

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 definen 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

la recepción del presente escrito para remitir lo requerido, advirtiéndole que si así no lo hiciera, se tendrá por desistida su petición, previa resolución que deberá ser dictada en los términos previstos en el artículo 42 de la Ley 4/1999, de 13 de enero.

Santander, 10 de febrero de 2009.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/2405

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación-requerimiento para corrección de deficiencias detectadas en actas 18.200 y 33.232 en el establecimiento Restaurante El Montañés propiedad de doña Isabel Díez Ortega con domicilio en calle Deltebre, número 7 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 19 de marzo de 2008, y según consta en acta número 18.200, se giró visita de inspección por el inspector de Salud Pública correspondiente al establecimiento «RESTAURANTE EL MONTAÑÉS», propiedad de doña Isabel Díez Ortega, a fin de comprobar las condiciones higiénico sanitarias del mismo y la aplicación de un sistema de autocontrol. Nuevamente, con fecha 2 de octubre del 2008, y según consta en acta número 33.232, se giró visita de inspección, detectándose una serie de deficiencias que infringen lo establecido en la normativa técnico-sanitaria aplicable a la actividad desarrollada: Las condiciones de mantenimiento, limpieza y desinfección en dicho local y equipos son deficientes», «Los suelos presentan suciedad, acumulo de restos de materia orgánica ennegrecida sobre todo en resquicios y esquinas», «Los techos y zonas de falso techo presentan zonas descubiertas pudiendo ser foco de contaminación», «Las paredes con baldosas desprendidas, en otros baldosines recién colocados existen restos de cemento, lo que los convierte en superficies irregulares de difícil limpieza y desinfección», 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. «Las superficies de estanterías y del arcón congelador cubiertos con materiales plásticos irregulares que acumulan grasa», «Las puertas de la cámara de la cocina con superficies de madera en las que se evidencia grasa con materia orgánica adherida», «Cámara frigorífica con ventilador desprendido y con falta de limpieza», «Equipo de extracción de humos y vapores está construido por aglomerado de madera y filtros antiguos que acumulan suciedad evidente» incumpliendo el capítulo V del anexo II del Reglamento 852/2004 que establece que todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los alimentos deberán limpiarse perfectamente y desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación. El estado de conservación y mantenimiento de los mismos deberán reducir al mínimo el riesgo de contaminación. «Ventanas de madera de difícil limpieza y desinfección, una de ellas sin pantallas mosquitera», «La ventana al lado de la campana extractora permanece abierta sin pro-

tección comunicando al suelo de un patio interior donde hay suciedad, colillas, restos de materia orgánica ennegrecida siendo un importante foco de contaminación cruzada ya que justo por debajo se encuentra la freidora y superficies donde se trabaja con productos alimenticios», incumpliendo el capítulo II, y IX anexo II del reglamento 852/2004 y el artículo 6 del Real Decreto 3.484/2000 que especifican que las ventanas y demás huecos practicables contarán con pantallas contrainsectos que puedan desmontarse con facilidad para su limpieza. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra plagas. La recepción, selección, preparación y limpieza de las materias primas se realizará de manera que se evite toda posibilidad de contaminación cruzada. «Emplazamiento de la vajilla no protegido adecuadamente», incumpliendo el artículo 7 del Real Decreto 3.484/2000 que establece que los envases y recipientes para comidas preparadas se almacenarán protegidos de la contaminación. «El cubo de basura está abierto, bastante lleno y sin pedal de accionamiento higiénico», incumpliendo el capítulo VI, anexo II del Reglamento 852/2004 que establece que los desperdicios de los productos alimenticios, subproductos no comestibles y los residuos de otro tipo deberán retirarse con la mayor rapidez posible de las salas en las que estén depositados alimentos, deberán depositarse en contenedores provistos de cierre, dichos contenedores deberán estar en buen estado y ser fáciles de limpiar. «En cuanto a la manipulación de las materias primas se observa un plato con cordero descongelándose a temperatura ambiente, filetes crudos empanados a temperatura ambiente, comidas preparadas en cazuelas (judías verdes y menestra) a temperatura ambiente», incumpliendo el artículo 6 y 7 del Real Decreto 3.484/2000 y el capítulo IX, anexo II del reglamento 852/2004 que indican que la descongelación se realizará en refrigeración. La temperatura de almacenamiento, conservación de las comidas preparadas conservadas a temperatura regulada será $\leq 8^{\circ}\text{C}$ en el caso de comidas refrigeradas con un periodo de duración inferior a veinticuatro horas o $\leq 4^{\circ}\text{C}$ en el caso de comidas refrigeradas con un periodo de duración superior a veinticuatro horas. «No se desarrolla ningún tipo de procedimiento basado en el autocontrol», incumpliendo el artículo 5 del reglamento 852/2004 y el artículo 10 del Real Decreto 3.484/2000 que indican 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. «No utilizan vestimenta de uso exclusivo de trabajo ni protectora de cabeza», incumpliendo el artículo 3 del Real Decreto 202/2000 por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos que indica que los manipuladores de alimentos deberán mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar ropa protectora cubrecabeza. Dichas actas número 18.200 y 33.232, fueron leídas a la compareciente, doña Isabel Díez Ortega, y firmada por ésta en calidad de propietaria del establecimiento. Las deficiencias descritas deberán corregirse de manera 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, 10 de febrero de 2009.—El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/2406