



Unitat tramitadora: Unitat Administració Serveis Generals

AJT/7232/2023 CP - AIII

Codi document: SGE18I02Q8

AJUNTAMENT DE VIC - Decret

Data 10-04-2024

Número DEC/2970/2024

Assumpte: Estimar el recurs de reposició interposat contra el decret de data 30.11.2023, mitjançant el qual es va imposar una multa coercitiva, ateses les al·legacions presentades i la documentació presentada; i en conseqüència, deixar sense efecte la seva imposició, i incorporar la documentació presentada, el control periòdic i comunicar codi sanitari

### DECRET

#### **Antecedents**

##### **I. Segons consta als arxius municipals:**

-Per acord de la Junta de Govern Local de data 05.04.2004, es va concedir llicència municipal a CANSALADERIA FORNELL SCP, pel canvi de titular i per a l'adequació a la Llei 3/1998 (LIIAA) de l'activitat dedicada a carnisseria amb obrador, situada al Passatge Pla del Remei, número 9, planta baixa. I per resolució d'Alcaldia de data 09.06.2004, es va incorporar a l'expedient l'acta de verificació favorable.

-Per decret d'alcaldia de data 29.01.2020, es va prendre raó de la transmissió de la llicència de l'activitat dedicada a carnisseria amb obrador (carnisseria-xarcuteria), situada al Passatge Pla del Remei, número 9, planta baixa, a favor de la senyora [REDACTED]. Comunicant a la senyora [REDACTED], que a l'activitat li correspon el codi sanitari [REDACTED], autoritzada com una activitat carnisseria-xarcuteria sense distribució.

**II.** El Pla de Verificació d'Activitats comunicades del municipi de Vic, aprovat per acord del Ple municipal de 7 de desembre de 2016, i el Pla d'inspecció i control de les activitats subjectes al règim d'intervenció de control posterior del municipi de Vic per l'any 2023, aprovat per decret de 30.12.2022, inclouen la inspecció de l'activitat esmentada.

El 07.06.2023 es realitza la visita de control periòdic de l'activitat, i la tècnica superior de salut pública emet una acta de verificació desfavorable, a la qual també fa constar que:

*"Realitzo el control periòdic d'una activitat de carnisseria amb obrador d'acord amb el Programa de verificació de les activitats de Vic de l'any 2023. En aquesta visita valoraré els aspectes administratius, d'higiene i manipulació d'aliments i estructurals.*

*Així mateix, en data 28 de juny de 2023, m'emplaço amb la Sra. [REDACTED] a la Casa Masferrer (Plaça don Miquel de Clariana número 5 de Vic) la qual em diu mostrar els autocontrols que porta a terme a l'activitat.*

*Base legal aplicable (entre d'altres):*

*- Llei 18/2009, del 22 d'octubre, de salut pública*



- Rg CE núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris
- Rg CE núm. 853/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal
- RD 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.
- RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.
- RD 474/2014, de 13 de juny, pel qual s'aprova la norma de qualitat de derivats carnis
- Ordre ARP/304/2005, d'1 de juliol, per la qual es determinen els productes típics tradicionals que poden elaborar les carnisseries-xarcuteries de Catalunya

**Conclusions:**

Un cop feta la visita d'inspecció i exclusivament des del punt de vista sanitari, informo del següent:

**1) ASPECTES ADMINISTRATIUS**

- L'activitat realitzada és la de **CARNISSERIA-CANSALADERIA I ELABORACIÓ I VENDA DE LLEGUMS CUITS. Cal comunicar l'activitat d'elaboració i venda de llegums cuits ja que no està legalitzada.**
- Les instal·lacions visibles i comprovables no s'ajusten a les que consten al projecte de legalització de l'activitat (s'ha creat una zona de vestidor prèvia al lavabo del personal, hi ha una cambra de refrigeració a l'obrador annex a la zona de botiga...). **Cal comunicar les modificacions realitzades.**
- **Cal presentar la declaració responsable de sanitat.**

**2)ASPECTES ESTRUCTURALS**

- Manca habilitar uns contenidors d'escombraries amb tapa i d'obertura no manual.
- La ventilació del lavabo és insuficient (no està degudament protegida).
- El rentamans del lavabo del personal és d'accionament manual.
- La temperatura de la zona de l'obrador annex a la zona de venda és excessiva, pel què fa necessària la instal·lació d'un equip de climatització (ha de permetre treballar en condicions de temperatura controlades i adients).
- El rentamans de la zona de l'obrador annex a la botiga i de la zona de cocció és d'accionament manual. Cal que siguin de pedal, genoll, maluc o fotoelèctric.
- Hi ha taules de tall (pilonas) de fusta que no es troben en un estat de manteniment correcte.
- El disseny del sistema d'extracció de fums no facilita la neteja. Deixo a criteri de l'enginyer la valoració de la seva adequació.

**3)ASPECTES D'HIGIENE I FORMACIÓ DEL PERSONAL MANIPULADOR D'ALIMENTS**

- S'observa que el personal no porta protecció física dels cabells.

**4)ASPECTES DE PRODUCTES, PROCESSAMENT I MANIPULACIÓ D'ALIMENTS**

- Hi ha aliments als diferents mobles de refrigeració/congelació que es troben sense identificar (call identificar el nom del producte, la data d'elaboració i la data de caducitat)
- Manca separació entre matèries primeres i productes acabats a la cambra de refrigeració.



- L'emmagatzematge dels aliments penjats a la cambra de refrigeració és incorrecte ja que no s'evita la contaminació de la carn emmagatzemada a sota seu.
- hi ha aliments emmagatzemats en envasos ubicats directament al terra de la cambra de refrigeració. L'informo de la prohibició d'aquesta pràctica.
- En els menjars preparats, manca informació sobre la presència d'ingredients que causen al·lèrgies i intoleràncies, ja sigui mitjançant retolació o etiquetatge, o un sistema que faciliti consultar aquesta informació al personal de l'establiment (arxiu d'etiquetes o fitxes tècniques actualitzades a disposició del personal i cartells informatius per als clients).
- Es congela carn fresca per a la reutilització en l'elaboració d'algun producte carni. Recordo a la persona que m'atén que cal donar compliment al que s'especifica al RD 1021/2022 (concretament al seu article 5).
- Els ous es venen a granel i no es facilita la informació clarament visible i llegible establerta al Rg. 589/2008 (categoria de qualitat, categoria de pes, sistema de cria, significat del codi del productor, data de durada mínima)

#### **5)ASPECTES D'AUTOCONTROLS**

- L'activitat no disposa d'un contracte amb una empresa de control de plagues autoritzada. L'informo que ha de disposar d'un pla complet: memòria justificativa de les plagues controlades, plànol amb la localització dels esquers, fitxes tècniques dels productes autoritzats, carnets d'aplicadors...
- Tot i que l'activitat disposa d'una sèrie de registres (temperatura, al·lèrgens, neteja i desinfecció....), no es disposa d'una descripció dels diferents plans de prerequisits.

Aquestes deficiències s'hauran d'esmenar en els següents terminis:

- les administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments: de manera immediata
- les estructurals i d'autocontrols: en un termini màxim de 3 mesos."

III. En data 28.08.2023 la interessada presenta la declaració responsable en matèria de salut alimentària.

I examinada aquesta documentació, la veterinària municipal informa:

#### **"Antecedents**

En data 28 d'agost de 2023, es presenta la declaració responsable de sanitat d'una activitat de carnisseria-cansaladeria i elaboració i venda de llegums cuits al Passatge Pla del Remei, número 9 de Vic.

#### **Base legal**

RD 191/2011, de 18 de febrer, sobre el Registre General Sanitari d'Empreses Alimentàries i Aliments. Criteris registrals per a establiments minoristes d'alimentació de Catalunya (modificació aprovada el 20/09/2012).

RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

#### **Conclusions**



A la vista de la declaració presentada i un cop feta la visita d'inspecció en data 7 de juny de 2023, informo que a l'activitat li corresponen els codis sanitaris següents:

- 0829801020501484, autoritzada com una activitat de carnisseria-cansaladeria (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis), sense distribució.
- 0829807040001484, autoritzada com una activitat d'elaboració i venda de llegums cuits, sense distribució.

Es recorda que si realitza alguna modificació de l'activitat, de distribució o bé del tipus de manipulació caldrà comunicar-ho a l'Ajuntament de Vic."

D'acord amb els informes tècnics; per decret de la regidora delegada de data 18.09.2023, es va tenir per presentada la declaració responsable en matèria de salut alimentària i es va comunicar a la senyora [REDACTED], que a l'activitat li corresponen els codis sanitaris següents:

- 0829801020501484, autoritzada com una activitat de carnisseria-cansaladeria (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis), sense distribució.
- 0829807040001484, autoritzada com una activitat d'elaboració i venda de llegums cuits, sense distribució.

Es recordava que si realitza alguna modificació de l'activitat, de distribució o bé del tipus de manipulació caldria comunicar-ho a l'Ajuntament de Vic.

Alhora que es requeria a la senyora [REDACTED], titular de l'establiment, per tal que de manera immediata comunicués l'activitat d'elaboració i venda de llegums cuits ja que no estava legalitzada, i esmenés de manera immediata les deficiències administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments, i en el termini màxim de TRES MESOS, les estructurals i d'autocontrols, d'acord amb l'informe de la tècnica superior en salut pública.

Sense perjudici del dret a presentar al·legacions en el termini de quinze dies a comptar des de la citada notificació.

I advertint a la persona interessada que en cas d'incompliment es podran imposar multes coercitives per un import de fins a 6.000 euros cadascuna, de conformitat amb l'art. 65 de la Llei 18/2009; així com, si s'escau, incoar el corresponent procediment sancionador.

Així mateix, també s'informa que aquest procediment és independent i compatible amb el procediment sancionador establert a la normativa sectorial o per la Llei 20/2009, a què pugui donar lloc l'incompliment.

Aquest decret va ser notificat en data 22.09.2023.

**IV.** Atès que havia transcorregut el termini concedit amb escriure, i la senyora [REDACTED], no havia comunicat l'activitat d'elaboració i venda de llegums cuits ja que no esta legalitzada, i no havia justificat l'esmena de les deficiències administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments, d'acord amb l'informe de la tècnica superior en salut pública.

Per decret de la regidora delegada de data 30.11.2023, es va imposar a la senyora [REDACTED], una multa coercitiva de TRES CENTS EUROS (300 €), per incomplir el



requeriment del decret de data 18.09.2023, on havia de comunicar de manera immediata l'activitat d'elaboració i venda de llegums cuits ja que no estava legalitzada, i esmenar les deficiències administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments, d'acord amb l'informe de la tècnica superior en salut pública.

I es va requerir a la senyora [REDACTED], per tal que en el termini màxim de SET DIES, comunicés l'activitat d'elaboració i venda de llegums cuits ja que no esta legalitzada, i justifiqui l'esmena de les deficiències administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments.

Així mateix, el termini per justificar les esmenes estructurals i d'autocontrols, finalitzava el 22.12.2023.

Advertint a la persona interessada que en cas d'incompliment es podrà imposar multes coercitives per un import de fins a 6.000 euros cadascuna, de conformitat amb l'art. 65 de la Llei 18/2009; així com, si s'escau, incoar el corresponent procediment sancionador.

Així mateix, també s'informa que aquest procediment és independent i compatible amb el procediment sancionador establert a la normativa sectorial o per la Llei 20/2009, a què pugui donar lloc l'incompliment.

Aquest decret va ser notificat en data 04.12.2023.

**V.** El mateix dia de la notificació, el 04.12.2023, la senyora [REDACTED], presenta una sol·licitud tot exposant que no s'imposi la multa coercitiva, donat que les actuacions que s'havien de fer de manera immediata ja es van fer en el termini i que l'activitat de coure llegums cuits ja la van deixar de fer, i ara els compren a un tercer. Indicant que les actuacions que havien de fer en el termini de tres mesos, finalitzen el 22.12.2023.

En data 05.12.2023 la senyora [REDACTED], presenta una nova sol·licitud aportant documentació complementària.

### Fonaments jurídics

L'esmentada instància es pot considerar com a recurs de reposició atès el que preveu l'article 115.2 de la Llei 39/15, d'1 d'octubre, del procediment administratiu comú de les administracions públiques i l'article 124 de la mateixa llei que estableix que el termini per a la interposició del recurs de reposició és d'un mes des del següent a la notificació de l'acte.

En data 03.04.2024 l'enginyer municipal realitza la visita de control periòdic, a l'activitat situada al carrer del Pla del Remei, número 9, i emet un informe tot fent constar:

### "Antecedents

De conformitat amb el que disposa el Pla de Verificació d'Activitats comunicades del municipi de Vic, aprovat per acord del Ple municipal de 7 de desembre de 2016, i el programa de verificació d'activitats comunicades per l'any 2024, inclou la inspecció d'aquesta activitat.



El dia 3 d'abril de 2024 es realitza visita de control periòdic a l'activitat situada al c/ Pla del Remei, 9.

### **Base legal, Fonaments de dret i consideracions**

– Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats.  
L'abast del control ambiental portat a terme es global. Els aspectes a controlar són:

- Les instal·lacions, processos i consums.
- Gestió d'aigües
- Producció i gestió de residus
- Emissions atmosfèriques
- Contaminació acústica

L'activitat queda classificada en l'epígraf 7.6 Carnisseria amb obrador de l'annex III de la Llei 20/2009 de 4 de desembre.

#### Instal·lacions, processos i consums

Les instal·lacions comprovades és corresponen als plànols.

#### Gestió d'aigües

L'activitat ha de complir les condicions que estableix el Reglament regulador d'abocaments d'aigües residuals a la comarca d'Osona. L'activitat compleix amb el reglament esmentat.

#### Producció i gestió de residus

Els residus són de fracció municipal. Es compleix amb els requisits.

#### Emissions atmosfèriques

L'activitat no està classificada dins el RD 100/2011, de 28 de gener. No disposa de cap focus emissor.

#### Contaminació acústica

No és fa control del vector soroll, en un principi i sinó es generen queixes veïnals les emissions generades estant dins dels paràmetres permesos.

#### Controls i revisions de les instal·lacions afectades per reglaments industrials i contra incendis

L'activitat compleix amb la reglamentació específica de cambres frigorífiques, elèctrica i gas.

#### Prevenció i seguretat en cas d'incendi

L'activitat presenta els contractes de manteniment per empresa autoritzada segons normativa.

### **Resultat de control ambiental**



Favorable. Es garanteix que l'activitat i les instal·lacions compleixen les prescripcions i les determinacions ambientals fixades en el dia del control."

Examinada la documentació presentada en data 05.12.2023; la tècnica superior en salut pública en data 13.03.2024 emet un informe tot fent constar:

#### **"Antecedents**

En data 5 de desembre de 2023, la Sra. [REDACTED] presenta una sèrie de documentació, amb la que diu donar resposta a les deficiències pendents de justificar d'una activitat de carnisseria amb obrador ubicada al Passatge Pla del Remei número 9 de Vic.

Consultat l'expedient d'activitats, comprovo que d'acord amb el decret de la regidora delegada de data 30 de novembre de 2023, es va requerir a la Sra. Fornell per tal que justificués la correcció d'una sèrie de deficiències detectades a la visita de control de l'activitat. Entre les deficiències hi havia deficiències, administratives, estructurals, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments, de productes, processament i manipulació d'aliments i d'autocontrols.

#### **Base legal (entre d'altres)**

Llei 18/2020, de 28 de desembre, de facilitació de l'activitat econòmica.

Llei 18/2009, de 22 d'octubre, de Salut Pública

Reglament CE núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene del productes alimentaris.

RD 1021/2022, de 13 de desembre, pel qual es regulen determinats requisits en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris en establiments de comerç al detall.

RD 1086/2020, de 9 de desembre, pel qual es regulen i flexibilitzen determinades condicions d'aplicació de les disposicions de la Unió Europea en matèria d'higiene de la producció i comercialització dels productes alimentaris i es regulen activitats excloses del seu àmbit d'aplicació.

#### **Conclusions**

A la vista de la documentació presentada, i des del punt de vista sanitari, us informo del següent:

- Pel què fa la deficiència relacionada amb la comunicació de les modificacions realitzades → observo que es presenta un plànol on es reflecteixen les modificacions realitzades. Deixo a criteri de l'enginyer la valoració de les mateixes.
- Pel què fa congelar carn fresca per a la reutilització en l'elaboració d'algun producte carni → tot i que es justifica que es realitzarà d'acord amb el Rg. 589/2008, entenc que és una errada i que es realitzarà (tal i com ja es va especificar a l'acta d'inspecció) d'acord amb l'article 5 del RD 1021/2022).
- Pel què fa la deficiència relacionada amb disposar de la descripció dels diferents plans de prerequisits → es justifica dient que està en "funcionament la realització dels diferents plans de prerequisits".

No obstant això, verificaré la correcció d'aquestes deficiències a la propera visita de control de l'activitat. És per aquests motius que s'ha justificat correctament la correcció de les deficiències detectades a la



visita de control. Es recorda que durant el funcionament de l'activitat s'hauran de portar a terme i aplicar els autocontrols de l'activitat i donar compliment a la normativa higienicosanitària d'aplicació.

Així mateix, tenint en compte que ja no es realitza l'activitat de cocció de llegums cuits i vista la declaració presentada, informo que a l'activitat li correspon només el codi sanitari següent:

- 0829801020501484, autoritzada com una activitat de carnisseria-cansaladeria (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis), sense distribució.

Es recorda que si realitza alguna modificació de l'activitat, de distribució o bé del tipus de manipulació caldrà comunicar-ho a l'Ajuntament de Vic.

Emeto aquest informe, sens perjudici del què s'estableixi a la resta d'informes que es puguin generar en aquest expedient."

Vist el que disposen l'art. 73 de la Llei 20/2009, del 4 de desembre, de prevenció i control ambiental de les activitats.

Vist que l'Alcalde és competent per resoldre el recurs de reposició atès que, de conformitat amb el que disposa l'art. 9.2.c) de la Llei 40/15, d'1 d'octubre, del règim jurídic del sector públic, la resolució de recursos no pot ser objecte de delegació

I vist l'informe proposta emès en compliment del que disposen els arts. 172.1 i 175 del Reial Decret 2568/1986, de 28 de novembre, pel qual s'aprova el Reglament d'organització, funcionament i règim jurídic de les entitats locals.

Per tot això, RESOLC:

**PRIMER.** Estimar el recurs de reposició interposat per la senyora [REDACTED] contra el decret de data 30.11.2023, mitjançant el qual es va imposar a la senyora [REDACTED], una multa coercitiva de TRES CENTS EUROS (300 €), ateses les alegacions presentades i la documentació presentada; i en conseqüència, deixar sense efecte la seva imposició.

**SEGON.** Incorporar la documentació presentada en data 05.12.2023 per la senyora [REDACTED], on es dona compliment al requeriment del decret de data 30.11.2023, on havia d'esmenar les deficiències administratives, d'higiene i formació del personal manipulador d'aliments i de productes, processament i manipulació d'aliments, de l'activitat dedicada a carnisseria amb obrador (carnisseria-xarcuteria), situada al Passatge Pla del Remei, número 9, planta baixa.

No obstant això, la tècnica superior en salut pública, verificarà la correcció d'aquestes deficiències a la propera visita de control de l'activitat.





Es recorda que durant el funcionament de l'activitat s'hauran de portar a terme i aplicar els autocontrols de l'activitat i donar compliment a la normativa higienicosanitaria d'aplicació.

**TERCER.** Incorporar a l'expedient d'activitats la visita de control periòdic, de resultat favorable, referent a l'activitat dedicada a carnisseria amb obrador (carnisseria-xarcuteria), situada al Passatge Pla del Remei, número 9, planta baixa, titularitat de la senyora [REDACTED].

I recordar a [REDACTED], com a titular de l'activitat, que aquesta s'haurà de sotmetre a controls periòdics cada sis anys o, en tot cas, segons determini el Pla de Verificació d'Activitats comunicades del municipi de Vic.

**QUART.** Comunicar a la senyora [REDACTED], que tenint en compte que ja no es realitza l'activitat de cocció de llegums cuits i vista la declaració presentada, a l'activitat li correspon només el codi sanitari següent:

- 0829801020501484, autoritzada com una activitat de carnisseria-cansaladeria (carnisseria amb obrador per elaborar preparats carnis), sense distribució.

Es recorda que si realitza alguna modificació de l'activitat, de distribució o bé del tipus de manipulació caldrà comunicar-ho a l'Ajuntament de Vic.

**CINQUÈ.** Notificar aquest decret a la persona interessada, i donar-ne trasllat al departament de gestió tributària als efectes oportuns.

Ho mana i signa l'alcalde, en la data i hora que consta a la signatura, i en dóna fe la secretària.

Firmat electrònicament per:  
L'alcalde  
Albert Castells Vilalta  
10-04-2024 09:30

Firmat electrònicament per:  
La secretària  
Maria Pilar Lobera Calvo  
10-04-2024 12:49