

CONSEJERÍA DE SANIDAD**Dirección General de Salud Pública**

Notificación de requerimiento para corrección de deficiencias reflejadas en acta número 21684 a la razón social Fercar Lactea, S L, sita en Carretera Suances-Tagle, Km 1 de la localidad de Suances.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a los interesados que a continuación se relacionan, 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: "Con fecha 24 de junio de 2008, y según consta en acta número 21684 y anexo, se giró visita de inspección por el Inspector de Salud Pública correspondiente al establecimiento Fercar Lactea, propiedad de «FERCAR LACTEA, S.L.», a fin de comprobar las condiciones higiénico-sanitarias del mismo y la aplicación de un sistema de autocontrol, detectándose una serie de deficiencias que infringen lo establecido en la normativa técnico-sanitaria aplicable a la actividad desarrollada: 1- "Presencia de productos que están congelados en la cámara de refrigeración (4° C, según registros) como finos de quesería, migas. Estos productos están envasados en sacos de plástico de unos 20 kg. y portan una etiqueta con las siguientes indicaciones: Producto, Migas, Ilmasa, 15.00194/LE, fecha 29 de mayo de 2008. Hay otros sacos que llevan otras fechas: 19 de mayo de 2008; 16 de mayo de 2008.

Para amparar esta mercancía el responsable de la empresa aporta la documentación comercial emitida por «Industrias Lácteas Manzano, S.A.», Carretera Villanueva s/n, Valderas, León. Albarán AVLM8/001687. En este documento que avala 3.882,30 kg de migas de suero aparece como fecha de caducidad 18/06/08. La fecha que consta en el albarán es 18 de junio de 2008.

Esta mercancía no esta registrada en los registros de control de entradas de productos", "La necesidad de que esta mercancía se descongele para su uso adecuado y el tiempo máximo de permanencia en refrigeración, así como otros aspectos relacionados, no se ha podido acreditar que estén adecuadamente recogidos en su manual APPCC", "Cámara de materias primas: presencia de productos no etiquetados, algunos en contacto con el suelo y en algunos casos presentan unas deficientes condiciones: enmohecimiento, etc.", incumpliendo lo recogido en el punto 1 del capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004, de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios, que señala que ningún operador de empresa alimentaria deberá aceptar materias primas o ingredientes distintos de animales vivos, ni ningún otro material que intervenga en la transformación de los productos, si se sabe que están contaminados con parásitos, microorganismos patógenos o sustancias tóxicas, en descomposición o extrañas, o cabe prever razonablemente que lo estén, que, incluso después de que el operador de empresa alimentaria haya aplicado higiénicamente los procedimientos normales de clasificación, preparación o transformación, el producto final no será apto para el consumo humano.

2- Hay zonas de las instalaciones que presentan un deficiente estado de limpieza / orden", vulnerando lo señalado en el capítulo I del anexo II del Reglamento 852/2004 que indica que los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento.

3- "Algunos de los registros asociados al sistema de autocontrol no se están llevando de forma adecuada: no se cumplen las frecuencias, algunos no están actualizados, etc. Se trata de los registros: Control de temperaturas de las cámaras; Control de recepción de mercancías;

Control de limpieza / desinfección", contrario a lo señalado en el artículo 5 del del Reglamento 852/2004 que señala que los operadores de empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC, entre los que se encuentra elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva del sistema instaurado.

4- "Realizan programas de control de plagas por empresa externa. Se detecta la presencia de moscas en las instalaciones", vulnerando lo indicado en el punto 2 del capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004, en el que se señala que deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra plagas. 5- "Presencia de productos / embalajes en contacto directo con el suelo", incumpliendo lo indicado en el capítulo IX del anexo II del Reglamento 852/2004.

6- "Algunos lavamanos no están dotados correctamente", vulnerando el punto 4 del Capítulo I del Anexo II del Reglamento 852/2004 en el que se indica que 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. Dicha acta número 21684 y anexo, fue leída al compareciente, Fernando Saiz Sánchez, y firmada por éste en calidad de asesor del establecimiento. Las deficiencias descritas deberán corregirse de forma inmediata, a contar desde la recepción de este requerimiento, debiendo ser comunicada su corrección e implantación al Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, para que se efectúen las comprobaciones oportunas.

Transcurrido el plazo, contado a partir de la recepción de este requerimiento, sin haber recibido la mencionada comunicación, se procederá a girar de nuevo visita de inspección, con el objeto de verificar la corrección de las deficiencias detectadas. De no ser así se procederá a la incoación del correspondiente expediente sancionador por incumplimiento del presente requerimiento."

Santander, 3 de noviembre de 2008.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González
08/15551

CONSEJERÍA DE SANIDAD**Dirección General de Salud Pública**

Notificación de requerimiento de documentación para tramitación solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento para establecimiento comidas preparadas presentada con fecha 3 de septiembre de 2008, por doña Consuelo e Isabel Rentería García para el establecimiento Kiosco Rosa, sito en Paseo Marítimo, s/n de la localidad de Laredo.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a los interesados que a continuación se relacionan, 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: "Vista la documentación presentada el 3 de septiembre de 2008 con número de registro de entrada: 14458 por doña Consuelo e Isabel Rentería García, en la cual solicita autorización sanitaria de funcionamiento, acogiéndose al artículo 5.2 del RD 3484/2000, y una vez examinada la misma por el servicio de Seguridad alimentaria, se le comunica que la documentación no está completa y que debe presentar una mejora de la solicitud: planos de las instalaciones y memoria detallada de la actividad firmada por el titular, conforme a lo expuesto, y en virtud de lo dispuesto en el artículo 71 de la Ley 30/1992 de 26 de noviembre del Régimen Jurídico de las