

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, incumpléndose 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

comidas preparadas y se señala que se procederá a la valoración de las condiciones técnico-higiénico-sanitarias cuando solicite la correspondiente autorización.

3. Con fecha 12 de noviembre de 2007 se dicta resolución del Director General de Salud Pública en la que se declara la clausura de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en el establecimiento Bar La Llana, propiedad de don Juan Antonio Rodríguez Murillo, situado en Sierrapando, en tanto no cuente con la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento.

4. Con fecha 19 de diciembre de 2007 se gira nueva visita por la Inspección de Salud Pública al establecimiento Bar La Llana, acta número 16.201, con la finalidad de comprobar la situación administrativa del establecimiento, alegando el propietario que procederá en un plazo no superior a quince días a solicitar la autorización sanitaria de funcionamiento para desarrollar la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas.

5. El 30 de enero de 2008 se realiza visita al establecimiento, levantándose el acta número 18.411 en la que se puede comprobar que se preparan y sirven comidas, realizándose en definitiva la actividad sin haber solicitado la requerida autorización sanitaria de funcionamiento.

6. Con fecha 2 de mayo de 2008, se dicta Providencia de Iniciación del presente expediente sancionador, por parte del ilustradísimo señor Director General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, en la que inicialmente se imputa a don Juan Antonio Rodríguez Murillo, como titular del establecimiento Bar La Llana, la comisión de una infracción administrativa de carácter leve.

7. 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, el 12 de junio de 2008, no formulando alegaciones al interesado.

NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS

El artículo 5 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas con relación a la necesaria falta de autorización sanitaria de funcionamiento para la elaboración y servicio de comidas preparadas.

TIPIFICACIÓN

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de una infracción administrativa leve prevista en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

La infracción descrita podrá ser sancionada con multa de hasta 3.005,06 euros de conformidad con la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

COMPETENCIA

En virtud de la calificación inicial máxima asignada a las infracciones administrativas supuestamente cometidas, sería el Director General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad el órgano competente para dictar 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.

RESPONSABILIDADES

Se considera responsable de la infracción a don Juan Antonio Rodríguez Murillo, imputado en el presente procedimiento, como titular del establecimiento Bar La Llana.

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero. La infracción imputada, conforme a la Providencia de Iniciación del 2 de mayo de 2008, se refiere al ejercicio de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas sin poseer autorización sanitaria de funcionamiento para dicha actividad, lo que supone un incumplimiento del artículo 5 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y

comercio de comidas preparadas:

“Artículo 5. Registro General Sanitario de Alimentos. Sin perjuicio de lo establecido en el Real Decreto 1712/1991, de 29 de noviembre, sobre Registro General Sanitario de Alimentos:

[...]

2. Las empresas que, en el mismo local, elaboran, envasan, almacenan, sirven y, en su caso, venden comidas preparadas directamente al consumidor final, con o sin reparto a domicilio, quedan excluidas de la obligatoriedad de la inscripción en el Registro General Sanitario de Alimentos. En todo caso, dichos establecimientos dispondrán de una autorización sanitaria de funcionamiento concedida por la autoridad competente, con carácter previo al comienzo de su actividad”.

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 el precepto anteriormente transcrito.

Segundo. En el expediente administrativo 40/08/SAN ha quedado acreditado de forma fehaciente la realización de una actividad de elaboración de comidas preparadas sin disponer de la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento en el establecimiento Bar La Llana, y ello en base al acta de Inspección de Salud Pública de fecha 30 de enero de 2008, con número 18.411.

Por tanto, el ejercicio de la actividad de elaboración de comidas preparadas realizado en el establecimiento objeto del presente procedimiento, exige estar en posesión de la correspondiente autorización sanitaria de funcionamiento con anterioridad al inicio de la actividad, tal y como obliga la normativa sanitaria en vigor. El incumplimiento del artículo 5 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas ha sido constatado por la Inspección de Salud Pública en el acta mencionada, la cual tiene el valor probatorio suficiente para demostrar la responsabilidad de la interesada en los hechos imputados, tal y como señala 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 reconozca 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”.

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

RESUELVO

Imponer a don Juan Antonio Rodríguez Murillo, como titular del establecimiento Bar La Llana, una sanción de novecientos euros (900 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de la infracción administrativa.

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 Procedimiento Administrativo Común.

Santander, 26 de agosto de 2008. Firmado: Santiago Rodríguez Gil, El Director General de Salud Pública”.

Santander, 17 de octubre de 2008.—El Jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria P.A. Marta Malo Mateo (Jefa de Sección de Gestión e Higiene Alimentaria).