

- 300 euros, en relación a la primera infracción administrativa referida a las condiciones higiénicas y estructurales de locales y equipos.

- 150 euros, por las deficiencias en los procesos de manipulación.

#### 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, 7 de agosto de 2009.—El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

Santander, 4 de septiembre de 2009.—El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/13769

## CONSEJERÍA DE SANIDAD

### Dirección General de Salud Pública

*Notificación de resolución de expediente sancionador 31/09/SAN en materia de seguridad alimentaria.*

Habiéndose intentado por dos veces notificar a Eventos y Restauración Riomar S.L., en relación con establecimiento "Cafetería Los Castros", con domicilio en Avenida de los Castros 32 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 nº 31/09/SAN, y considerando los siguientes:

#### 1. Antecedentes y hechos imputados.

1.- Con fecha 9 de noviembre de 2007, se gira visita de inspección al establecimiento "Cafetería Los Castros", dedicado a la actividad de elaboración de comidas, del que es titular Eventos y Restauración Riomar S.L, sito en la Avenida de Los Castros de Santander. Del resultado de la visita se levanta el acta número 15835, en la que se constata una serie de deficiencias en materia técnico-higiénico-sanitarias.

2.- Con fecha 28 de marzo de 2008 se gira nuevamente visita de inspección levantándose el acta número 24.512 en la que se acredita que persisten las deficiencias técnico-higiénico-sanitarias.

3.- Con fecha 12 de mayo de 2008, se efectúa requerimiento a "Cafetería Los Castros" para que proceda, en el plazo de tres meses desde la notificación del escrito al interesado, el 12 de junio de 2008, a la corrección de las deficiencias señaladas.

4.- Transcurrido el plazo otorgado, con fecha 4 de noviembre de 2008, se realiza visita por la Inspección de Salud Pública al establecimiento citado y acta número 27.008, en la que se comprueba que persisten algunas deficiencias técnico-higiénico-sanitarias.

5.- El 3 de marzo de 2009 se emite Providencia de Iniciación del presente expediente sancionador en la que

se le imputa la comisión de cinco infracciones administrativas leves consistentes en:

- Con relación a la utilización de un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en el ejercicio de la actividad, no se acredita su aplicación.

- Con relación a incumplimientos de formación y/o de higiene del personal manipulador se constata que el personal manipulador (dos personas) no acreditan formación en higiene alimentaria de acuerdo a su actividad laboral.

- Con relación a las condiciones higiénicas y estructurales de locales y equipos: presencia de pájaros en la Cafetería durante el proceso de inspección.

- Con relación a la higiene en procesos de manipulación: se conservan alimentos sin protección de la posibilidad de contaminación en la cámara frigorífica ("se conservan los alimentos en latas metálicas abiertas).

- Con relación al etiquetado, conservación y comercialización de productos, se presentan productos como los huevos sin fecha de caducidad y no poseen factura.

6.- Con fecha 19 de mayo de 2009 se da trámite de audiencia al interesado para que dentro del plazo de 15 días hábiles señalados en el artículo 16 del Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, alegue y aporte los documentos que considere oportunos, no haciendo uso de ese derecho.

#### 2. Normas sustantivas infringidas.

1.- Con relación a la no acreditación de la aplicación de un Sistema de autocontrol basado en los principios del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico se incumple lo previsto en el artículo 10 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.- Se incumple lo previsto en el artículo 5 apartado 2 y artículo 4 apartado 1 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, y el artículo 4 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.- Con relación a las condiciones higiénicas y estructurales de los locales y equipos se incumple el punto 4 del capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

4.- El punto 3 del capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios se incumple en relación a la higiene en procesos de manipulación.

5.- Finalmente, con relación al etiquetado, conservación y comercialización de productos se incumple lo previsto en el artículo 3.1 y 6.1 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.

#### 3. Tipificación.

Los hechos descritos pueden ser constitutivos de cinco 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 de conformidad con el artículo 36 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

culo 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 infracción a Eventos y Restauración Riomar S.L., imputado en el presente procedimiento, como titular del establecimiento "Cafetería Los Castros", sito en la localidad de Santander.

#### 6. Fundamentos de derecho.

Primero.- La primera infracción imputada, conforme a la Providencia de Iniciación de 3 de marzo de 2009, se refiere a la no acreditación de aplicación de un sistema de análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico vulnerándose el artículo 10 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:

"1. Los responsables de las empresas desarrollarán y aplicarán sistemas permanentes de autocontrol, teniendo en cuenta la naturaleza del alimento, los pasos y procesos posteriores a los que se va a someter el alimento y el tamaño del establecimiento.

2. Los procedimientos de autocontrol se desarrollarán y aplicarán siguiendo los principios en que se basa el sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico:

a) Identificar cualquier peligro alimentario, de naturaleza tal que su prevención, eliminación o reducción a niveles aceptables sea esencial para la elaboración de alimentos seguros.

b) Identificar los puntos de control crítico, en el paso o pasos del procedimiento de elaboración, cuyos controles puedan aplicarse y sean esenciales para prevenir o eliminar el peligro alimentario o reducirlo a niveles aceptables.

c) Establecer límites críticos en los puntos de control crítico, que separen la aceptabilidad de la no aceptabilidad para la prevención, eliminación o reducción de los peligros identificados.

d) Establecer y aplicar procedimientos eficaces de control en los puntos de control crítico.

e) Establecer medidas correctoras cuando el control indique que un punto de control crítico no está bajo control.

f) Diseñar documentos y llevar registros que demuestren la aplicación efectiva de los procedimientos del sistema de autocontrol descritos en el presente apartado, adecuados a la naturaleza y tamaño del establecimiento.

g) Establecer procedimientos de verificación para comprobar que el sistema funciona eficazmente y, en su caso, se adapta o debe modificarse ante cualquier cambio en los procedimientos de elaboración del establecimiento.

3. Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios.

Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual".

En virtud del segundo de los hechos, en relación a incumplimientos de formación y/o de higiene del personal manipulador, constatándose que el personal manipulador (dos personas) no acredita formación en higiene alimentaria de acuerdo a su actividad laboral, se produce una vulneración de los artículos 5.2 y 4.1 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el artículo 4 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:

Artículo 5.2 del Real Decreto 202/2000:

"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".

Artículo 4.1 del Real Decreto 202/2000:

"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 4 del Decreto 34/2001:

"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.

2. En el caso de manipuladores de alimentos de mayor riesgo, la formación deberá ser acreditada mediante la obtención de un carné de manipulador, de acuerdo con el modelo que figura en el anexo II del presente Decreto. Dichos carnés serán expedidos por la autoridad sanitaria competente o por la entidad autorizada cuando aquélla lo delegue. La vigencia del carné de manipulador será de 4 años, y deberá ser renovado antes de su vencimiento.

3. Los certificados que acrediten la formación de los manipuladores de alimentos a los que se refiere el apartado 1 de este artículo, serán expedidos por las empresas del sector alimentario y entidades autorizadas para la formación.

4. Los certificados de formación tendrán una validez indefinida, sin perjuicio de la obligación de las empresas del sector alimentario de realizar la formación continuada de los manipuladores de alimentos.

5. A efectos de acreditar la formación de los manipuladores de alimentos, la autoridad sanitaria competente podrá otorgar el reconocimiento de los cursos o actividades impartidos a los manipuladores en centros y escuelas de formación profesional o educacional reconocidos por organismos oficiales, siempre que garanticen la formación y la práctica correcta de higiene en la manipulación de alimentos.

En relación a las deficiencias relativas a las condiciones higiénicas y estructurales de los locales y equipos, se incumple el punto 4 del Capítulo IX del anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"4. Deberán aplicarse procedimientos adecuados de lucha contra las plagas. Deberán aplicarse asimismo procedimientos adecuados para evitar que los animales domésticos puedan acceder a los lugares en que se preparan, manipulan o almacenan productos alimenticios (o, cuando la autoridad competente lo autorice en casos específicos, para evitar que dicho acceso dé lugar a contaminación)".

En relación a las deficiencias detectadas en la higiene en procesos de manipulación de alimentos se vulnera el punto 3 del capítulo IX del Anexo II del Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios:

"3. En todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios deberán estar protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no 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 último con relación al etiquetado, conservación y comercialización de productos se incumple lo previsto en el artículo 3.1 y 6.1 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 que establecen:

“Artículo 3.1.

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”.

“Artículo 6.1.

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.

En relación a los hechos imputados en el presente Procedimiento Sancionador, señalar que queda constancia de los mismos en la citada acta nº 27.008 de 29 de 4 de noviembre de 2008, produciéndose así la vulneración de los preceptos normativos transcritos con anterioridad.

Los preceptos infringidos ya citados al comienzo de esta exposición, tienen como finalidad imponer a las empresas del sector alimentario la obligación expresa de conservar los productos alimenticios en condiciones adecuadas que permitan evitar su deterioro nocivo y protegerlos de la contaminación. Esto es, que en todas las etapas de producción, transformación y distribución, los productos alimenticios estén debidamente protegidos contra cualquier foco de contaminación que pueda hacerlos no aptos para el consumo humano o nocivos para la salud, o contaminarlos de manera que pueda considerarse razonablemente desaconsejable para su consumo.

Segundo.- Por tanto, del examen del expediente administrativo existente, ha quedado constatado fehacientemente la comisión de las infracciones imputadas anteriormente descritas, habiéndose vulnerado así la normativa sanitaria en vigor. Dicho incumplimiento tiene su inmediato reflejo en el acta de Inspección de Salud Pública mencionada, que tiene el valor probatorio suficiente para demostrar la responsabilidad de la interesada 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”.

Vistos los escritos de alegaciones, los textos legales citados y demás normas de general y procedente aplicación

RESUELVO

Que se imponga a Eventos y Restauración Riomar S.L., imputada en el presente procedimiento, como titular del establecimiento “Cafetería Los Castros”, sito en la localidad de Santander, una sanción de novecientos euros (900 euros), en virtud de las circunstancias y naturaleza de las infracciones cometidas de conformidad con el siguiente desglose:

- 200 euros, en relación a las deficiencias detectadas correspondientes a la documentación y registros del Sistema de análisis de Puntos de Control Críticos.
- 100 euros, en relación a las deficiencias relativas a la documentación en la formación alimentaria de los manipuladores
- 150 euros, por las deficiencias en relación con las condiciones higiénicas y estructurales de los locales y equipos.
- 150 euros, por las deficiencias en relación a los procesos de manipulación.
- 300 euros en relación a las deficiencias en el etiquetado, conservación y comercialización de productos.

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, 20 de agosto de 2009.-El director general de Salud Pública, Santiago Rodríguez Gil.

Santander, 3 de septiembre de 2009.-El jefe del Servicio de Seguridad Alimentaria, Miguel del Valle González.

09/13768

**DELEGACIÓN DEL GOBIERNO**

*Notificación de iniciación de expedientes sancionadores*

De conformidad con lo dispuesto en los arts. 59.5 y 61 de la Ley 30/92 de 26 de noviembre de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, modificada por Ley 4/99 de 13 de enero, se hace pública notificación de la iniciación de los expedientes sancionadores que se indican, instruidos por la Delegación del Gobierno en Cantabria, a las personas ó entidades denunciadas que a continuación se relacionan ya que, habiéndose intentado la notificación en el último domicilio conocido, ésta no se ha podido practicar. Los correspondientes expedientes obran en la Sección de Derechos Ciudadanos y Seguridad Ciudadana de la Delegación del Gobierno en Cantabria, ante la cual les asiste el derecho de alegar por escrito lo que en su defensa estimen conveniente, con aportación o proposición de las pruebas que consideren oportunas, dentro del plazo de quince días hábiles, contados desde el siguiente al de la publicación del presente en el Boletín Oficial de Cantabria.

Transcurrido dicho plazo sin que haya hecho uso del derecho para formular alegaciones y/o aportar o proponer pruebas, se dictarán las oportunas resoluciones.

Santander, 9 de septiembre de 2009.-El delegado del Gobierno, P. D., el secretario general (BOC de 21 de agosto de 2007), Miguel Mateo Soler.

EXPEDIENTE	INTERESADO	NIF/CIF	LOCALIDAD	A. INICIACIÓN	PRECEPTO INFRINGIDO	SANCIÓN (EUROS)
1333/2009	Adrián Higuera Bustillo	72172212y	Colindres	13/08/2009	25.1	300,52
1334/2009	Robert Aránguez García	72033504b	Camargo	13/08/2009	25.1	300,52
1337/2009	Miguel Ángel Palencia Serna	13780549f	Camargo	13/08/2009	25.1	480,81