

1. ANTECEDENTES DE HECHO

1.- Con fecha 8 de septiembre de 2008 se gira visita al establecimiento Bar Los Laos, del que es titular doña Josefa Vallines Sánchez, en el que se constata, acta número 25.041, la tenencia y exposición para la venta de 12 latas de conserva desprovistas de la información obligatoria en el etiquetado, así como de documentación acreditativa de la trazabilidad.

2.- Con motivo de la actuación referida en el párrafo anterior fue distada resolución de destrucción de la mercancía por el director general de Salud Pública con fecha 14 de octubre de 2008, notificada el 17 de octubre de 2008.

3.- Con fecha 27 de febrero de 2009, acta de inspección número 25.067, se realiza visita de inspección al establecimiento mencionado para proceder a desinmovilizar la mercancía cautelarmente intervenida, indicando a la interesada la obligación de remitir al Servicio de Seguridad Alimentaria el justificante de dicha destrucción en el plazo de diez días.

4.- Transcurrido el plazo otorgado la interesada no aporta la documentación requerida.

2. HECHOS

La inspección ha podido comprobar que no se aporta la documentación requerida justificativa de la destrucción de la mercancía intervenida.

3. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS

Se incumple el artículo 4.1.3 del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

4. TIPIFICACIÓN

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de una infracción antirreglamentaria prevista el artículo 4.1.3 Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

La infracción descrita podrá ser sancionada con multa de hasta 601,01 euros de conformidad con el artículo 10 del Real Decreto 1945/1983, de 22 de junio, por el que se regulan las infracciones y sanciones en materia de defensa del consumidor y de la producción agroalimentaria.

5. COMPETENCIA

1.- En virtud de la calificación inicial máxima asignada a la infracción administrativa supuestamente cometida, 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.

De conformidad con lo previsto en el artículo 13 del Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, se nombra como instructora para la tramitación del expediente a doña Marta Malo Mateo, jefa de Sección de Gestión de Higiene Alimentaria de la Consejería de Sanidad, quien podrá ser objeto de recusación de acuerdo con lo previsto en el artículo 29 de la Ley 30/92, de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común.

6. TERMINACIÓN ANTICIPADA

1.- Según lo previsto en el artículo 8.1 del Real Decreto 1398/93, en caso de reconocimiento espontáneo de la responsabilidad por parte de la empresa infractora, el pro-

cedimiento podrá ser resuelto directamente con la imposición de la sanción que proceda, la cual será modulada por tal circunstancia.

2.- En los demás supuestos esta Administración dispone, de acuerdo con lo establecido en el artículo 42.3.a) de la Ley 30/1992, de un plazo de seis meses, a contar desde la fecha del presente acuerdo de incoación, para notificar a los interesados la resolución que debe ser dictada en el presente procedimiento. Transcurrido dicho plazo se producirá la caducidad del procedimiento y archivo del expediente.

7. NOTIFICACIONES

1.- Comuníquese el presente acuerdo al instructor del procedimiento, dándole traslado de las actuaciones a los efectos procedentes.

2.- Se informa a la empresa expedientada que dispone de un plazo de quince días hábiles, contados a partir del siguiente al de la recepción de este escrito, para aportar cuantas alegaciones y documentos considere oportunos o, en su caso, proponer prueba concretando los medios de que pretenda valerse.

3.- El expediente queda, desde ahora, puesto de manifiesto a la interesada advirtiéndole que, en el supuesto de que no sean efectuados descargos al contenido de esta providencia de iniciación, la misma podrá ser considerada como propuesta de resolución.

Santander 10 de julio de 2009.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

Santander, 25 de agosto de 2009.—El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.
09/13189

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución de expediente sancionador 28/09/SAN en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a Comercial Pozomonte S.L, en relación con establecimiento "Panadería Chuscos", con domicilio en calle Fernando de los Ríos 1-B de Santander (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:

"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 número 28/09/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.- Se giran visitas por la Inspección de Salud Pública, con fechas 24 de enero y 16 de mayo de 2008 al establecimiento de referencia, titularidad de la interesada, sito en la localidad de Santander. Del resultado de dichas visitas se levantaron actas números 16.642 y 23.448, respectivamente, que dieron lugar al procedimiento sancionador 82/08/SAN que finalizó con resolución sancionadora de fecha 7 de enero de 2009 por la comisión de dos infracciones administrativas leves relativas a la documentación y registros del Sistema de Análisis de Puntos de Control Críticos (APPCC) y condiciones higiénico y estructurales de los locales y equipos ("mosquiteras del obrador tapadas de polvo").

2.- En fecha 26 de mayo de 2008 la interesada presenta nueva solicitud de convalidación en el Registro Auxiliar de la Secretaría General de esta Consejería de Sanidad

(número entrada 8.988). El establecimiento se encuentra debidamente inscrito en el Registro General de Seguridad Alimentaria con número 20.23605/S autorizado para la actividad de fabricación y/o elaboración y/o transformación y envasado de pan y de productos de pastelería, confitería, bollería y repostería.

3.- El 2 de julio de 2008 se notifica a la interesada requerimiento del jefe de Seguridad Alimentaria al objeto de que, en el plazo de tres meses, proceda a la subsanación de las deficiencias señaladas en el acta número 23.448 levantada el 16 de mayo de 2008.

4.- Con fecha 15 de octubre de 2008, se gira nuevamente visita de inspección al establecimiento de referencia, levantándose el acta número 33.066 en la que se comprueba que persisten las deficiencias señaladas en el acta levantada el 16 de mayo de 2008.

5.- El 3 de diciembre de 2008 el director general de Salud Pública dicta resolución de caducidad del expediente de convalidación y archivo de las actuaciones (notificado el 27 de enero de 2009).

6.- El 1 de marzo de 2009 se dicta providencia de iniciación del presente expediente sancionador, por parte del ilustrísimo señor 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 dos infracciones administrativas leves en relación al establecimiento "Panadería Chuscos":

- El establecimiento carece de documentación que acredite la creación, aplicación y mantenimiento de un procedimiento de control eficaz en el ejercicio de la actividad alimentaria, basado en los principios del sistema de APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico).

- Las pantallas contra insectos del obrador tienen cantidad de polvo acumulada.

7.- Con fecha 13 de abril de 2009 se procede a dar trámite de audiencia, por el órgano instructor, otorgando un plazo de quince días hábiles, desde la notificación del escrito, el 16 de abril de 2009, para aportar cuantas alegaciones se consideren oportunas. Transcurrido el plazo otorgado no se presentan alegaciones.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

En relación a las deficiencias detectadas en relación a la documentación y registros del Sistema de Análisis de Puntos de Control Críticos (APPCC), se incumple lo establecido en el Artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

En relación a las condiciones higiénico y estructurales de los locales y equipos se incumple lo previsto en el Punto 1.d) del capítulo II del Anexo II del R(CE) 852/2004, de 29 de abril.

3. TIPIFICACIÓN.

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de dos infracciones administrativas leves previstas en el artículo 35 A) 1ª de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Las infracciones descritas podrán ser sancionadas con multa de hasta 3.005,06 euros, conforme se establece en el artículo 36 apartado 1 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

4. COMPETENCIA.

1.- En virtud de la calificación inicial máxima asignada a la infracción administrativa supuestamente cometida, 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 la posible infracción a Comercial Pozomonte S.L, imputada en el presente pro-

cedimiento como titular del establecimiento "Panadería Chuscos".

6. FUNDAMENTOS DE DERECHO.

Primero.- La primera infracción administrativa imputada tiene por objeto no acreditar el sistema de APPCC, apareciendo reflejada en el acta levantada por la Inspección de Salud Pública, número 33.066, de fecha 15 de octubre de 2008. Dicha deficiencia, ya había sido detectada anteriormente en acta del año 2008, números 23.448, como consecuencia de la misma, y tras la imposición de la sanción correspondiente por el incumplimiento, se requiere de nuevo al interesado para la corrección de deficiencias, transcurrido el plazo señalado, en acta causante del presente procedimiento sancionador, número 33.066, de fecha 15 de octubre de 2008, se constata nuevamente la irregularidad detectada y no subsanada.

El acta levantada acredita la no existencia de un sistema de autocontrol, basado en los principios de análisis y puntos de control críticos, cuya obligación se regula en el artículo artículo 5 del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"Artículo 5. Sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos.

1. Los operadores de la empresa alimentaria deberán crear, aplicar y mantener un procedimiento o procedimientos permanentes basados en los principios del APPCC.

2. Los principios del APCC son los siguientes:

a) Detectar cualquier peligro que deba evitarse, eliminarse o reducirse a niveles aceptables.

b) detectar los puntos de control crítico en la fase o fases en las que el control sea esencial para evitar o eliminar un peligro o reducirlo a niveles aceptables.

c) establecer, en los puntos de control crítico, límites críticos que diferenciarán la aceptabilidad o inaceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros detectados.

d) establecer y aplicar procedimientos de vigilancia efectivos en los puntos de control crítico.

e) establecer medidas correctivas cuando la vigilancia indique que un punto de control crítico no está controlado;

f) establecer procedimientos, que se aplicarán regularmente, para verificar que las medidas contempladas en las letras a) a e) son eficaces.

g) elaborar documentos y registros en función de la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria para demostrar la aplicación efectiva de las medidas contempladas en las letras a) a f).

Cuando se introduzca alguna modificación en el producto, en el proceso o en cualquiera de sus fases, los operadores de la empresa alimentaria revisarán el procedimiento y introducirán en él los cambios necesarios".

Segundo.- La segunda de las infracciones imputada relativa a las condiciones higiénico y estructurales de los locales y equipos, las pantallas contra insectos del obrador tienen cantidad de polvo acumulado supone un incumplimiento de lo previsto en el Punto 1.d del Capítulo II del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios que dispone:

"d) las ventanas y demás huecos practicables deberán estar contruidos 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."

Del examen del expediente administrativo existente, ha quedado constatado fehacientemente las irregularidades detectadas en el acta de inspección levantada el 15 de octubre de 2008, incumpléndose así los preceptos normativos señalados con anterioridad. Dicho acta tiene el

valor probatorio suficiente para demostrar la responsabilidad del interesado en los hechos imputados, tal y como señala el artículo 137 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y Procedimiento Administrativo Común: "los hechos constatados por funcionarios a los que se reconozca 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".

Visto el escrito de alegaciones, los textos legales citados y demás normas de general y procedente aplicación

RESUELVO

Imponer a la razón social Comercial Pozomonte, S. L., con CIF: B-39295266 imputada en el presente procedimiento, como titular del establecimiento "Panadería Chuscos", una sanción de quinientos cincuenta euros (550 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de las infracciones cometidas:

- 400 euros por la primera infracción en relación a la documentación y registros del Sistema de Análisis de Puntos de Control Crítico.

- 150 euros por la segunda infracción relativa a las deficiencias detectadas en relación a las condiciones higiénicas y estructurares de los locales y equipos.

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 julio de 2009.-El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil".

Santander, 25 de agosto de 2009.-El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/13191

CONSEJERÍA DE SANIDAD

Dirección General de Salud Pública

Notificación de resolución de expediente sancionador número 24/09/SAN en materia de seguridad alimentaria.

Habiéndose intentado por dos veces notificar a don Luis Ángel Pérez San Miguel, en relación con establecimiento "Bodega El Ciego", con domicilio en calle Ruamayor 26 - Laredo (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:

"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 número 24/09/SAN, y considerando los siguientes:

1. ANTECEDENTES Y HECHOS IMPUTADOS.

1.-En el marco del control oficial de productos alimenticios, en fecha 20 de julio de 2007 se efectúa visita por el inspector de Salud Pública al establecimiento de referencia constatando la carencia de autorización sanitaria de

funcionamiento así como una serie de deficiencias en las condiciones higiénico-sanitarias.

2.- El 29 de noviembre de 2007 se le notifica requerimiento efectuado por el jefe de Servicio de Seguridad Alimentaria con el objeto de que presente la solicitud de autorización sanitaria de funcionamiento y corrija las deficiencias señaladas en el acta de inspección citada anteriormente.

3.- En fecha 21 de octubre de 2008 se gira nueva visita de inspección al establecimiento de referencia y se levanta el acta número 20.203 constatándose en ese momento que dicho establecimiento se encuentra abierto al público ejerciendo la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas.

4.- El 5 de noviembre de 2008 el director general de Salud Pública acuerda suspender la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas en el establecimiento en tanto no cuente con la preceptiva autorización sanitaria de funcionamiento (notificado BOC de 16 de febrero de 2009).

5.- Con fecha 25 de febrero de 2009 se dicta providencia de iniciación de expediente sancionador número 24/09/SAN en el que se imputa a don Luis Ángel Pérez San Miguel, como titular del establecimiento "Bodega El Ciego" una sanción administrativa de carácter leve:

El establecimiento ejerce la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas sin poseer autorización sanitaria de funcionamiento de dicha actividad

6.- Con fecha 12 de mayo de 2009 se procede a dar trámite de audiencia por el órgano instructor, otorgando un plazo de quince hábiles, desde la notificación del escrito para aportar cuantas alegaciones se consideren oportunas.

2. NORMAS SUSTANTIVAS INFRINGIDAS.

El artículo 5 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 es la norma sustantiva infringida en el presente expediente sancionador.

3. TIPIFICACIÓN.

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de una infracción administrativa leve previstas en el artículo 35 A) 1.ª de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

La infracción descrita podrá ser sancionada con multa de hasta 3.005,06 euros de conformidad con el artículo 36 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

4. COMPETENCIA.

En virtud de la calificación inicial máxima asignada a la infracción administrativa supuestamente cometida, 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 don Luis Ángel Pérez San Miguel, como titular del establecimiento "Bodega El Ciego", imputado en el presente procedimiento.

6. FUNDAMENTOS DE DERECHO.

Primero.- La infracción imputada, conforme a la providencia de iniciación de 25 de febrero de 2009, se refiere al ejercicio de la actividad de elaboración y servicio de comidas preparadas sin poseer autorización sanitaria de funcionamiento para dicha actividad, lo que supone un incumplimiento del artículo 5 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: