Ante los hechos descritos, no se ha 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 Don Miguel Ángel García García, una sanción de NOVECIENTOS EUROS (900 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de la infracción cometida.

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, 8 de mayo de 2009. Firmado: El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil".

Santander, 4 de junio de 2009.–El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/9200

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución de procedimiento sancionador número 87/08/SAN, en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a D. Francisco Javier Alba Carrillo, con N.I.F.: 14.254.422-B, con domicilio en Playa de Dídico, nº 107, C.P. 39709, Mioño, de Castro Urdiales, 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 oficia y los documentos incorporados al expediente número 87/08/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.1.- En el marco del control oficial de los productos alimenticios se realiza visita de inspección, con fecha 10 de mayo de 2007, al establecimiento "Asador Laforga", sito en Mioño, Castro Urdiales y propiedad de D. Francisco Javier Alba Carrillo. Del resultado de la inspección se levanta el acta número 15319, en la que se comprueba la existencia de una serie de deficiencias en las condiciones higiénico sanitarias del establecimiento.

1.2.- Se envía requerimiento al titular del establecimiento, de fecha 31 de mayo de 2007, para que, en el plazo de tres meses desde la notificación del mismo, proceda a la corrección de las deficiencias detectadas.

1.3.- Transcurrido el plazo otorgado, con fecha 11 de julio de 2008, la Inspección de Salud Pública gira nueva visita de inspección al establecimiento, levantando el acta número 22852, constatando la persistencia en las irregularidades.

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

2.1.- Deficiencias en las condiciones higiénicas de los locales:

2.1.1.- Las ventanas de la cocina carecen de protección contra insectos.

2.1.2.- La tabla de corte se encuentra en deficiente estado de conservación.

2.1.3.- El lavamanos carece de dispensador de jabón líquido.

2.2.- Deficiencias de higiene en procesos de manipulación:

2.2.1.- En la cámara frigorífica se depositan productos alimenticios directamente en el suelo.

2.3.- No se presenta documentación que acredita la aplicación de un programa de control de plagas.

2.4.- No se acredita formación en higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos de acuerdo con su actividad laboral.

1.4.- El 14 de octubre 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 cuatro infracciones administrativas leves a D. Francisco Javier Alba Carrillo. Tras el intento de notificación de dicha providencia, por dos veces, en el domicilio conocido, se publica en el Boletín Oficial de Cantabria de fecha 23 de diciembre de 2008 y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Castro Urdiales.

1.5.-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, que intentada por dos veces, se publica en el Boletín Oficial de Cantabria el día 8 de abril de 2009 y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento de Castro Urdiales.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

2.1.- En relación a las deficiencias en las condiciones higiénicas de los locales:

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

2.1.2.- Artículo 1 punto f) del Capítulo II del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

2.1.3.- Artículo 4 del Capítulo I del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

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

2.2.1.- 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.

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 4.1 y 5.2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de

alimentos y artículo 4.1 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 de Cantabria.

3. TIPIFICACIÓN.

3.1.- Los hechos citados pueden ser constitutivos de cuatro 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.

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. Francisco Javier Alba Carrillo imputado en el presente procedimiento como titular del establecimiento "Asador Laforga".

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.

El Servicio de Seguridad Alimentaria constata que en el establecimiento citado no se cumple la normativa sanitaria de aplicación al señalar en el acta levantada con fecha 10 de mayo de 2007 y número 15319 la existencia de diversas deficiencias higiénico sanitarias. Ante esta situación, con fecha 31 de mayo de 2007, se envía requerimiento para que el titular del establecimiento proceda a la corrección de deficiencias detectadas en el plazo de tres meses.

Sin embargo, en visita posterior realizada por la Inspección de Salud Pública, girada el día 11 de julio de 2008 se comprueba que las irregularidades persisten. Dichas deficiencias se recogen en el acta número 22852, vulnerando por tanto, la legislación vigente en la materia que obliga al titular del establecimiento a garantizar la seguridad e higiene de su establecimiento, así como de los productos alimenticios.

6.2.- Las deficiencias relativas a las condiciones higiénicas de los locales, constituyen los siguientes hechos imputados:

6.2.1.- En relación a las ventanas de la cocina carecen de protección contra insectos, se regula en el artículo 1 punto d) del Capítulo II del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"Capítulo II. Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.

1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar construidos de forma que impidan la acumulación de suciedad, y los que puedan comunicar con el exterior deberán estar provistos, en caso necesario, de pantallas contra insectos que puedan desmontarse con facilidad para la limpieza. Cuando debido a la apertura de las ventanas pudiera producirse contaminación, éstas deberán permanecer cerradas con falleba durante la producción."

6.2.2.- En cuanto a que la tabla de corte se encuentra en deficiente estado de conservación, se señala en el artículo 1 punto f) del Capítulo II del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"Capítulo II. Requisitos específicos de las salas donde se preparan, tratan o transforman los productos alimenticios.

Artículo 1. El diseño y disposición de las salas en las que se preparen, traten o transformen los productos alimenticios (excluidos los comedores y aquellos locales que se detallan en el título del capítulo III, pero incluidos los espacios contenidos en los medios de transporte) deberán permitir unas prácticas correctas de higiene alimentaria, incluida la protección contra la contaminación entre y durante las operaciones. En particular:

f) las superficies (incluidas las del equipo) de las zonas en que se manipulen los productos alimenticios, y en particular las que estén en contacto con éstos, deberán mantenerse en buen estado, ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, lavables, resistentes a la corrosión y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a las autoridades competentes de la idoneidad de otros materiales utilizados".

6.2.3.- El supuesto referido a que el lavamanos carece de jabón líquido se encuadra en el artículo 4 del Capítulo I del Anexo II del Reglamento (CE) nº 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"Capítulo I. Requisitos generales de los locales destinados a los productos alimenticios.

Artículo 4. Deberá haber un número suficiente de lavabos, situados convenientemente y destinados a la limpieza de las manos.

Los lavabos destinados a la limpieza de las manos deberán disponer de agua corriente caliente y fría, así como de material de limpieza y secado higiénico de aquellas. En caso necesario, las instalaciones destinadas al lavado de los productos alimenticios deberán estar separadas de las destinadas a lavarse las manos".

6.3.- La segunda infracción administrativa imputada se refiere a que en la cámara frigorífica se depositan productos alimenticios directamente en el suelo, supuesto que se incardina en el 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:

"Artículo 6. Requisitos de 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 la salud.

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

6.4.- En relación a que no se presenta documentación que acredite la aplicación de un programa de control de plagas, se recoge 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.

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 cumplirán los siguientes requisitos:

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 el análisis de peligros mencionado en el artículo 10 del presente Real Decreto.

Para la lucha contra plagas, el responsable del establecimiento contratará o elaborará y aplicará un programa de desinsectación y desratización, basado en el análisis de peligros mencionado en el art.10 del presenta del Real Decreto. La aplicación de dicho programa se realizará de acuerdo con la legislación vigente".

6.5.- La última falta administrativa imputada se refiere a que no se acredita formación en higiene alimentaria del personal manipulador de alimentos de acuerdo con su actividad laboral, encuadrándose en el artículo 4.1 y 5.2 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, relativas a la formación de manipuladores de alimentos y artículo 4.1 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 de Cantabria.

–Con carácter general, en relación a la formación de manipuladores de alimentos, la norma que debe ser aplicada es Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos:

"Artículo 4. Formación continuada de manipuladores.

4.1. 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 concreto ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Cantabria, hay que tener en cuenta, además, 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, en el que se desarrolla dicha formación, y se exige que sea acreditada la misma:

"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 transcritos, y por tanto, la vulneración de la normativa sanitaria en vigor, ha sido comprobado fehacientemente por la Inspección de Salud Pública en el acta número 22582, de fecha 11 de julio de 2008.

Ante los hechos descritos, no se ha 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 las infracciones administrativas imputadas.

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

RESUELVO

Imponer a D. Francisco Javier Alba Carrillo, como titular del establecimiento "Asador Laforga", una sanción de SETECIENTOS CINCUENTA EUROS (750 euros), de acuerdo con el siguiente desglose:

- 300 euros, por la primera infracción administrativa, relativa a las deficiencias en las condiciones higiénicas de los locales.
- 150 euros por la segunda infracción administrativa, relativa a las deficiencias de higiene en los procesos de manipulación.
- 200 euros, por la tercera infracción administrativa, relativa a que no se acredita la aplicación de un programa de control de plagas.
- 100 euros por la cuarta infracción administrativa, relativa a que no se acredita 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, 4 de mayo de 2009. Firmado: El Director General de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil".

Santander, 4 de junio de 2009.–El jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/9201

DIRECCIÓN PROVINCIAL DE LA TESORERÍA GENERAL DE LA SEGURIDAD SOCIAL

Notificación de resolución de recurso en diligencia de embargo.

Por encontrarse ausente de su domicilio, según nos ha informado el Servicio de Correos, conforme se establece 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 (B.O.E. 27/11/1992) se notifica mediante el presente anuncio a D. Gonzalo Malanda Yagüez, la siguiente resolución:

Objeto del recurso: Embargo.

Fecha de interposición: 6 de abril de 2009.

Acto recurrido: Diligencia de embargo de 10 de febrero de 2009.

FECHA Y CONTENIDO DE LA RESOLUCIÓN

Resolución de la Dirección Provincial de la Tesorería General de la Seguridad Social de Cantabria de 06/04/2009, por medio de la cual se estima el recurso formulado por don Gonzalo Malanda Yagüez contra la diligencia de 10 de febrero de 2009, cancelando el embargo practicado sobre la cuenta bancaria, con devolución al interesado de la cantidad indebidamente retenida.

Contra la presente resolución, que pone fin a la vía administrativa, podrá formularse recurso contencioso-administrativo en el plazo de dos meses contados desde el día siguiente a su notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 46 de la Ley 29/1998, de 13 de julio (B.O.E. de 14.7.98), reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativo.