

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