

Segundo.- Se nombra instructor de este expediente a doña Emma Lastra Hernández. De conformidad con lo establecido en el artículo 29 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, podrá promoverse su recusación por los interesados, en cualquier momento del procedimiento, si concurren las causas expresamente enumeradas en el artículo 28 de dicho texto legal.

Tercero.- Comuníquese este acuerdo de incoación al instructor y al secretario del expediente, con traslado de cuantas actuaciones existan al respecto.

Cuarto.- Si el inculcado reconoce su culpabilidad, en los términos establecidos en este documento acusatorio, se podrá resolver el expediente con la imposición de la sanción que proceda y sin perjuicio de la posible interposición de los recursos que contra dicha resolución correspondan.

Quinto.- El pago voluntario, por el imputado, de la sanción pecuniaria, en cualquier momento, anterior a la resolución, podrá implicar la resolución del procedimiento, sin perjuicio de la interposición de recursos.

Sexto.- El procedimiento sancionador se desarrolla de acuerdo con el principio de acceso permanente, por tanto, en cualquier momento los interesados tienen derecho a conocer el estado de tramitación, a acceder y a obtener copias de los documentos contenidos en los mismos.

Séptimo.- El plazo máximo para la notificación de la resolución del presente procedimiento será de seis meses, desde la fecha del acuerdo de iniciación, conforme a lo dispuesto en el artículo 20 del Real Decreto 1.398/1993, de 4 de agosto por el que se aprueba el reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

El vencimiento de dicho plazo, teniendo en cuenta las posibles interrupciones de su cómputo, sin que se haya dictado y notificado resolución expresa, producirá la caducidad de conformidad con lo establecido en el artículo 44 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Octavo.- Notifíquese el acuerdo de incoación al denunciante, y al inculcado con indicación de que puede formular alegaciones, y tomar audiencia en el procedimiento, en el plazo de quince días. En caso de no efectuar alegaciones en el plazo establecido sobre el contenido de este acuerdo, éste podrá ser considerado propuesta de resolución a los efectos previstos en los artículos 18 y 19 del Reglamento de procedimiento sancionador.

Santander, 23 de septiembre de 2008. El director general de Ganadería (por decreto 179/2003 de 9 de octubre). El director general de Desarrollo Rural, Francisco José Gutiérrez García

Santander, 15 de octubre de 2008.—El subdirector general de Ganadería, Luis Antonio Calderón Sainz.
08/14253

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

Dirección General de Coordinación y Política Educativa

Citación para notificación

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, y habiéndose intentado por dos veces la notificación a través del Servicio de

Correos a las personas, a quienes no ha sido posible notificar por causas no imputables a esta Dirección General, es por lo que a través del presente anuncio se les cita para que comparezcan en el Servicio de Centros de la Consejería de Educación sita en la calle Vargas, número 53, 6ª planta de Santander.

En virtud de lo anterior dispongo que las personas citadas, o sus representantes debidamente acreditados, deberán comparecer en el plazo de diez días, contados desde el siguiente a la publicación del presente anuncio en el BOC, en horario de nueve a catorce horas, para notificarles por comparecencia los actos administrativos que les afectan, cuyas referencias constan seguidamente, con la advertencia de que si no atienden este requerimiento, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Acto a notificar: Incoación de expediente de reintegro.

NIF	PADRE, MADRE, TUTOR/A	ALUMNO/A
X2785156V X4363208Q	LOPEZ BELARDE, JAQUELINE CARCAMO NÚÑEZ, LUIS A.	LOPEZ BELARDE, NATTALY LARA RODRIGUEZ, JAVIER ANDREA

Santander, 17 de noviembre de 2008. — El director general de Coordinación y Política Educativa, Ramón Ruiz Ruiz.
08/14233

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución procedimiento sancionador número 09/08/SAN, en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a la entidad social «Tahona San Miguel, S.L.», en relación al establecimiento Trisolpan sito en San Vicente de la Barquera, con domicilio social en calle Raimundo Cicero Artheche, número 2, código postal 39540, de San Vicente de la Barquera, 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:

“RESOLUCIÓN

1.- ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.1.- Con fecha 24 de agosto de 2007, se gira visita de inspección al establecimiento Trisolpan, sito en San Vicente de la Barquera y propiedad de la entidad social «Tahona San Miguel, S.L.» del resultado de la inspección se levanta el acta número 17253, en la que se comprueba la existencia de deficiencias en materia higiénico sanitaria.

1.2.- Con fecha 1 de octubre de 2007, se envía requerimiento al interesado, para que, en el plazo de tres meses desde la notificación del escrito, subsane las deficiencias detectadas. La notificación tiene lugar el día 5 de octubre de 2007.

1.3.- Transcurrido el plazo otorgado, se levanta el acta número 18326, de la visita realizada con fecha 23 de enero de 2008, en la que se constata la persistencia de las deficiencias detectadas en la visita anterior.

La Inspección de Salud Pública ha podido comprobar las siguientes deficiencias:

1.- Deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias:

1.1.- Deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los locales: Techo del obrador y salidas de humo, desconchadas, con polvo y suciedad acumulada; zonas de acumulación de objetos que dificultan la limpieza y presentan suciedad; la fermentadora no funciona y acumula suciedad; hay azulejos rotos en el suelo.

1.2.- Deficiente estado de conservación de equipos e instalaciones: los cajones del congelador vertical están

rotos; las estanterías en la zona del obrador son de madera con cantos rotos.

1.3.- Existen cestas de pan en contacto directo con el suelo.

2.- No se acredita la implantación eficaz de un procedimiento de control basado en los principios del APPCC: no se llevan al día los registros de autocontrol.

1.4.- El 19 de febrero de 2008 se dicta providencia de iniciación del presente expediente sancionador, por parte del ilustrísimo señor director de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, en la que inicialmente se imputa la comisión de dos infracciones administrativas leves a la entidad social «Tahona San Miguel, S.L.» como titular del establecimiento «Trisolpan».

1.5.- Con fecha 18 de marzo de 2008, se presenta escrito de alegaciones en el Registro Auxiliar de la Consejería de Sanidad, dentro del plazo de quince días hábiles señalados en el artículo 16 del Real Decreto 1.398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

1.6.- Se dicta propuesta de resolución con fecha 4 de julio de 2008, por el órgano instructor y se solicita visita de inspección al establecimiento, que tiene lugar el 11 de agosto de 2008. Del resultado de la inspección se levanta el acta número 23045.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

2.1.- Respecto a las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias:

2.1.1.- Artículo 1 del capítulo I del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.1.2.- Artículo 1 del capítulo V del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.1.3.- Artículo 3 del capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.2.- Artículo 5 apartado 1 y 2 g) del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

3.- TIPIFICACIÓN.

3.1.- Los hechos citados pueden ser constitutivos de dos infracciones administrativas leves, previstas en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/1986, General de Sanidad.

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

4. COMPETENCIA.

4.1.- En virtud de la calificación inicial máxima asignada a las infracciones administrativas supuestamente cometidas, 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 Procedimiento Administrativo Común.

5. RESPONSABILIDADES.

Se considera responsable de las infracciones a la entidad «Tahona San Miguel, S.L.», imputado en el presente procedimiento como titular del establecimiento «Trisolpan».

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 señalados en los siguientes preceptos:

6.1.- En relación a las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias, las irregularidades constatadas son las que a continuación se describen:

6.1.1.- Deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los locales, encuadrándose en el artículo 1 del capítulo I del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

Literalmente, el artículo 1 del Capítulo I señala que:

«Capítulo I. Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios (que no sean mencionados en el capítulo III).

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

Con motivo de las alegaciones aducidas por el interesado, en escrito de fecha 18 de marzo de 2008, se gira visita para comprobar si efectivamente se han corregido las deficiencias detectadas, constando en acta número 23405, de fecha 11 de agosto de 2008, que en relación al deficiente estado de limpieza y mantenimiento de los locales, se mantiene el hecho descrito, tal y como se relata en el acta: «Falta de limpieza en zonas de difícil acceso (detrás de los arcones, bajo el fregadero, entra la taquilla y el arcón vertical, etcétera) y con los productos terminados (palillos de pan), tirados por el suelo. Suciedad en las cestas de plástico con el pan».

6.1.2.- En relación al deficiente estado de conservación de equipos e instalaciones, se dispone en el artículo 1 del capítulo V del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

«Capítulo V. Requisitos del equipo.

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 frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación».

La deficiencia detectada persiste en el establecimiento «Trisolpan», tal y como se ha reflejado textualmente en acta número 23045: «Suciedad acumulada en los útiles de limpieza: Cubo, fregona, escoba y recogedor. No consta la limpieza de la cámara de refrigeración cuando tienen establecida una periodicidad mensual, estando en el momento de la inspección sucia».

6.1.3.- En cuanto a que existen cestos de pan en contacto directo con el suelo, se regula en el artículo 3 del capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

«En todas las etapas de la 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, contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado».

En el acta de fecha 11 de agosto de 2008, se refleja la persistencia de la irregularidad descrita, al constatar la existencia de «cajas con materias primas y productos elaborados en contacto directo con el suelo», por lo que se continúa vulnerando el citado artículo.

6.2.- La segunda de las infracciones administrativas consiste en que no se acredita la implantación eficaz de un procedimiento de control basado en los principios del APPCC: no se llevan al día los registros de autocontrol, se dispone en el artículo 5 apartados 1 y 2 g) del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

«Artículo 5. Sistemas de análisis de peligros y puntos de control crítico.

1. Los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedi-

mientos permanentes basados en los principios del APPCC.

2. Los principios del APPCC son los siguientes:

- a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables;
- b) Detectar los puntos de control críticos en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;
- c) Establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferencien la aceptabilidad de la inacceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados;
- d) Establecer y aplicar los procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico;
- e) Establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;
- f) Establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces, y
- g) Elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f)».

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, en el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de la empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios.

3. El apartado 1 se aplicará únicamente en los operadores de la empresa alimentaria que intervengan en cualquier etapa de la producción, transformación y distribución de alimentos posteriores.

4. Los operadores de la 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 están actualizados permanentemente;
- c) conservarán los demás documentos y registros durante un período adecuado».

En la actualidad, si bien el interesado afirma la corrección de la deficiencia, se mantiene la irregularidad descrita, ya que en el acta número 23045, de fecha 11 de agosto de 2008, se constata que: «Los registros del manual de autocontrol no se llevan al día el mes de julio, incumpliendo también la periodicidad de las limpiezas establecidas en el manual, se incumplen en junio y julio no consta la limpieza de la cámara de refrigeración cuando tienen establecida una periodicidad mensual, estando en el momento de la inspección sucia».

6.3.- El titular del establecimiento presenta escrito de alegaciones en el que aduce la corrección de todos los puntos que en el acta número 18326, de fecha 23 de enero de 2008, figuraban como deficiencias sanitarias, sin embargo, de la visita realizada con fecha 11 de agosto de 2008, para comprobar la subsanación de las deficiencias se ha confirmado la persistencia de la vulneración de la normativa sanitaria en vigor, no pudiendo por tanto, dar veracidad a las alegaciones manifestadas por el interesado, tal y como ha sido analizado en los puntos anteriores de la presente propuesta de resolución.

De acuerdo con el expediente obrante, y las actas levantadas por la Inspección de Salud Pública cuyo valor probatorio se manifiesta 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», se considera responsable de las infracciones administrativas imputadas al titular del estableci-

miento, no habiendo podido enervar la prueba de veracidad de las actas levantadas por la autoridad competente.

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

RESUELVO

Imponer a la entidad «Tahona San Miguel, S.L.», una sanción de setecientos euros (700 euros), en virtud de las circunstancias y la naturaleza de la infracción cometida, de acuerdo con el siguiente desglose:

- 400 euros, por la primera infracción administrativa referida a las deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias.

- 300 euros, por la segunda infracción administrativa, relativa a no acreditar la implantación eficaz de un procedimiento de control basado en los principios del APPCC.

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, 27 de agosto de 2008. Firmado: Santiago Rodríguez Gil, El director general de Salud Pública».

Santander, 16 de octubre de 2008.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, PA Marta Malo Mateo (jefa de Sección de Gestión e Higiene Alimentaria).

08/14204

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución procedimiento sancionador número 40/08/SAN, en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a don Juan Antonio Rodríguez Murillo, en relación al establecimiento Bar La Llana, con domicilio Bar La Llana 572, 39317, Sierrapando, Torrelavega, 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: "RESOLUCIÓN.

1.- ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS

1. Con fecha 1 de marzo de 2006, se gira visita de inspección al establecimiento Bar La Llana, sito en Sierrapando, y del que es titular don Juan Antonio Rodríguez Murillo. Del resultado de la visita se levanta el acta número 3.142, en la que se constata una serie de deficiencias en materia técnico higiénico sanitarias. Con motivo de la anterior visita, el 16 de marzo de 2006 se requiere al propietario del establecimiento para que presente en el plazo de diez días solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento para la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas. El escrito es notificado al interesado, con fecha 20 de marzo de 2006.

2. Transcurrido el plazo otorgado, con fecha 14 de junio de 2007, se realiza visita por la Inspección de Salud Pública al establecimiento citado, acta número 13.585, en la que se comprueba que se realiza la actividad de elaboración de