 26 de junio de 2007 y número 19.517.

La razón social objeto del presente procedimiento sancionador no atendió a lo dispuesto por el Servicio de Seguridad Alimentaria, puesto que, detectada la deficiencia en el acta número 10.869, levantada con fecha 15 de febrero de 2007, se comunica al interesado la necesidad de subsanar la deficiencia, con fecha 22 de febrero de 2007, si bien, no fue tenido en cuenta por el propietario del establecimiento, tal y como se ha constatado en el acta número 19.517, lo que conlleva al incumplimiento de la normativa sanitaria en vigor en el momento en que son constatados los hechos, esto es, el artículo 6 apartado 2 del Real Decreto 3.484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las medidas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

«Artículo 6. Requisitos de comidas preparadas.

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2.207/1995, las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

2. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evi-

te todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligroso para la salud.

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo de los productos alimenticios con el suelo, ni con la presencia de animales».

6.3.- Respecto a no disponer de conservación con termómetro y registro de temperaturas, se incardina en el artículo 3 apartado 3 del Real Decreto 3.484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las medidas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

«Artículo 3. Condiciones de los establecimientos.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Real Decreto 3.484/2000, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

3. Dispondrán de los equipos e instalaciones de conservación a temperatura regulada con la capacidad suficiente para las materias primas, productos intermedios y productos finales que elaboren, manipulen, envasen, almacenen, suministren y vendan, que así los requieran.

Tales equipos e instalaciones tendrán las características necesarias para utilizar el sistema de conservación elegido eficazmente, de manera que se alcancen las debidas garantías sanitarias. Además estarán provistos de sistema de control, y cuando sea necesario, de registro de temperatura, colocados en lugar fácilmente visible».

Los equipos de congeladores no disponen de termómetro ni de registro de temperaturas, lo que no permite garantizar la adecuada conservación de los alimentos de forma segura. Este hecho ha sido constatado en el acta de fecha 15 de febrero de 2007, para que proceda a la subsanación de dicha irregularidad en el plazo de tres meses, la Inspección de Salud Pública en la visita girada el 26 de junio de 2007, comprueba en el acta número 19.517, que no se ha corregido dicho incumplimiento.

Dado que el interesado no aporta prueba o documento alguno que pueda enervar la prueba de veracidad de las actas de la Inspección de Salud Pública, manifestada en el artículo 137 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común: «Los hechos constatados por funcionarios a los que se reconoce la condición de autoridad, y que se formalicen en documento público observando los requisitos legales pertinentes, tendrán valor probatorio sin perjuicio de las pruebas que en defensa de los respectivos derechos e intereses puedan señalar o aportar los propios administrados», siendo por tanto responsable del incumplimiento de la normativa sanitaria en vigor.

Visto el expediente administrativo, los textos legales citados y demás normas de general y precedente aplicación.

RESUELVO

Imponer a la razón social, «Importaciones de Santander, Sociedad Limitada», una sanción de quinientos euros (500 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de la infracción cometida, de acuerdo con el siguiente desglose:

- 150 euros, relativas a las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias.
- 150 euros relativas a la presencia de alimentos en contacto directo con el suelo.
- 200 euros relativas a no disponer de equipos de conservación con termómetro y registro de temperaturas.

Santander, 23 de enero de 2008.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil».

Santander, 14 de febrero de 2008.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.