

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

Citación para notificación de procedimiento de recaudación en periodo voluntario.

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por al Ley 4/1999, de 13 de enero y habiéndose intentado por dos veces la notificación a través del servicio de correos, a la/s persona/s, ente/s jurídicos o sus representantes, a quienes no ha sido posible notificar por causas no imputables a esta Dirección General, es por lo que a través del presente anuncio se les cita para que comparezcan en las oficinas de la Dirección General de Salud Pública, Servicio de Seguridad Alimentaria, sita en la calle Federico Vial, número 13-1º en Santander.

En virtud de lo anterior dispongo que los citados, o sus representantes debidamente acreditados, deberán comparecer en el plazo de diez días, contados desde el siguiente a la publicación del presente anuncio en el BOC, en horario de nueve a catorce horas, para notificarles por comparecencia actos administrativos que les afectan cuyas referencias constan seguidamente, con la advertencia de que si no atienden este requerimiento, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Acto a notificar: Procedimiento de recaudación en período voluntario.

—Apellidos y nombre o razón social: ASTUR CANTABRA DE CONTRATAS SL.

—NIF: B39549217.

—Nº liquidación: 0472002117200.

Santander, 13 de mayo de 2009.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

09/8016

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

Notificación de resolución de procedimiento sancionador número 78/08/SAN, en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces a D. RENMIN PAU, como titular del establecimiento "Bar-Restaurante La Picota", con domicilio en c/ La Canadilla, nº 18, C.P. 39310 de Mogro, 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:

"Vistas las actuaciones llevadas a cabo por el personal del Servicio de Seguridad Alimentaria correspondientes al procedimiento sancionador de referencia, iniciado de oficio y los documentos incorporados al expediente nº 78/08/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.1.- Con fecha 25 de marzo de 2008, la Inspección de Salud Pública gira visita al establecimiento "Bar Restaurante LA PICOTA", propiedad de D. Renmin Pau, y sito en Mogro.

Del resultado de la visita se levanta el acta número 19239, constatando deficiencias en las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias en relación con la normativa sanitaria de aplicación.

1.2.- Con fecha 3 de abril de 2008, el Servicio de Seguridad Alimentaria requiere al titular del establecimiento para que subsane las deficiencias constatadas. Se indica que determinadas deficiencias han de corregirse de forma inmediata y el resto en el plazo de tres meses desde la

notificación del escrito, que tiene lugar el 15 de abril de 2008.

1.3.- Transcurrido el plazo otorgado, con fecha 30 de julio de 2008, se gira visita de la que se levanta el acta número 2304, en la que se constata la persistencia de las deficiencias en relación a la visita anterior, no reuniendo el establecimiento las mínimas condiciones necesarias para el desarrollo de la actividad.

La Inspección ha podido comprobar las siguientes deficiencias:

1. Deficiencias en las condiciones higiénicas del local:

1.1.- Deficiente estado de limpieza y orden en las instalaciones y equipos: almacén, cocina, cámaras frigoríficas, estanterías, campana extractora, mesas de trabajo, utensilios y menaje de cocina; presencia de objetos ajenos a la actividad en el almacén, cocina y detrás de la barra del bar (balones, zapatos, ropa).

2. Deficiencias de higiene en los procesos de manipulación:

2.1.- Manipulación de los productos alimenticios sin protección de la posibilidad de contaminación: en contacto directo con el suelo; almacenados sin separación adecuada; presencia de carne de pollo en contacto con carne de vaca; productos de limpieza junto a alimentos; materias primas junto a productos elaborados; presencia de huevos rotos en bandejas junto a otros intactos y otras materias primas.

3. No disponer de un programa de desinfección, desinsectación y desratización.

4. No se garantiza la trazabilidad de algunos productos alimenticios: presencia de productos alimenticios sin identificación que permita conocer su trazabilidad, presencia de cangrejos vivos de las que no se acredita su origen autorizado.

5. Presencia de productos con la fecha de consumo preferente caducada (productos de pastelería, morcillas, lácteos, siropes).

6. Tres trabajadores, manipuladores de alimentos, no acreditan formación en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral.

1.4.- Con fecha 8 de agosto de 2008, se dicta Resolución del Director General de Salud Pública, en la que se resuelve LA SUSPENSIÓN de la actividad de elaboración y servicio de comidas en el establecimiento BAR RESTAURANTE LA PICOTA, propiedad de D. RENMIN PAU, situado en la C/ CANADILLA 18, MOGRO, en tanto no subsane las deficiencias higiénico sanitarias.

1.5.- El 3 de septiembre de 2008, se dicta Providencia de Iniciación del presente expediente sancionador, por parte del Ilmo. Sr. 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 seis infracciones administrativas leves a D. RENMIN PAU, propietaria del establecimiento denominada "Bar-Restaurante LA PICOTA".

1.6.- Transcurrido el plazo señalado para la presentación de alegaciones por parte del interesado, sin haber recibido escrito alguno, se procede a concederle trámite de audiencia en el plazo de 15 días hábiles desde la notificación del escrito, intentada por dos veces en su domicilio, se publica en el Boletín Oficial de Cantabria el día 20 de marzo de 2009.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

2.1.- En relación a las deficiencias en las condiciones higiénicas del local:

2.1.1.- Artículo 1 del Capítulo I y punto 1 a) del Capítulo V del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.2.- En relación a las deficiencias de higiene en los procesos de manipulación:

2.2.1.- Artículo 3 del Capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y artículo 6 apartado 2 del Real De-

creto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2.3.- Artículo 3 apartado 5 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2.4.- Artículo 3 apartado 1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

2.5.- Artículo 6 apartado 1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

2.6.- 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 apartado 1 del Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

3. TIPIFICACIÓN.

3.1.- Los hechos citados pueden ser constitutivos de seis infracciones administrativas leves, previstas en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/86, General de Sanidad.

3.2.- Las infracciones descritas podrán ser sancionadas con multa de hasta 3.005,06 euros en virtud del artículo 36.1 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

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 del Procedimiento Administrativo Común.

5. RESPONSABILIDADES.

Se considera responsable de las infracciones a D. RENMIN PAU, imputada en el presente procedimiento como titular del establecimiento "Bar-Restaurante LA PICOTA".

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 señalado 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 las diversas actas levantadas por la autoridad sanitaria competente.

Con fecha 25 de marzo de 2008, la Inspección de Salud Pública se persona en el establecimiento denominado "Bar Restaurante La Picota", sito en Mogro, levantado el acta número 19239 en la que se constata la existencia de numerosas deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento. Conforme a estos hechos, el Servicio de Seguridad Alimentaria requiere al titular del local referenciado para que corrija las deficiencias detectadas con anterioridad, precisando la necesidad de que alguna de estas deficiencias se corrijan de forma inmediata, y el resto en el plazo de tres meses desde la notificación del escrito, esto es, el día 15 de abril de 2008.

Sin embargo, en posterior visita de la autoridad sanitaria competente se constata en acta número 23024, de fecha 30 de julio de que las deficiencias se mantienen. El ejercicio de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en tales condiciones representa un riesgo para la salud de los consumidores, por lo que, se dicta con fecha 8 de agosto de 2008 la resolución del Director General de Salud Pública, de suspensión de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en tanto no subsane las deficiencias higiénico sanitarias.

El titular del establecimiento es el responsable del cumplimiento de la normativa sanitaria en vigor, debiendo garantizar la higiene y seguridad de los productos alimenticios del mismo, supuesto que no se cumple en el mencionado local, y sin que se hayan aportado pruebas o documentos que puedan desvirtuar los hechos comprobados por la autoridad competente y reflejados en las correspondientes actas de Inspección.

6.2.- Las deficiencias en las condiciones higiénicas del local suponen una vulneración de los siguientes preceptos:

6.2.1.- En relación a las deficiencias en las condiciones higiénicas del local, referido a l deficiente estado de limpieza y orden de las instalaciones y equipos: almacén, cocina, cámaras frigoríficas, estanterías, campana extractora, mesas de trabajo, utensilios y menaje de cocina, presencia de objetos ajenos a la actividad den el almacén, cocina y detrás de la barra del bar (balones, zapatos y ropa), supuesto que se encuadra en el artículo 1 del Capítulo I y punto 1 a) del Capítulo V del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"Capítulo I. Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios (que no sean mencionados en el capítulo III.

1. Los locales destinados a los productos alimenticios deberán conservarse limpios y en buen estado de mantenimiento."

"Capítulo V. Requisitos del equipo.

1. Todos los artículos, instalaciones y equipos que estén en contacto con los productos alimenticios:

a)deberán limpiarse perfectamente y, en caso necesario, desinfectarse. La limpieza y desinfección se realizarán con la frecuencia necesaria para evitar cualquier riesgo de contaminación [...]."

6.2.2.- En cuanto a las deficiencias de higiene en los procesos de manipulación, la irregularidad detectada consiste en que la manipulación de los productos alimenticios se realiza sin protección de la posibilidad de contaminación: en contacto directo con el suelo; almacenados sin separación adecuada; presencia de carne de pollo en contacto con carne de vaca; productos de limpieza junto a alimentos; materias primas junto a productos elaborados; presencia de huevos rotos en bandejas junto a otros intactos y otras materias primas, supuesto que se incardina en el artículo 3 del Capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios y artículo 6 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

El artículo 3 Capítulo IX del Anexo II dispone expresamente lo siguiente:

"En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable su consumo en ese estado".

Por su parte, el artículo 6 apartado 2 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, establece que:

"Artículo 6. Requisitos de las comidas preparadas.

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, las comidas preparadas y sus procesos

de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

2. Las materias primas, productos intermedios y productos finales serán elaborados, manipulados, almacenados, envasados y vendidos al consumidor en condiciones tales que se evite todo posible deterioro o contaminación susceptibles de convertirlos en impropios para el consumo humano o peligrosos para salud.

En particular, en los locales donde se realicen estas actividades, no se permitirá el contacto directo con los productos alimenticios con el suelo, ni la presencia de animales”.

6.3.- La tercera infracción administrativa imputada se refiere a no disponer de un programa de desinfección, desinsectación y desratización, dispuesto en el artículo 3 apartado 5 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

“Artículo 3. Condiciones de los establecimientos.

5. Para la limpieza de las instalaciones, equipos y recipientes que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se ubiquen dichos productos alimenticios, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección basado en los análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Reglamento”.

6.4.- En relación a que no se garantiza la trazabilidad de algunos productos alimenticios: presencia de productos alimenticios sin identificación que permita conocer su trazabilidad, presencia de cangrejos vivos de las que no se acredita su origen autorizado, se encuentra recogido en el artículo 3 apartado 1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y artículo 18 del Reglamento (CE) nº 178/2002, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad de Seguridad Alimentaria y se fijan los procedimientos relativos a la seguridad alimentaria.

El artículo 3.1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre dispone que:

“Artículo 3. Condiciones de los establecimientos.

Sin perjuicio de los preceptos establecidos en el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, los establecimientos cumplirán los siguientes requisitos:

1. Dispondrán de la documentación necesaria para poder acreditar al proveedor inmediato de las materias primas utilizadas y de los productos que almacenan, suministran, venden o sirven”.

A su vez, el Reglamento (CE) nº 178/2002, de 29 de diciembre, dispone en su artículo 18 que:

“Artículo 18. Trazabilidad.

1. En todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución deberá asegurarse la trazabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

2. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poder identificar a cualquier persona que le haya suministrado un alimento, un pienso, un animal destinado a la producción de alimentos, o cualquier sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso, o con probabilidad de serlo.

Para tal fin, dichos explotadores pondrán en práctica sistemas y procedimientos que permitan poner esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

3. Los explotadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos deberán poner en práctica sistemas y procedimientos para identificar a las empresas a las que hayan suministrado sus productos. Pondrán esta información a disposición de las autoridades competentes si éstas así lo solicitan.

4. Los alimentos o los piensos comercializados o con probabilidad de comercializarse en la Comunidad deberán estar adecuadamente etiquetados e identificados para facilitar su trazabilidad mediante documentación o información pertinentes, de acuerdo con los requisitos pertinentes de disposiciones más específicas.

5. Podrán adoptarse disposiciones para la aplicación de lo dispuesto en el presente artículo en relación con sectores específicos de acuerdo con el procedimiento contemplado en el apartado 2 del artículo 58”.

6.5.- La infracción administrativa consistente en que la presencia de productos con la fecha de consumo preferente caducada (productos de pastelería, morcillas, lácteos, siropes), supuesto que se regula en el artículo 6 apartado 1 del Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas:

“Artículo 6. Requisitos de las comidas preparadas.

Sin perjuicio de las normas establecidas en el Real Decreto 2207/1995, las comidas preparadas y sus procesos de elaboración y manipulación cumplirán los siguientes requisitos:

1. En la elaboración de comidas preparadas se podrá utilizar cualquier producto alimenticio apto para el consumo humano y que, en su caso, cumpla los requisitos previstos en sus normas específicas correspondientes”.

6.6.- En cuanto a que tres trabajadores, manipuladores de alimentos, no acreditan formación en higiene alimentaria de acuerdo con su actividad laboral, se encuentra expresamente señalado en el 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 apartado 1 del Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria.

La regulación, con carácter general, de la formación y documentación que precisan los manipuladores de alimentos se contiene en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, y descendiendo al caso concreto se debe acudir a los siguientes artículos:

“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”.

En el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria, la normativa de aplicación es el Decreto 34/2001, de 27 de abril, por el que se establecen las normas que desarrollan el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos en la Comunidad Autónoma de Cantabria, debiendo tener en cuenta en este supuesto el artículo 4 apartado 1:

“Artículo 4. Acreditación de la formación.

1. La formación en higiene alimentaria de los manipuladores de alimentos, salvo lo previsto en los apartados 2 y 5 de este artículo, deberá ser acreditada mediante la obtención de certificados de formación, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo I del presente Decreto”.

El incumplimiento de los artículos citados, y por tanto, el ejercicio de una actividad con irregularidades en el establecimiento ha sido comprobado fehacientemente por la Inspección de Salud Pública en las actas números 19239 y 23024, de fechas 25 de marzo de 2008 y 30 de julio de 2008, respectivamente, sin que el interesado haya aportado prueba o documento alguno que pueda enervar la prueba de veracidad de las actas de la autoridad sanitaria, tal y como 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: “Artículo 137.3 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”, no pudiendo excluir al titular del establecimiento de la responsabilidad en la infracción administrativa imputada.

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

RESUELVO

Imponer a D. RENMIN PAU, una sanción de NOVECIENTOS EUROS (900 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de la infracción cometida, de acuerdo con el siguiente desglose:

-100 euros por la primera infracción administrativa, relativa a las deficiencias en las condiciones higiénicas del local.

-100 euros por la segunda infracción administrativa, relativa a las deficiencias en la higiene en los procesos de manipulación.

-150 euros, por la tercera infracción administrativa, relativa a no disponer de un programa de desinfección, desinsectación y desratización.

- 200 euros, por la cuarta infracción administrativa, relativa a no garantizar la trazabilidad de algunos productos alimenticios.

- 200 euros, por la quinta infracción administrativa, relativa a la presencia de productos con la fecha de consumo preferente sobrepasada.

-150 euros por la cuarta infracción administrativa, relativa a la falta de acreditación 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 del Procedimiento Administrativo Común.

“Santander a 16 de abril de 2009.–El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil”.

Santander, 8 de mayo de 2009.–El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/8017

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Citación para notificación de procedimiento de recaudación en periodo voluntario.

De conformidad a lo dispuesto en el artículo 59.5 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, modificada por al Ley 4/1999, de 13 de enero y habiéndose intentado por dos veces la notificación a través del servicio de correos, a la/s persona/s, ente/s jurídicos o sus representantes, a quienes no ha sido posible notificar por causas no imputables a esta Dirección General, es por lo que a través del presente anuncio se les cita para que comparezcan en las oficinas de la Dirección General de Salud Pública, Servicio de Seguridad Alimentaria, sita en la calle Federico Vial, número 13-1º en Santander.

En virtud de lo anterior dispongo que los citados, o sus representantes debidamente acreditados, deberán comparecer en el plazo de diez días, contados desde el siguiente a la publicación del presente anuncio en el BOC, en horario de nueve a catorce horas, para notificarles por comparecencia actos administrativos que les afectan cuyas referencias constan seguidamente, con la advertencia de que si no atienden este requerimiento, la notificación se entenderá producida a todos los efectos legales desde el siguiente al del vencimiento del plazo señalado para comparecer.

Acto a notificar: procedimiento de recaudación en periodo voluntario.

–Apellidos y nombre o razón social: Ángel Salces García.

–NIF: 13687674Y.

–Nº Liquidación: 0472002117252.

Santander, 13 de mayo de 2009.–El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

09/8018

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de providencia de iniciación de expediente sancionador número 06/09/DROG, en materia de drogo-dependencia.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a doña María Luisa Rotaeché González, con domicilio en barrio Alto, San Pantaleón 221 A 6 Pontejos (Cantabria), 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 el acta de inspección de fecha 6 de abril de 2009, número 1.768 y el capítulo V de la Ley 28/2005, de 26 de diciembre, de Medidas Sanitarias frente al tabaquismo y reguladora de la venta, el suministro, el consumo y publicidad de los productos de tabaco (BOE del 27); el título IX de la Ley 30/92, de 26 de noviembre (BOE del 27), de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común; y el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora aprobado por Real Decreto 1.398/93, de 4 de agosto (BOE del 9); se procede, en virtud de lo establecido en el artículo 10 del Real Decreto 1.398/93, de 4 de agosto, a la iniciación del oportuno procedimiento sancionador por los siguientes: