

nistrativa, y en virtud del 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, podrá interponer recurso de alzada en el plazo máximo de un mes, desde el día siguiente a la recepción de la presente notificación, ante el excelentísimo señor consejero de Sanidad.

Santander, 22 de diciembre de 2008.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.
09/2403

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación-requerimiento para corrección de deficiencias detectadas en acta número 20.943 en el establecimiento Centro de Artesanía Agroalimentaria, sito en calle Marqués de Reinosa, s/n de la localidad de Reinosa.

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 6 de octubre de 2008, y según consta en acta número 20.943, se giró visita de inspección por el Inspector de Salud Pública correspondiente al establecimiento «CENTRO DE ARTESANÍA AGROALIMENTARIA», a fin de comprobar las condiciones higiénico sanitarias del mismo y la aplicación de un sistema de autocontrol. La pintura del suelo se encuentra levantada y deteriorada en las áreas de recepción de materias primas, envasado y almacenamiento, hay azulejos rotos y desprendidos en varias zonas de las dependencias, incumpliendo el capítulo I y II del anexo II del Reglamento 852/2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios que indica que los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento. Las superficies de los suelos, paredes, techos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar. En los lavamanos y fregaderos no se dispone de agua caliente y fría, incumpliendo el capítulo I, anexo II del Reglamento 852/2004 que indica que deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y dotados de agua corriente caliente y fría. El personal manipulador presente no dispone de certificado de formación», incumpliendo el artículo 5 del Real decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el capítulo XII, anexo II del Reglamento 852/2004 que indican que los operadores de empresa alimentaria deberán garantizar la formación de los manipuladores de productos alimenticios en cuestiones de higiene alimentaria, de acuerdo con su actividad laboral. En cuanto al diseño del manual de autocontrol no se encuentra adaptado a la realidad actual del establecimiento ni contempla la nueva legislación vigente, no se ha definido en el mismo lo que considera lote de envasado, no hay cuadros de gestión en lo que se definan claramente los peligros, las medidas preventivas para cada peligro, los límites críticos, medidas correctoras y registros asociados, incumpliendo el artículo 5 del reglamento 852/2004 que indica que los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes de control basados en los principios del análisis de peligros y puntos de control críticos. En cuanto a la implantación del sistema de autocontrol, hay registros que no se cumplimentan, no se efectúan los controles de materias primas descritos en el APPCC, no constan las declaraciones del apicultor de aceptación de las especificaciones técnicas exigidas en la recepción de miel para la prevención de riesgos químicos,

no se desarrollan las actuaciones de verificación descritas, incumpliendo el artículo 5 del Reglamento 852/2004 que indica que deberán elaborar documentos y registros para demostrar la aplicación efectiva del sistema de autocontrol, además garantizarán que dichos documentos estén actualizados permanentemente. Los registros existentes no garantizan la trazabilidad hacia delante hasta el punto de venta al consumidor final», incumpliendo el artículo 18 del Reglamento 178/2002 por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria que establece que en todas las etapas de la producción, transformación y distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos. En relación con el etiquetado del producto terminado no figuran las leyendas «Lote», ni «L», ni la fecha exacta de envasado, no aparece la marca sanitaria de identificación como producto de origen animal. No hay una leyenda con el país de origen-extracción de la miel, incumpliendo el Real Decreto 1.334/1999 por el que se aprueba la norma general de etiquetado y presentación de los productos alimenticios y el artículo 5 del Reglamento 853/2004 por el que se establecen las normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal. Dichas actas nº 20.943, fue leída al compareciente, Angel Gutiérrez Gallo, y firmada por éste en calidad de empleado del establecimiento. Las deficiencias descritas deberán corregirse en el plazo de tres meses, 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, 11 de febrero de 2009.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.
09/2404

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación-requerimiento de documentación para tramitación de autorización sanitaria de funcionamiento.

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: «Visto las actas de inspección número: 23.069, 23.085, 21.052, 21.068 y 21.078 de fechas: 3 de octubre de 2008, 15 de octubre de 2008, 21 de octubre de 2008, 13 de noviembre de 2008 y 21 de noviembre de 2008, respectivamente, en relación con la imposibilidad de realizar visita de inspección al establecimiento «LINAR DE LA BUSTA», situada en La Busta- Alfoz de Lloredo, dado que el establecimiento está cerrado al público, se le comunica que: para poder realizar la preceptiva visita de inspección, al objeto de tramitar su solicitud de autorización sanitaria, debe presentar escrito indicando fecha y hora en la que podría realizarse. 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 Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificado por la Ley 4/1999 de 13 de enero, deberá aportar la documentación solicitada, concediéndose un plazo de 10 días, contados a partir de