

DEUDOR	DNI/NIF.	DOMICILIO	CONCEPTO	AÑO
RODRIGUEZ LLAMAZA ANTONIO	72126828E	CL DOS DE MAYO 2 3º A "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
RODRIGUEZ SARDINA MARIA ENCARN	13923556T	CL LUZMELA 47 2º A "	TASA AGUA	2004
RODRIGUEZ VALENCIA ALEJANDRO	X3136830K	CL NUMANCIA 2 "	TASA BASURA	2006
ROMAN ROJO JOSE ANTONIO	13912566G	CL DIVISION AZUL 3 1 IZ "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
RUILOBA AGÜERO SONIA	13984601A	CL ANDALUCIA 2 4 A "	AGUA Y BASUR	2005/06
RUIZ ANURBE JULIAN	13921413L	AV ESPAÑA 7 3º E "	TASA BASURAS	2006
RUIZ GONZALEZ EMILIO	72127396V	CL PAIS VASCO 5 3ºB LOS CORRALES	AGUA Y BASUR	2005/06
RUIZ JIMENEZ EDUARDO	13930819H	CL ANDALUCIA 2 4º C "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
RUIZ LOPEZ JOSE MANUEL	13888433K	AV 23 DE AGOSTO 15 2ºB "	TASA BASUR	2006
SINZ MARTINEZ JOSE CARLOS	13931361P	CL LA HOYA 5 DR	TASA BASUR	2006
SAIZ ROMANO JOSE MIGUEL	13711394J	CL CAPITAN CORTES 3 2 "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
SAMPEDRO VELASCO JOSE RAMON	13920819T	C SANTO DOGO DE GUZMAN 5 1H "	TASA DE AGUA	2004
SANCHEZ SANCHEZ ANTONIO	74801633K	PZ GENERALISIMO 12 3 DC "	TASA DE AGUA	2004/05
SAN MARTIN ORTIZ OSCAR	72127655T	CL LUZMELA 43 2º F "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
SANTA MARIA ABASCAL HORTENSIO	13913510M	CL SAN JORGE 4 PB "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
SANTIAGO CIPITRIA JUAN ANTONIO	13896615S	CL ANDALUCIA 4 3º A "	AGUA Y BASUR	2005/06
SANTOS VEGA REYES	13979110D	CL ASTURIAS 6 1º F "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
SANUDO COBO MIGUEL ANGEL	13698891E	CL TORRES QUEVEDO 7 2º D "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
SANUDO DIAZ GERARDO	13924671B	CL FELISA CAMPUZANO 21 BA2 "	TASA BASUR	2006
SETIEN TERAN ANA BELEN	13942816D	AV CANTABRIA 3 B 1º D "	TASA BASURAS	2006
TERAN CEBALLOS JOSEFA	13869803K	Bº SOMAHOZ- QUINTANA 10 BA "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
TERAN CONSTANTOPULOS JOSE ALBERT	13937331K	CL ANDALUCIA 6 3ºB "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
TERAN GARCIA BONIFACIO	72116515S	CL ARAGON 2 2º C	TASA AGUA	2005
TERAN RODRIGUEZ DOUGLAS	13938757K	CL ANDALUCIA 2 4º B	AGUA Y BASUR	2004/05/06
URRETA GARCIA MARIA LEONOR	13826707G	AV JOSE MARIA QUIJANO 14 BA "	TASA AGUA	2004/05
VALJICER SA	B39060108	Bº SOMAHOZ-MIES DEL AGUA 37º "	TASA BASURAS	2006
VARELA IÑAN LUIS FERNANDO	13921053G	CL SANTO DOMNG GUZMAN 1 2C "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
VENERO GONZALEZ GUADALUPE	13800988E	Bº SOMAHOZ- SAN ANDRES 37 "	AGUA Y BASUR	2005/06
VIA CNATABRIA SL	B39403142	CL ARAGON 1 BA 2 "	AGUA Y BASUR	2004/05/06
VICENTE APARICIO IVAN	72090707J	HNOS TORRE ORUNA2A1ºH MALIAÑO	TASA BASUR	2006
VICENTE APARICIO JOSE EMILIO	72128986M	" "	"	2005/06
VIERA BALZA ELVIRA	13978610S	CL NAV DE TOLOSA45º IZ CORRALES	TASA BASURAS	2006
VILLEGAS SAIZ FEDERICO	1380054	AV 23 DE AGOSTO 10 3 D	TASA AGUA	2004
ZATON VALLE JOAQUIN	13851680E	SAN ANDRES 51 LOS CORRALES	AGUA Y BASUR	2005/06
FERNANDEZ LOPEZ ANTONIO	13706093W	LA VENTA 4 I GOLLU	IBI URBANA	2005
FERNANDEZ RUIZ ANA MARIA	13885114Z	Bº LA PEREDA COO LOS CORRALES	IBI URBANA	2006
BARRIN MOHAMED	X3780469M	CL GARCIA MORATO 2 "	IVTM	2006
CALDERON LLERA SALVADOR	13887479X	CL BATALLA DEL EBRO 11 3º D "	IVTM	2005
CRESPO LOMBILLA RAMON	13897786J	CL MATIAS MONTERO 3 2º C "	IVTM	2005

08/16100

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución de procedimiento sancionador número 13/08/SAN, en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces a la entidad social «Maxpan, S. L.», con domicilio en avenida Solvay, número 32, C.P. 39300, de 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.

1.1.- Con fecha 7 de diciembre de 2006 se gira visita de inspección al establecimiento “Trisolpan”, dedicado a la actividad de fabricación de pan y bollería, denominado “punto caliente”, propiedad de «Max Pan, S. L.» y sito en Barreda. Del resultado de la inspección se levanta el acta con número 10510, en el que se comprueba la existencia de deficiencias en materia higiénico sanitaria.

1.2.- Se requiere al interesado, con fecha 2 de febrero de 2007, para que en el plazo de tres meses desde la notificación del escrito, subsane las deficiencias detectadas en las actas de inspección.

1.3.- Transcurrido el plazo otorgado, la Inspección de Salud Pública gira visita al establecimiento con fecha 2 de julio de 2007, de la que se levanta el acta número 19805,

constatándose la persistencia de deficiencias higiénico sanitarias.

1.4.- Con fecha 19 de septiembre de 2007, se levanta el acta número 17551, en la que se comprueba que se mantienen determinadas irregularidades en el establecimiento.

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

1.- No se aplica eficazmente un sistema de autocontrol en el establecimiento basado en los principios de peligros y puntos de control crítico:

- Registros ineficaces de control de temperatura de las cámaras de conservación;

- Inadecuado control de materias primas e ingredientes: productos sin identificación o sin fecha de caducidad.

2.- Inadecuada conservación de los productos alimenticios: productos elaborados con cremas, natas o yemas, se mantienen a temperaturas superiores a las de refrigeración (entre 16 y 17°C).

3.- El personal manipulador de alimentos (dos empleadas) no acredita disponer de formación en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

1.5.- El 5 de septiembre 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 tres infracciones administrativas leves a la razón social «Maxpan, S. L.», como titular del establecimiento “Trisolpan”.

1.6.- Con fecha 16 de abril de 2008, tiene entrada escrito de alegaciones en el Registro 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 Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

2.1.- Artículo 5 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 del capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y artículo 13 del Real Decreto 2.419/1978, de 19 de mayo, de elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería.

2.3.- Artículo 4 apartado 1 y artículo 5 apartado 2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y artículo 4 del Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000.

3. TIPIFICACIÓN.

3.1.- Los hechos citados pueden ser constitutivos de tres infracciones administrativas leves, previstas en el artículo 35 A) de la Ley 14/86, 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 la infracción a la entidad social «Maxpan, 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.- La Inspección de Salud Pública, en el ejercicio de sus actuaciones, ha presenciado la existencia de determinadas vulneraciones de la legislación sanitaria vigente y así se ha constatado en acta número 17551, de fecha 19 de septiembre de 2007.

Anteriormente, se había llevado a cabo una serie de actuaciones en las que se pone de manifiesto que en el establecimiento no se garantiza adecuadamente la seguridad e higiene de los alimentos, así ante la constatación en el acta número 10510, de fecha 7 de diciembre de 2006, de una serie de deficiencias, el Servicio de Seguridad Alimentaria requiere al interesado para que en el plazo de un mes corrija las deficiencias, sin que dicha subsanación se produjera cuando la autoridad competente gira visita con fecha 2 de julio de 2007, con número 19805.

Es el acta número 17551, de fecha 19 de septiembre de 2007, el que es tomado como base del presente procedimiento sancionador, al comprobar la autoridad competente el mantenimiento de las deficiencias detectadas. De acuerdo con el expediente obrante, la no aportación de prueba o documento alguno que haya podido enervar la prueba de las actas de 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", siendo por tanto, responsable de las infracciones administrativas imputadas:

1.- En relación a la primera infracción administrativa relativa a que no se aplica eficazmente un sistema de autocontrol en el establecimiento basado en los principios del sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico: registros ineficaces de control de temperatura de la cámara de conservación; inadecuado control de materias primas e ingredientes: productos sin identificación o sin fecha de caducidad; hecho que se encuadra en el Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, 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 procedimientos 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 crítico 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 en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables;

d) establecer o aplicar 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 e introducirán en él los cambios necesarios

[...]

3. Los operadores de la empresa alimentaria:

a) aportarán a la autoridad competente, en la manera en que éste 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 [...]"

2.- Respecto a la segunda infracción administrativa imputada, referida a la inadecuada conservación de los productos alimenticios: productos elaborados con cremas, natas, yemas se mantienen a temperaturas superiores a las de refrigeración (entre 16 y 17 °C), se indica en el artículo 5 del capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y artículo 13 del Real Decreto 1355/1983, de 27 de abril, que modifica el Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, de elaboración, fabricación, circulación y comercio de comidas de productos de confitería, pastelería, bollería y repostería, se determina en el artículo 5 del

capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) número 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril, que establece que:

“5. Las materias primas, ingredientes, productos semiacabados y productos acabados que puedan contribuir a la multiplicación de microorganismos patógenos o a la formación de toxinas no deberán conservarse a temperaturas que puedan dar lugar a riesgos para la salud. No deberá interrumpirse la cadena de frío. No obstante, se permitirán períodos limitados no sometidos al control de temperatura por necesidades prácticas de manipulación durante la preparación, transporte, almacenamiento, presentación y entrega de los productos alimenticios, siempre que ello no suponga un riesgo para la salud. Las empresas del sector alimentario que elaboren, manipulen y envasen productos alimenticios transformados deberán disponer de salas adecuadas con suficiente capacidad para almacenar las materias primas separadas de los productos transformados y de una capacidad suficiente de almacenamiento refrigerado separado”.

En el Real Decreto 1.355/1983, de 27 de abril, por el que se modifican los artículos 13 y 14 de la Reglamentación Técnico-sanitaria para la elaboración, fabricación, circulación y comercio de productos de Confitería, Pastelería, Bollería, Repostería aprobada por Real Decreto 2419/1978, de 19 de mayo, el artículo 13.5 señala expresamente que:

“Será obligatorio, como mínimo, que los productos elaborados con cremas, natas y yemas deberán contenerse en vitrinas y/o escaparates refrigerados [...]”.

3.- La última de las infracciones administrativas imputadas tiene por objeto que el personal manipulador (dos empleadas) no acreditan disponer de formación en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral supuesto que se recoge en los siguientes preceptos:

El Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, establece que.

“Artículo 4. Formación continuada de los manipuladores.

1. Las empresas del sector alimentario garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral”.

“Artículo 5. Control y supervisión de la autoridad competente.

2. Los responsables de las empresas del sector alimentario, deberán disponer de la documentación que demuestre los tipos de programas de formación impartidos a sus manipuladores, la periodicidad con que los realiza, en su caso, y la supervisión de las prácticas de manipulación”.

Todos los hechos descritos y analizados han sido constatados por la Inspección de Salud Pública en acta que pone de manifiesto de la vulneración de la normativa sanitaria en vigor por el titular del establecimiento, sin que haya aportado prueba o documento que pueda excluir de responsabilidad al mismo en el cumplimiento de las infracciones administrativas imputadas.

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

RESUELVO

- Imponer a la entidad social «Maxpan, S. L.», una sanción de QUINIENTOS CINCUENTA EUROS (550 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de las infracciones cometidas, de acuerdo con el siguiente desglose:

- 150 euros, por la primera infracción administrativa imputada, relativa a no aplicar eficazmente un sistema de autocontrol (sistema APPCC).

- 200 euros, por la segunda infracción administrativa, relativa a la inadecuada conservación de los productos alimenticios.

- 200 euros, por la tercera infracción administrativa imputada, relativa a que el personal manipulador de alimentos no acredita disponer de formación en higiene alimentaria.

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 Procedimiento Administrativo Común.

Santander, 7 de octubre de 2008.—Firmado, Santiago Rodríguez Gil, director general de Salud Pública”.

Santander, 20 de noviembre de 2008.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

08/16158

DELEGACIÓN DEL GOBIERNO

Citación para notificación de propuesta de resolución de expediente sancionador.

Para dar cumplimiento a los artículos 59.5 y 61 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/99, de 13 de enero, se cita y emplaza a los interesados que se relacionan en hoja aparte, para que comparezcan en la Sección de Derechos Ciudadanos y Seguridad Ciudadana, de esta Delegación del Gobierno en Cantabria, en el plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la publicación del presente edicto, a fin de que le sea notificada la propuesta de resolución del expediente sancionador que asimismo se indica, por haber resultado infructuosa la referida notificación cursada directamente al interesado en el último conocido.

Santander, 25 de noviembre de 2008.—El delegado del Gobierno en funciones, Miguel Mateo Soler.

—Expediente: 390000101708 RM.

—Euros: 800.

—Nombre: Delcon de Suances.

—NIF: 39596283.

—Localidad: Suances.

—Fecha propuesta: 24 de septiembre de 2008.

08/16093

DIRECCIÓN PROVINCIAL DEL SERVICIO PÚBLICO DE EMPLEO ESTATAL

Notificación de resolución de percepción indebida de prestación por desempleo abonada en concepto de pago único.

En cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 59º de la Ley de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, de 26 de noviembre de 1992, se publica en el BOC relación de solicitantes de prestaciones por desempleo en su modalidad de pago único, toda vez que, intentada la notificación conforme al número 59-2 del mismo precepto legal, ha resultado desconocido o en ignorado paradero, según se desprende de lo manifestado por el Servicio de Correos, al haberse enviado la notificación en sobre certificado con acuse de recibo sin que, por otra parte, haya advertido de las variaciones de domicilio.