

III.- OTRAS DISPOSICIONES Y ACTOS

Consejería de Salud y Bienestar Social

Resolución de 13/03/2009, de la Delegación Provincial de Salud y Bienestar Social de Toledo, por la que se notifica la propuesta de resolución y relación de documentos del expediente número 45067/2008-S de fecha 09/02/2009, que se sigue contra Jauga, S.L., con domicilio en Ctra. de Toledo-Avila, KM. 63.800 de la localidad de Almorox. [2009/4326]

No habiéndose podido realizar la notificación personal y preceptiva se procede a dar publicidad mediante inserción en DOCM y en el tablón de anuncios del Ayuntamiento correspondiente a la siguiente:

Propuesta de Resolución:

I – Antecedentes de hecho::

En fecha 3 de diciembre de 2008 fue dictado Acuerdo de Iniciación del procedimiento sancionador de referencia en base a los siguientes hechos:

Vistas las actuaciones practicadas el 11 de septiembre de 2008, por inspectores adscritos a la Delegación Provincial de Salud y Bienestar Social, en el establecimiento Bar- La Kachimba, sito en la Carretera de Toledo-Avila, Km. 63.800, 45900 de la localidad de Almorox (Toledo) y cuyo titular es la mercantil Jauga S.L, se pone de manifiesto lo siguiente:

Primero.- Con fecha 11 de septiembre de 2008 se gira visita de inspección levantando Acta nº IMP-RRM/1/110908 mediante la que se deja constancia de las siguientes deficiencias:

- Dispone la actividad de licencia de apertura con la categoría de “bar”.
- No dispone de ASF, ni hay constancia de su solicitud.
- No dispone el establecimiento de programa de autocontrol, sin que existan registros de temperaturas, limpieza y desinfección, desinsectación desratización, etc.
- Disponen de agua de pozo, sin que existan registros de su control analítico.
- Se observa una “lista de precios”, en lugar visible, donde figuran precios al público de bocadillos y tapas. La lista es retirada en presencia de los inspectores.
- Hay un arcón-congelador con indicador de temperatura a -26°C donde se encuentran mejillones, pescado y tortillas españolas, todo ello en poca cantidad (por ejemplo 6 tortillas), con indicación, en sus envases, de su procedencia. Hay que indicar que no se aprecian, en el momento de la inspección, olores o signos que indiquen al cocinado de comidas preparadas, sin que se encuentre plancha o cocina, solamente un microondas, en las zonas inspeccionadas, puesto que existen dependencias con indicación de “privado” o “prohibida la entrada” que no se abren a la inspección. Las vitrinas expositoras están vacías.
- La persona encargada del establecimiento presenta carnet de manipulador de alimentos expedido el 1 octubre 1999 (carnet definitivo).
- El almacén de bebidas está sucio.
- En los servicios higiénicos hay una pegatina de control de plagas de la empresa P y H, aunque no se llega a apreciar la fecha.

El interesado manifiesta:

Que no se preparan ni sirven ningún tipo de comida. Las dependencias con carteles de “privado” o “prohibida la entrada” son de uso estrictamente privado. Los productos alimenticios existentes en el arcón congelador son para uso propio. Que el certificado de desinfección y control de plagas se enviará por fax.

II – Preceptos Infringidos.

Por el presente acto y en virtud del Art.105.2 de la Ley 30/1992, se procede a rectificar la tipificación jurídica contenida en el acuerdo de iniciación del presente procedimiento de fecha 3 de diciembre de 2008, de esta forma, los hechos puestos de manifiesto son constitutivos de dos infracciones administrativas, en los términos previstos en el art. 34 de la Ley

8/2000 de 30 de noviembre, (DOCM núm. 126 de 19 de diciembre de 2000) de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, y de conformidad con lo dispuesto en Ley 14/1986 General de Sanidad, Capítulo VI del Título I, tipificadas en la normativa siguiente:

- Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo previsto en los Arts. 4 y 5; Anexo I, parte A, punto II; Anexo II, Capítulo VII.
- Real Decreto 140/2003, de 7 de febrero, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano, en lo previsto en los Arts. 6 y 7
- Decreto 22/2006, de 7 de marzo, de establecimiento de comidas preparadas, en lo previsto en los Arts. 2, 3, 6 y 7.

III – Contestación del interesado:

Con fecha 5 de enero de 2009 el interesado presenta escrito de alegaciones en el que pone de manifiesto lo siguiente:

Muy señores nuestros:

Con fecha 16 de los corrientes, procedemos a retirar de Correos su escrito del tema asunto.

Nos tienen aburridos, cansados, etc., es lamentable los sueldos que se están, malgastando, y tirando en Vds., y lo que es más importante, que son a cargo y cuenta de trabajadores como nosotros y lo lamentable es que les importa un bledo, pasan de todo, mientras les paguen, tragan con todo. “hala”!!..... vergonzoso!!.. Personas como Vds., la imagen que dan, es la herencia que tenemos que pagar el resto de los españoles.

Pero Sr. Hugo, ¿Vd., es nuevo? Cada carta que recibimos de Vds., tiene un firmante nuevo, ¿Qué ocurre, que se van pasando la pelota,?... pues con nosotros no cuentan y nos reiteramos del aburrimiento a que nos tiene sometidos.

Respuesta a su: Antecedentes de hechos

Creemos que la terminología que Vd. data, como deficiencias, está bastante confundida, es decir, que no tiene ni idea, las constancias de las deficiencias de la inspección que Vds. realizaron el pasado 11/09/2008, duró tres horas y en esas tres horas no me diga que les faltó algo por ver, y solo sacaron en consecuencia nueve observaciones –no deficiencias-, y que a cualquiera con poquita cabeza que tuviera, las denominaría “estupideces”, y se atreve a emitir un expediente sancionador, ¡joder!, esto es una pasada.

1º Deficiencia

Dice...Dispone la actividad de licencia de apertura categoría “bar”

Respuesta: Tenemos una licencia de: Otros-Cafes y Bares 1-673.2 dicha licencia, nos permite dar bebidas, comidas y otros, nosotros en particular no damos comidas porque no queremos, pero eso no quiere decir que cuando se nos antoje, o cuando consideremos oportuno, las demos. Entonces en ese momento les solicitaremos el A.S.F. del que tanto lío están armando. Este señor Hugo, no es una deficiencia, esto es lo que marca la Ley, decimos la Ley, y Vd, también está sujeta a ella.

2ª Dice... No dispone de ASF, ni hay constancia de su solicitud.

Respuesta: Desconocíamos la existencia de ASF, como la mayoría, dicho por Vds, de ésta disposición, peor no sea tan necio al decir que no existe constancia cuando se la hemos remitido debidamente firmada... ¡¡Se les están volviendo a perder los papeles¡¡ Esto si es una deficiencia... peor la culpa es de Vds, que no atienden a su trabajo y no lo comunican como deberían hacer, en tiempo y forma, no obstante nos reiteramos que nuestro establecimiento.. no da comidas,.... Por consiguiente, nosotros, no necesitamos su ASF., léase en todos sus formularios, ¿Qué establecimientos deben disponer del A.S.F.... Vds, se están saliendo por la tangente.

3ª Dice...No dispone el establecimiento de programa de autocontrol, sin que existan registros de temperaturas, limpieza y desinfección, desinsectación desratización, etc.

Respuesta: Disponemos de un dietario con los registros de temperatura, día a día, hecho el cual consideramos absurdo puesto que siempre es la misma, pero lo tenemos y lo podemos demostrar, otra cosa es que sus inspectores, fueron a hacer algo imposible como buscar defectos y como no los encontraron se vieron obligados a dejar constancias de las imbecilidades a las que Vd, alude,¡¡ que vergüenza pasaron los pobres!!., no tiene Vd, ningún derecho a hacerles pasar tragos como éste.

Igualmente, puede observar que se contradice Vd, mismo con lo escrito en su último apartado, donde dice que si existe una etiqueta –pegatina en la que no se aprecia la fecha, claro está como limpiamos pues se borra poco a poco la fecha, pero entienda qué tenemos que limpiar ¿No?, luego, si existe desinfección-desinsectación y desratización y limpieza... Se le pilló antes a un mentiroso que a un cojo?.

4ª Dice... Disponen de agua de pozo, sin que existan registros de su control analítico.

Respuesta: Jauga, S.L. dispone de aproximadamente del 40% de la finca el resto, esta utilizada por su propietario y el pozo del agua es compartido, a nosotros nos proporcionan el agua y nuestro deber es tener perfecto conocimiento de que el agua es totalmente potable, para ello disponemos de un analizador digital con el cual día a día conocemos su potabilidad, y día a día también se reflejan en un dietario, luego si existen analíticas internas lo que ocurre es que

Vds, pretenden que las hagamos trimestralmente en, no conocemos donde, no nos dicen donde, no que organismo es válido para Vds, y lo que es más importante... "Que los gastos los hagamos nosotros €€€", son tan torpes que nos están diciendo, compra una botella en el super, y la mandas a analizar!! Si con el papelito nos vale!!—y todo por no mover sus culitos de los asientos, para terminar les diré, la obligación de nuestra entidad, es que el agua sea potable, que cuando se abra el grifo del agua, estas, salgan puras, y en debidas condiciones,... y son Vds. los que deben sacar el agua del grifo y analizarla si tanto les interesa la salud de nuestros clientes, y nos volvemos a reiterar, el agua del pozo solo se utiliza para riego y limpieza, a nuestros clientes les vendemos agua embotellada puesto que este es nuestro negocio.

5) Dice... Se observa una "lista de precios" en lugar visible donde etc. etc.

Respuesta: la lista de precios, es oficial, es obligatoria y para obtenerla la tienes que solicitar en Industria, acompañada de una gran cantidad de documentación en regla y si NO, no te la dan, eso Vd, debería saberlo, bueno que tontería si cuanto menos sepa Vd... mejor, y a joder al prójimo que es lo suyo, continuamos... si nosotros consideramos que no queremos vender bocadillos, etc. pues... no los vendemos, "vale", no va a venir a mi casa nadie a decir ni lo que tenemos que hacer, ni cuando lo vamos a hacer, Vd, en su casa, si puede, que lo dudo, haga lo que quiera, pero en nuestra entidad se hace lo que nosotros queremos, y si la lista fue retirada en presencia de sus inspectores, fue por educación de la persona que les atendió, pero nuestra actividad, nos permite dar bocadillos, comidas tapas, etc. etc. esto no es una deficiencia como Vd., dice, la lista de precios es obligatorio por Ley.

6ª) Dice ... Hay un arcón-congelador... etc-etc.

Respuesta: Disponemos de un arcón –congelador grande, que no es de nuestra propiedad, es decir, es de la entidad que nos suministra el Hielo, tenemos cámaras de helados, y también disponemos de un expendedor frigorífico, todo funciona 26º, y la utilidad o el uso que los damos, lo que introducimos, comidas etc, etc, es lo que a nosotros nos da la real gana, no lo que Vds., quieran, otra cosa es que diéramos comidas al público, pero no es así, Jauga, jamás dará comidas,..... Si procediéramos a alquilar el negocio, como ha estado hasta ahora, quien lo alquilara, antes de darle al licencia de nueva apertura de establecimiento, exijan que les presente su alta de actividad, su alta censal, y su Asf, y si no lo preestrena, pues no les conceda la Licencia de apertura..... ¿no cree que eso es lo que deberían hacer antes de...no después.

También tenemos una campana para las dos freidoras-industriales, como exige la ley, otra cosa es que nosotros queramos utilizarlas, como no queremos,... las tenemos estacionadas a la espera de que las demos su correspondiente uso, pero eso se hará cuando nosotros queramos.

En cuanto a su comentario de que existen dependencias privadas con "prohibida la entrada". Pues Sr. Hugo, las tenemos Jauga, S.L. solo dispone de unos 158 m2, de 250m2 que es el contenido de la edificación, la diferencia de metros, significan estancias privadas, garajes, etc. y fuera de los 158 m2...entra quien a nosotros nos da la realmente gana,,, ¿vale, ha quedado claro? Esto no es tampoco una deficiencia es poseer una disponibilidad.

7ª) Dice... la persona encargada del establecimiento presenta carne de manipulador de alimentos (carnet definitivo)

respuesta: ¿Esto es una deficiencia?... lo que es una deficiencia es que la persona encargada, no les exigiera el carnet a sus inspectores y sobre todo haberles permitido manipular nuestros equipos para ver los alimentos que contenía el congelador.

Como podrá apreciar todo es cuestión de educación y honestidad, pero que le vamos a decir a Vd, sr Hugo...., que Vd, no sepa.

8ª) Dice... El almacén de bebidas está sucio.

Respuesta: El almacén de bebidas se encuentra en el exterior del local, aparte, y es indiscutible que se encuentra sucio, debido a la instalación de Gas, y otras reparaciones que se están efectuando, pero en el almacén existe solo tres cajas de refrescos o bebidas vacías, que incluso no tienen ningún contenido, y claro está las cajas de la última desratización efectuada, por todas las partes, cuando podamos procederemos a la limpieza de los escombros, etc., pero decimos, que leches tiene todo esto que ver, para ponerlo como deficiencia... lo llevan muy mal, Sr. Hugo.

9ª) Dice... En los servicios higiénicos, hay una pegatina de control de plagas,... etc.

Respuesta: Pues claro, existían varias, pero se han ido despegando y se han retirado algunas casi nuevas, y eso quiere decir que se hacen cada año, al margen de las que tenemos que hacer por iniciativa propia con otros tipos de plaga, como la oruga o hormigas porque Sr. Hugo, tenemos pinos y todo tipo de bichitos, en tiempo y forma cada año tenemos que proceder por obligación, quemaros o no, hacer el programa de control de plagas, puesto que esta zona es de pinares, y hasta este año, nadie lo ha hecho ni el Ayuntamiento, ni medio ambiente, nadie, pues cada uno que se las apañe como pueda. En el próximo año 2009, por el mes de Abril, procederemos a hacerla, y no se preocupe que si nos lo pide, le avisaremos... .. y lo del FAX, lo dijeron Vds., no nosotros.

Sr. Hugo, Vds, lo que están buscando es el Programa de autocontrol, Memoria de la actividad, Esquemas y planos de la Instalación,... en nuestros escritos anteriores, les comunicábamos que para que nos dieran la Licencia de Apertura, tuvimos que entregar en el Ayuntamiento, cinco ejemplares, de los cuales uno el Ayuntamiento, nos lo devolvió, pero es más, existen otros cinco en poder del Ayuntamiento a nombre de nuestro Administrador, se da cuenta de que tienen nueve ejemplares y no les aparece ninguno, por lo que estamos apreciando, Vds, pregúntense, como podemos tener una licencia municipal de apertura, sin haber prestado, toda esta documentación.

Bien Sr, Hugo, vamos a proceder a enumerar toda la documentación que obra en poder de la Consejería de Salud:

- 1) Fotocopia del C.I.F.
- 2) Fotocopia del Alta Censal
- 3) Fotocopia de la Licencia municipal de apertura establecimiento.
- 4) Memoria de la Actividad.....(¿creemos que la han perdido?)
- 5) Esquema y Planos de las instalaciones (¿Creemos que los han perdido?)
- 6) El programa de autocontrol, está más que perfectamente definido a través de nuestros escritos, sus visitas de inspecciones, etc.

Pero no se preocupen que en el presente escrito, se las mandamos actualizadas, decimos actualizadas por Iso cambios o modificaciones, no autorizadas, que han efectuado nuestros anteriores inquilinos, que en definitiva son mejoras en el negocio.

Igualmente, damos por entendido que ante las inspecciones realizadas, y sobre todo en esta última por su duración, consideramos que sus inspectores vieron una carpeta con los siguientes contenidos:

- 7) Plan de proveedores con fotocopia de facturas con su identificación.
- 8) Plan de Limpieza y desinfección con identificación de cada uno de los productos propiedades formulas, etc. de una entidad debidamente autorizada.
- 9) Contrato de residuos con empresa debidamente autorizada.
- 10) Contrato con la central de alarmas.
- 11) Contrato de protección contra incendios
- 12) Seguros protección local, su contenido y de producto.
- 13) Libro de visitas, libro de inspecciones, hojas de reclamaciones, etc.

Deficiencias

No disponemos del plan de control de desperdicios, motivado por falta de contenedores en el Ayuntamiento, creemos que están, esperando a que los hagan nuevos, o a que les toque en una tómbola (esta incidencia, no la vieron sus inspectores), y saben por que no lo vieron, pues por que... tenían órdenes de venir a jodernos y no a ejercer su trabajo.

Tampoco vieron sus inspectores, que las parcelas que tenemos a ambos lados, se encuentran sucias, se encuentran abandonadas, con un 100% de riesgo de incendio y que a pesar de que existe una ley parcelaria que obliga a tener limpias dichas parcelas a fincas, El Ayuntamiento, Medio Ambiente, y ahora Vds. se lo pasan por de Trajano.

Señores, disponen de todo, solo les falta conocer el tamaño de los calzones que utilizamos, de todo lo demás tienen tantos conocimientos como nosotros y nosotros, si no lo permiten loes preguntamos a Vd. Sr. Hugo y todos los que han intervenido en este proceso:

¿Qué favor, están tratando de pagar?, ¿Qué habréis hecho para mojarse como se están Vds. mojando, en una pelea tan absurda como la que están ejerciendo sobre nosotros? ¿Quién es responsable?, y por qué... bien... veremos hasta donde llegamos con éste problema, pero... aquí nos tienen, hagan lo que tengan que hacer, puesto que con este escrito, nosotros damos por zanjado el asunto.

V – Hechos acreditados.-

De la tramitación del presente expediente, queda acreditada la existencia de dos infracciones administrativas en los términos expresados en el art. 34 de la Ley 8/2000 de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, calificadas como se detalla a continuación:

Hecho Nº uno.- Grave de conformidad con el Artículo 38 a) de la Ley 8/2000 de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, pudiendo corresponder sanción de multa desde 3.005,06 euros hasta 15.025,30 euros, según lo dispuesto en el art. 40.2 b) de la citada Ley, toda vez que el establecimiento inspeccionado desarrolla su actividad sin contar con la preceptiva Autorización Sanitaria de Puesta en Funcionamiento, todo ello a pesar de los numerosos requerimientos efectuados por la Autoridad Sanitaria.

Hecho Nº dos.- leve de conformidad con el Artículo 37 g) de la Ley 8/2000 de 30 de noviembre, de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, pudiendo corresponder sanción de multa de hasta 3.005,06 euros, según lo dispuesto en el art. 40.2 a) de la citada ley, toda vez que el establecimiento inspeccionado desarrolla su actividad sin contar el Programa de Autocontrol debidamente cumplimentado y actualizado y sin acreditar la aptitud para consumo humano del agua del pozo que utiliza.

VI - Fundamentos de la propuesta:

Las alegaciones presentadas no desvirtúan los hechos imputados, teniendo como base las siguientes consideraciones:

Primera.- El Acta de Inspección practicada en el establecimiento, pone de manifiesto la existencia de dos infracciones administrativas en los términos expresados en el art. 34 de la Ley de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha.

Las Actas de Inspección reúnen los requisitos que determina el art. 137.3 de la Ley 30/1992, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y gozan de presunción de veracidad y certeza respecto de los hechos denunciados, al responder a una realidad de hecho apreciada y constatada directamente por los funcionarios a los que se les reconoce la condición de autoridad, en aras del interés público y con garantías encaminadas a asegurar la necesaria imparcialidad.

No obstante, las manifestaciones acerca de la subsanación de las deficiencias, estas circunstancias no le eximen del cumplimiento de las obligaciones de carácter sanitario que le corresponden como responsable del establecimiento inspeccionado, que queda sujeto a un deber de control y precaución tanto en las actividades como en las instalaciones de que se trate.

Si posteriormente se han subsanado las deficiencias no implica que no existieran cuando el inspector levantó el acta, por lo que procede la imposición de sanción correspondiente.

De la infracción administrativa de carácter sanitario, resulta responsable el titular del establecimiento, que queda sujeto a un deber de control y precaución tanto en las actividades como en las instalaciones de que se trate.

Segunda.- Una vez instruido el presente procedimiento sancionador se ha podido comprobar la existencia de una infracción calificada como grave, al quedar acreditado de forma fehaciente que el establecimiento esta desarrollando su actividad sin la preceptiva Autorización Sanitaria de Funcionamiento.

En este sentido hay que destacar que la parte interesada presento en su día la oportuna solicitud para obtener la Autorización Sanitaria de Funcionamiento. No obstante, el mero hecho de presentar dicha solicitud, no exime al interesado de la obligación de cumplir con los requisitos técnico sanitarios que dan lugar a la obtención de dicho documento, destacando además que si bien no queda acreditado que el establecimiento se dedique a dar comidas, si podemos encuadrar la actividad del Bar-La Kachimba dentro de las definiciones que da el art. 2 del Decreto 22/2006, de 7 de marzo de establecimientos de comidas preparadas, estando por tanto obligado el citado local a contar con la oportuna Autorización Sanitaria de Funcionamiento para el desarrollo de su actividad, documento que debería obtener a la mayor brevedad posible, sin perjuicio de nuevas visitas de inspección que puedan llevarse a cabo en el mencionado establecimiento a fin de comprobar si se han subsanado las deficiencias encontradas y recogidas en Acta.

En consecuencia, vistas las disposiciones legales vigentes y demás de general aplicación, el Instructor que suscribe, de conformidad con el artículo 19.3 del Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto (BOE 9-8-93), formula al Ilmo. Sr. Delegado Provincial de Salud y Bienestar Social, la siguiente

Propuesta

Imponer a la mercantil Jauga, S.L., titular del establecimiento inspeccionado, como responsable directo por la comisión de dos infracciones administrativas calificadas como grave y leve respectivamente de conformidad con la legislación anteriormente citada, sanción consistente en multa de tres mil setecientos euros, (3700 euros), desglosada como a continuación se detalla:

Hecho Nº 1: Grave. Sanción consistente en multa de tres mil cien euros (3100 euros), prevista en el art. 40.2 b) de la Ley 8/2000 de 30 de noviembre de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, en su grado mínimo teniendo en consideración la ausencia de antecedentes de la mercantil encartada.

Hecho Nº 2: leve. Sanción consistente en multa de seiscientos euros (600 euros), prevista en el art. 40.2.a) Ley 8/2000 de 30 de noviembre de Ordenación Sanitaria de Castilla-La Mancha, en su grado mínimo teniendo en consideración la ausencia de antecedentes de la mercantil encartada.

De conformidad con el artículo 19.1 del Real Decreto 1398/1993 de 4 de agosto, dispone de un plazo de quince días hábiles, a contar desde el día siguiente a la notificación de la presente, para formular alegaciones y presentar los documentos e informaciones que estime pertinentes.

Se acompaña en Anexo una relación de documentos obrantes en el procedimiento a fin de que pueda obtener las copias de los que estime convenientes.

El Instructor; Fdo: Jesús Nuño Díaz.

Anexo

De conformidad con lo previsto en el art. 19 del R.D. 1398/1993 de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento del procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora, se citan los documentos obrantes en el expediente sancionador de referencia, depositado en estas dependencias administrativas, C/ Subida de la Granja nº 10, Toledo, pudiendo obtener copias de los citados documentos

1. Nota interior de la Sección de Inspección remitiendo actuaciones practicadas por la Sección S.I.C.A.
2. Acta de inspección nº IMP-RRM/1/110908
3. Informe sanitario de la inspección practicada.
4. Acuerdo de iniciación de Expte. Sanc. nº 45067/2008-S de fecha 03 de diciembre de 2008.
5. Relación de Correos remitiendo documento anterior con acuse de recibo.
6. Acuse de recibo de 15 de diciembre de 2008.
7. Certificado de ausencia de antecedentes.
8. Escrito de alegaciones de fecha 05de enero de 2009.

Toledo, 13 de marzo de 2009

El Delegado Provincial
EUGENIO HUGO MUÑOZ CLAVER