

Resolución RT 0134/2020

N/REF: RT 0134/2020

Fecha: La de la firma

Reclamante: [REDACTED]

Dirección: [REDACTED]

Administración/Organismo: Consejería de Sanidad. Comunidad de Madrid.

Información solicitada: Datos sobre inspecciones higiénico-sanitarias a establecimientos de restauración.

Sentido de la resolución: PARCIALMENTE ESTIMATORIA.

I. ANTECEDENTES

1. Según se desprende de la documentación obrante en el expediente, con fecha 19 de noviembre de 2019, el reclamante solicitó ante la Comunidad de Madrid, al amparo de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno¹(en adelante, LTAIBG), la siguiente información:

“Los resultados detallados de todas y cada una de las inspecciones sanitarias y/o higiénicas hechas en bares, restaurantes, cafeterías, discotecas, pubs, clubs, comedores, cafeterías y bares de hospitales, clínicas y otros centros médicos, centros públicos, centros educativos colegios, universidades, colegios mayores, institutos, guarderías... y otros locales de restauración o alimentación de la Comunidad de Madrid cualquier tipo de local o lugar según un epígrafe de actividad que la Administración realice inspecciones higiénico-sanitarias y que el local distribuya comida al consumidor final entre enero de 2016 y junio

¹ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887>

de 2019, ambos meses incluidos. Pido que la información para cada inspección incluya: tipo de local donde se ha hecho bar, restaurante, discoteca..., nombre del local, epígrafes de actividad del local, fecha de la inspección, dirección del local, año de apertura del local, sobre qué era la inspección, si era programada o por qué se realizaba sino, resultado de la inspección favorable, favorable condicionado, desfavorable, suspenso, aprobado..., las deficiencias, infracciones o incumplimientos encontrados detallados todos ellos en la categoría más concreta existente, la puntuación obtenida en el sistema de valoración de las inspecciones municipales que se realizan, el riesgo o frecuencia con que se categoriza ese local para futuras inspecciones, si las inspecciones han propuesto sanciones a ese local, si las ha acabado habiendo y cuales han sido fecha y cuantía. Del mismo modo, solicito saber el número de locales cerrados por la Administración, la fecha en qué se cerró, el por qué y el nombre y dirección del local. Solicito también copia del protocolo de inspección de este tipo de locales bares, restaurantes y otros locales de restauración por parte de la Administración. Cabe mencionar que se trata de información pública para la rendición de cuentas, tal y como ha amparado en diversas ocasiones el Consejo de Transparencia y Buen Gobierno ante reclamaciones realizadas tras pedir los mismos datos pero a otras Administración. Como ejemplo se puede ver la resolución del Consejo RT 0376/2018. Además, el Ayuntamiento de Barcelona y el de Madrid, por ejemplo, ya han facilitado esta información tras solicitudes de acceso a la información pública parecidas. Recuerdo también que solicito los datos en formato abierto tipo base de datos como puede ser .csv o .xls y que en caso que no se me pueda aportar toda la información solicitada existe el derecho de acceso a la información de forma parcial, ambas cosas amparadas en los criterios interpretativos del Consejo de Transparencia y Buen Gobierno”.

2. Mediante Resolución de la Directora General de Salud Pública, de 20 de enero de 2020, la administración autonómica da respuesta a la solicitud presentada, aportando al interesado 5 anexos con los datos solicitados:

“Anexo 1, informe sobre programación de controles oficiales a los establecimientos alimentarios. El sistema es aplicable a cualquier sector alimentario, incluido el servicio de comidas al consumidor final. Se ejecuta de forma anual (antes del 31 de enero del año correspondiente) teniendo en cuenta la situación en ese momento de cada establecimiento alimentario en dos aspectos: perfil que tiene la empresa y resultado (categoría) obtenido en el último control oficial. Los principios generales son:

- Las programaciones son diferentes para cada año. Es decir, para un mismo perfil-categoría, el tipo de control programado y la frecuencia de control pueden ser diferentes cada año.

- A los perfiles I, II y III se les programa, generalmente, un control anual (puede ser inspección o puede ser auditoría).
- Al perfil IV, dado el elevado volumen de censo, se le programan controles con una frecuencia superior al año.
- Cada vez que se graba un control oficial (inspección o auditoría) en la aplicación informática, se modifican las respectivas categorías de los establecimientos alimentarios. La aplicación no almacena un histórico de la situación en el momento de la programación. Por esta razón, no se puede incluir en los listados las programaciones de años anteriores. No obstante, en el informe figura lo programado para cada perfil-categoría.

Anexo 2. Controles 2016-2019 (formato csv). Consiste en un listado con el desglose de controles a establecimientos que proporcionan comidas al consumidor final con tres hojas.

Observaciones:

- El periodo de inspecciones abarca 1/01/2016 a 31/12/2019
- Por limitaciones en la extracción de información de la base de datos SAHAWEB se incluyen únicamente las inspecciones que tienen grabado un protocolo de inspección o un protocolo de auditoría. Puede haber visitas en las que no se revisan todos los aspectos y que no cuentan con protocolo.
- Los tipos de establecimientos registrados en la base de datos SAHAWEB; de donde se obtiene la información, no son exactamente los solicitados, se proporcionan los datos según la clasificación de actividad de la DGSP.
- La información sobre año de apertura del local no consta en la base de datos, pero entendemos que constará en los Ayuntamientos correspondientes, dado que es ante estos que el operador económico debe presentar la declaración de actividad o solicitar licencia de funcionamiento, en su caso.
- **Hoja "2.1.visitas"**, que incluye esta información
ID_INSPECCION (código único que asigna el programa a cada visita), CIF_ENTIDAD (CIF de la empresa), ENTIDAD_NOM_COMERCIAL (nombre comercial de la empresa), TIPO_LOCAL_ACT (clasificación del local según los censos de esta aplicación), FECHA_BAJA_ACTIVIDAD (fecha en que se dio de baja en la aplicación, la actividad podría haber cesado anteriormente), FECHA_INSPECCION (fecha en que se realizó la inspección o la auditoría) DIRECCION (calle y número) COD_POSTAL (código postal), OBJETIVO_INSPECCION (motivo de la inspección: puede ser programado o por diferentes demandas, tales como (investigación de denuncia, brotes de toxiinfección, alta de establecimiento en el censo de la DGSP, seguimiento de plazo, etc.), PERFIL_RIESGO (tipo de perfil [ver informe 1], que tiene la empresa a fecha actual, ya que no se guarda el

histórico y no suele modificarse a menudo), MEDIDAS ADOPTADAS (medidas diferentes de sanciones que se han adoptado en la inspección)

- **Hoja "2.2. categorías":** en esta hoja se ha incluido la información referente a categoría, pero dado que no se ha podido garantizar lo exigido en el artículo 11.3 del Reglamento (EUROPEO Y DEL CONSEJO UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO de 15 de marzo de 2017, la información que se proporciona, por su valor estadístico, es: TIPO_LOCAL_ACT (coincide con hoja 2.1.), OBJETIVO_INSPECCION (coincide con hoja 2.1.), RANGO_RIESGO (coincide con hoja 2.1.), PERFIL_RIESGO (coincide con hoja 2.1.), TIPO DE CONTROL (inspección de riesgo o auditoría de autocontrol)
- **Hoja 2.3. resultados protocolos:** en esta hoja se han incluido las repuestas detalladas de los protocolos de inspección y de auditoría:
PREGUNTA (pregunta del protocolo de inspección [ver anexo 4] o de auditoría [ver anexo 5]), RESPUESTA, TIPO DE CONTROL (coincide con hoja 2.2.)

Anexo 3. Sanciones al sector de la restauración. La información no se registra en la base de datos de SAHAWEB. Según los años, la información disponible es diferente y no consta registrada la/s fecha/s de los controles que motivan el expediente sancionador:

- 2016 y 2017: se informa de las propuestas de sanción efectuadas por los servicios de inspección en esos años. Estas propuestas pueden haber propiciado el inicio de un procedimiento sancionador, siendo indicativas las cantidades propuestas, que son valoradas y a veces modificadas en el procedimiento.
- 2018 y 2019. Listado de sanciones impuestas en 2018, pudiendo derivarse de controles efectuados ese mismo año o en el año anterior.

Anexo 4. Protocolo de inspección

Anexo 5. Protocolo de auditoría"

3. Al no estar conforme con la información recibida, con fecha 11 de febrero de 2020, el solicitante formuló reclamación ante el Consejo de Transparencia y Buen Gobierno (CTBG) al amparo el artículo 24² de la LTAIBG:

"(...)

El Gobierno de la Comunidad de Madrid me ha aportado datos totales sobre el resultado de las inspecciones y luego un excel en el que sí se detallan resultados de inspecciones, pero no en todos aparece el resultado como favorable, desfavorable o favorable condicionado. Sólo

² <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&tn=1&p=20181206#a24>

en parte de esas inspecciones y, además, no se detalla qué local es (su nombre, su ubicación geográfica, etcétera) ni muchos otros puntos de información que solicité.

La información que he solicitado es de un claro y evidente interés público. Así lo estimó también el propio Consejo de Transparencia y Buen Gobierno en el caso de la ciudad de Madrid ante el Ayuntamiento de Madrid, quien acabó entregando esa información. Solicito, por lo tanto, que se aplique ahora lo mismo para el caso de la Comunidad de Madrid que se encarga de otros municipios de la comunidad.

Además, el excel aportado que comento en la reclamación ni siquiera incluye todas las hojas que dicen incluir en la resolución. Y no incluye los resultados en sí inspección a inspección y local a local, tal y como yo pedía

(...)”.

4. Iniciada la tramitación de la reclamación por este Consejo, con fecha 13 de febrero de 2020 se dio traslado del expediente a la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, a fin de que se formularan alegaciones en el plazo de quince días por el órgano competente.
5. Con fecha 13 de marzo de 2020, tiene entrada en el Registro de este CTBG escrito de alegaciones de la Directora General de Salud Pública, en el que informa de lo siguiente:

“(…)

A raíz de la reclamación presentada se ha podido corroborar que el anexo 2, adjunto a la resolución de acceso, estaba incompleto (se envió una única hoja y no las tres de las que constaba por una limitación de la aplicación. El formato csv no admite más de una hoja). Ver “Documento 2. Anexo 2 notificado el 20/01/2020”.

Por ello, el día 26/02/2020 se volvió a notificar dicho anexo, esta vez en formato Excel, avisando al interesado mediante correo electrónico. Según consta en el acuse de recibo, el interesado ha accedido a la información el día 25/02/2020, hecho que también ha confirmado por correo electrónico. Ver “Documento 2 alegaciones”.

(…)

Como consecuencia de haberse enviado incompleto el anexo 2, el ciudadano formuló una reclamación, cuyos puntos procedemos a aclarar:

Respecto a la reclamación genérica “no se detalla qué locales (su nombre, su ubicación geográfica, etcétera) ni muchos otros puntos de información que solicité”. Tras la

notificación del anexo 2 rectificado y completo se considera atendida la solicitud de información detallada.

Respecto a la reclamación “...un excel en el que sí se detallan resultados de inspecciones, pero no en todos aparece el resultado como favorable, desfavorable o favorable condicionado”. La existencia de dos tipos de categorías y situaciones especiales en las que no se genera la categoría creemos que justifica la información que se le ha facilitada.

En cuanto a la reclamación “no incluye los resultados en sí inspección a inspección y local a local” tal como se indicó en la Resolución de 21/01/2020, en la hoja 2.2. se ha suprimido la información referente al nombre, dirección y fecha de la inspección para no incumplir lo dispuesto en el artículo 11.3 del Reglamento UE 2017/625 de 15 de marzo de 2017 controles oficiales. Aún así, se proporcionó al interesado el detalle de los resultados de las visitas y de las respuestas de los protocolos asociados al tipo de establecimiento, por el posible valor estadístico que pueda tener para el interesado.

En este sentido, como autoridad sanitaria competente en el control oficial de alimentos de la Comunidad de Madrid, la Dirección General de Salud Pública está obligada al cumplimiento de dicho Reglamento, cuyo artículo 11 se refiere a la “transparencia de los controles oficiales” e incluye lo siguiente en el punto 3:

3. Las autoridades competentes podrán publicar, o poner a disposición del público de otra forma, información sobre la calificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) que los criterios de calificación sean objetivos, transparentes y estén públicamente disponibles, y*
- b) que se hayan adoptado las medidas apropiadas para garantizar la equidad, coherencia y transparencia del proceso de calificación.*

Así, respecto al punto 3a) del Reglamento UE 2017/625, a criterio de esta Dirección General:

- El sistema de calificación aplicado es objetivo, puesto que se basa en los requisitos legales que deben cumplir obligatoriamente las empresas alimentarias y la valoración del potencial riesgo para la salud derivado de uno o varios incumplimientos normativos.*
- Este sistema de calificación no se encuentra públicamente disponible en el Portal de Transparencia de la Comunidad de Madrid. La información que se encuentra accesible es la normativa que deben cumplir las empresas o el plan de control vigente.*

En cuanto al punto 3.b) del Reglamento UE 2017/625, se considera que:

- *El sistema de calificación es equitativo, puesto que la programación de controles de realiza en base al riesgo, de forma centralizada y la clasificación que se aplica a todos los establecimientos alimentarios es la misma. Además está basada en los incumplimientos de normativa detectados en una visita de control (inspección o auditoría) y en la valoración del potencial riesgo para la salud derivado de uno varios incumplimientos normativos.*
- *Se han implantado sistemas para promover su coherencia. Hay instrucciones que deben aplicar todos los inspectores de la DGSP. La clasificación se genera de forma inequívoca en función de la selección de respuestas a unas preguntas con respuestas cerradas. Las instrucciones se mantienen actualizadas en la Intranet corporativa a disposición de todo el personal de la DGSP y se abordan en los cursos de formación para los inspectores.*
- *Respecto a la transparencia del proceso de clasificación, actualmente no es accesible para el público general, dado que no está disponible en el citado Portal de transparencia. Esto puede ser subsanable en un periodo de tiempo relativamente corto*
- *Las empresas alimentarias a las que se les ha realizado solo una auditoría de sistemas de autocontrol, tienen acceso a la categoría obtenida, ya sea porque se les facilita una copia del protocolo en la propia visita o se les remite mediante comunicación escrita en un plazo de 15 días.*
- *Por el contrario, en el caso de las inspecciones (que constituyen alrededor del 80 % de los controles y de las clasificaciones generadas), los establecimientos alimentarios no tienen conocimiento de que cada inspección genera una categoría (A,B, C, D). La información que se proporciona en las visitas es el acta de inspección, documento que refleja con validez legal los incumplimientos normativos. La correlación directa con las preguntas del protocolo, se genera en la aplicación informática como procedimiento de trabajo interno la categoría de riesgo y no se traslada en ningún momento a la empresa. En este sentido los inspeccionados no tienen acceso a la categoría obtenida.*

El código de clasificación del resultado de las inspecciones no recoge los incumplimientos, sino una clasificación en función del riesgo que sirve de base para programación de futuras inspecciones, sin que tenga validez legal ni trascienda a los inspeccionados más allá del procedimiento interno de trabajo.

Dado el volumen de controles incluidos en el anexo 2, 18.208, no es viable advertir a cada empresa de la eventual publicación de las categorías como requisito previo a facilitar la información al ciudadano.

Por dicho motivo, y amparándonos en la premisa exigida en el artículo 11.3 del Reglamento UE 2017/625, la información no es accesible ni se incorpora en los sistemas de información a los que el interesado solicita acceder.

El nuevo anexo 2 en formato Excel consta en el expediente de reclamación, junto con el resto de información aportada por la Comunidad de Madrid al reclamante.

II. FUNDAMENTOS JURÍDICOS

1. De conformidad con lo dispuesto en el artículo 24 de la LTAIBG, en relación con el artículo 8 del Real Decreto 919/2014, de 31 de octubre, por el que se aprueba el Estatuto del Consejo de Transparencia y Buen Gobierno³, la Presidencia de este Organismo es competente para resolver las reclamaciones que, con carácter previo a un eventual y potestativo Recurso Contencioso-Administrativo, se presenten en el marco de un procedimiento de acceso a la información.
2. En virtud del apartado 2 de la disposición adicional cuarta de la LTAIBG⁴, las Comunidades Autónomas pueden atribuir la competencia para la resolución de las reclamaciones al Consejo de Transparencia y Buen Gobierno mediante la celebración del correspondiente convenio con la Administración General del Estado. En desarrollo de esta previsión, han suscrito convenio⁵ con este Organismo las Comunidades Autónomas de Asturias, Cantabria, La Rioja, Extremadura, Comunidad de Madrid y Castilla-La Mancha, así como las Ciudades Autónomas de Ceuta y Melilla.
3. Aclarados estos aspectos, procede entrar en el fondo del asunto. La LTAIBG, en su artículo 12⁶, regula el derecho de todas las personas a acceder a la información pública, entendida, según el artículo 13⁷ de la misma norma, como "*los contenidos o documentos, cualquiera que sea su formato o soporte, que obren en poder de alguno de los sujetos incluidos en el ámbito de aplicación de este título y que hayan sido elaborados o adquiridos en el ejercicio de sus funciones*".

³ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2014-11410&tn=1&p=20141105#a8>

⁴ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&p=20181206&tn=1#dacuaa>

⁵ <https://www.consejodetransparencia.es/ct-Home/transparencia/portal-transparencia/informacion-econ-pres-esta-convenios/conveniosCCAA.html>

⁶ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&p=20181206&tn=1#a12>

⁷ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&p=20181206&tn=1#a13>

Por lo tanto, la Ley define el objeto de una solicitud de acceso a la información en relación con información que ya existe, por cuanto está en posesión del Organismo que recibe la solicitud, bien porque él mismo la ha elaborado o bien porque la ha obtenido en ejercicio de las funciones y competencias que tiene encomendadas.

Este concepto debe ser entendido en relación con las finalidades de la LTAIBG. Según su Preámbulo, *la transparencia, el acceso a la información pública y las normas de buen gobierno deben ser los ejes fundamentales de toda acción política. Sólo cuando la acción de los responsables públicos se somete a escrutinio, cuando los ciudadanos pueden conocer cómo se toman las decisiones que les afectan, cómo se manejan los fondos públicos o bajo qué criterios actúan nuestras instituciones podremos hablar del inicio de un proceso en el que los poderes públicos comienzan a responder a una sociedad que es crítica, exigente y que demanda participación de los poderes públicos.*

Así, el ejercicio del derecho de acceso a la información pública, tal y como está configurado en esta norma, debe analizarse en relación con el interés público que pueda tener la divulgación de la información que se solicita.

4. En este caso, el reclamante solicitó acceso a los datos sobre inspecciones higiénico-sanitarias realizadas en la Comunidad de Madrid durante el período 2016-2019 a establecimientos de restauración o alimentación.

Este Consejo ya se ha pronunciado en anteriores ocasiones sobre el carácter público de estos datos. Así, por ejemplo, en la RT/0279/2018⁸, en la que se solicitaban los resultados de inspecciones sanitarias realizadas a establecimientos destinados a la elaboración, venta y servicio de alimentos por el Ayuntamiento de Madrid o en la RT/0376/2018⁹, sobre acceso a datos de inspecciones sanitarias realizadas en establecimientos de restauración, también en Madrid.

La Comunidad de Madrid ha proporcionado los datos solicitados. Sin embargo, no es posible identificar el resultado de las inspecciones con cada establecimiento concreto, como pedía el reclamante. De acuerdo con lo alegado por la administración *“se ha suprimido la información*

⁸ https://www.consejodetransparencia.es/ct/Home/Actividad/Resoluciones/resoluciones_CCAA_EELL/CCAA_2018/12.html

⁹ https://www.consejodetransparencia.es/ct/Home/Actividad/Resoluciones/resoluciones_CCAA_EELL/CCAA_2019/02.html

referente al nombre, dirección y fecha de la inspección para no incumplir lo dispuesto en el artículo 11.3 del Reglamento UE 2017/625 de 15 de marzo de 2017 controles oficiales”.

El problema para conceder esta información se encuentra, según la Comunidad, en que los establecimientos no tienen acceso a los datos referentes a las categorías generadas tras las inspecciones: *“(…) en el caso de las inspecciones (que constituyen alrededor del 80 % de los controles y de las clasificaciones generadas), los establecimientos alimentarios no tienen conocimiento de que cada inspección genera una categoría (A, B, C, D).(…) Dado el volumen de controles incluidos en el anexo 2, 18.208, no es viable advertir a cada empresa de la eventual publicación de las categorías como requisito previo a facilitar la información al ciudadano. Por ello, la administración considera que facilitar estos datos al ciudadano, de los que no disponen los locales inspeccionados, vulneraría lo dispuesto en el artículo 11.3 del Reglamento de la UE¹⁰ citado:*

“Las autoridades competentes podrán publicar, o poner a disposición del público de otra forma, información sobre la calificación de los operadores individuales basándose en los resultados de uno o varios controles oficiales, siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- a) que los criterios de calificación sean objetivos, transparentes y estén públicamente disponibles, y*
- b) que se hayan adoptado las medidas apropiadas para garantizar la equidad, coherencia y transparencia del proceso de calificación”.*

5. Antes de entrar a resolver esta cuestión conviene aclarar algunos aspectos sobre los datos trasladados.

La administración realiza dos tipos de controles a establecimientos alimentarios: inspecciones y auditorías. De acuerdo con lo dispuesto en el Anexo 1 de la documentación remitida por la Comunidad de Madrid, las **inspecciones** son *visitas sin previo aviso para verificar el cumplimiento de requisitos de infraestructura, equipamiento, requisitos higiénico-sanitarios y manipulaciones*. Por su parte, las **auditorías** consisten en una *revisión documental e in situ para comprobar que las empresas implantan eficazmente los sistemas de autocontrol basados en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC)*.

¹⁰ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX%3A32017R0625>

Cada uno de estos controles funciona de forma diferente. Así, tras una inspección se obtiene una categoría de riesgo del establecimiento, que puede ser A, B, C o D, en función de las respuestas a una serie de preguntas sobre los requisitos de higiene o seguridad. Las respuestas pueden ser: “correcto” (cumple legislación), “incumplimiento leve” (no implica riesgo sanitario), “incumplimiento grave” (puede implicar riesgo sanitario) y “no procede” (esa pregunta no es aplicable por el tipo de actividad que desarrolla el establecimiento). Estas categorías se generan internamente y los inspeccionados no las conocen. Estos sólo tienen acceso al acta de inspección, que se les facilita después de la visita. Y tras una auditoría se obtiene el resultado de “favorable”, “favorable condicionado” o “desfavorable”, resultados que sí se proporcionan a los establecimientos.

6. Volviendo al artículo 11.3 del Reglamento UE 2017/625, de 15 de marzo, la Comunidad de Madrid considera que se vería vulnerado al facilitar al reclamante los datos sobre las categorías de riesgo, pues los inspeccionados no disponen de esta información. Así, no se cumpliría con la transparencia en el proceso de calificación, necesaria para otorgar estos datos a terceros, según el Reglamento de la Unión.

A juicio de este Consejo, el artículo está redactado en términos demasiados genéricos como para determinar que el desconocimiento por parte de los interesados de las categorías obtenidas implique necesariamente que no se garantice la transparencia en el proceso de calificación. De hecho, este proceso se describe en el Informe sobre programación de controles oficiales en establecimientos alimentarios (anexo 1 de la documentación aportada por la Comunidad), que, aunque se desconoce si los inspeccionados disponen de él, ya ha sido facilitado al reclamante. Este documento contiene la explicación sobre qué son, cómo se generan y para qué se utilizan las categorías (A, B, C y D) y los resultados de las auditorías (favorable, desfavorable, favorable condicionado). Permite saber, en concreto, que las categorías sirven para medir el nivel de riesgo de un establecimiento y programar futuras inspecciones.

Por ello, la divulgación de la categoría de cada establecimiento y el Informe sobre programación de controles, más que una infracción del Reglamento citado, podría suponer en su caso un perjuicio para futuros procedimientos de control, pues el inspeccionado sabría con qué frecuencia se van a realizar en su establecimiento. No obstante, esto ocurre tanto con las categorías A, B, C y D de las inspecciones, como con los resultados de las auditorías, que también establecen el nivel de riesgo en función del que se programan los controles. Sin embargo, los datos obtenidos tras las auditorías sí son conocidos por los establecimientos.

7. Respecto a las inspecciones, para evitar posibles perjuicios para “la prevención, investigación y sanción de los ilícitos penales, administrativos o disciplinarios” (artículo 14.1.e)¹¹ de la LTAIBG), este Consejo considera que los resultados de las inspecciones pueden concederse mediante otro tipo de datos y no a través de las categorías, que son tan sólo datos internos (esto no afecta a los resultados de las auditorías, que ya son conocidos por los inspeccionados).

Cabe recordar que la aplicación de este límite tiene como finalidad evitar que los investigados dispongan de información que entorpezca, obstaculice o haga inútil la labor de investigación, lo que puede ocurrir si el inspeccionado conoce cuándo se va a llevar a cabo la inspección.

En este sentido, como ya se planteó en la resolución RT/0279/2018 (Fundamento Jurídico 3), debe precisarse qué se puede entender por resultado de una inspección:

“A los efectos que ahora importa, la regulación más específica relacionada con la inspección de bares y restaurantes se aborda en la citada Ley 11/1998, de 9 de julio, de Protección de los Consumidores de la Comunidad de Madrid, al prever, por una parte, su artículo 33.1 que la administración pública “desarrollarán actuaciones de control e inspección de los productos, bienes y servicios destinados a los consumidores en cualquier fase de comercialización, con el fin de comprobar su adecuación a la legislación vigente en materia de consumo”; por otra parte, especificando su artículo 34.1 que “Las actuaciones de inspección, control de calidad y seguridad que desarrollen las Administraciones Públicas de la Comunidad de Madrid, con competencias en materia de protección de los consumidores y protección de la salud, se llevarán a cabo sobre todo tipo de productos, bienes y servicios destinados a los consumidores, comprobándose que se adecuan a la legalidad en cuanto a sus características técnicas, higiénico-sanitarias, de seguridad y comerciales [...]”; y, finalmente, configurando en el artículo 37.1 al “acta de inspección” como uno de los mecanismos en que ha de formalizarse la actividad inspectora, especificándose su contenido concreto.

En función de lo expuesto hasta ahora, cabe concluir señalando que “los resultados de las inspecciones” higiénicosanitarias solicitados son, razonablemente, los contenidos en las correspondientes actas de inspección que se hayan podido elaborar por los inspectores en el ejercicio de sus funciones. Documentos en los que ha de figurar, al menos, las identificación completa de la persona jurídica y de los inspectores actuantes, el lugar, fecha y hora del inicio y finalización de la actuación inspectora, los motivos de actuación, los hechos apreciados,

¹¹ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&p=20181206&tn=1#a14>

circunstancias concurrentes o de interés y las manifestaciones que deseen formular quienes atienden a la inspección y, por último, las diligencias practicadas”.

La propia administración ha señalado en sus alegaciones que tras una inspección, se proporciona al establecimiento la correspondiente acta, que refleja los incumplimientos normativos. Así pues, la Comunidad puede conceder los resultados plasmados en las actas de inspección en sustitución a las categorías de riesgo, sin que sea necesario conceder el documento entero, siendo suficiente con incluir los datos que se dispongan informatizados en la hoja de cálculo 2.1 del Anexo 2 ya facilitado.

Por todo ello, se estima parcialmente la presente reclamación.

III. RESOLUCIÓN

En atención a los Antecedentes y Fundamentos Jurídicos descritos, procede:

PRIMERO: ESTIMAR parcialmente la reclamación presentada, por constituir información pública en virtud de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de transparencia, acceso a la información pública y buen gobierno.

SEGUNDO: INSTAR a la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid a facilitar al reclamante, en el plazo máximo de 30 días hábiles, en formato reutilizable y tal y como se ha expresado en el Fundamento Jurídico 7 de esta Resolución, la siguiente información:

- Los resultados de las auditorías de cada establecimiento.
- Los resultados de las inspecciones que aparecen en las actas entregadas a los establecimientos.

TERCERO: INSTAR a la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid a que, en el mismo plazo de 30 días, remita a este Consejo de Transparencia y Buen Gobierno copia de la información enviada al reclamante.

De acuerdo con el artículo 23, número 1, de la Ley 19/2013, de 9 de diciembre, de Transparencia, Acceso a la Información Pública y Buen Gobierno¹², la Reclamación prevista en el artículo 24 de la

¹² <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2013-12887&tn=1&p=20181206#a23>

misma tiene la consideración de sustitutiva de los recursos administrativos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 112.2 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas¹³.

Contra la presente Resolución, que pone fin a la vía administrativa, se podrá interponer Recurso Contencioso-Administrativo, en el plazo de dos meses, ante los Juzgados Centrales de lo Contencioso-Administrativo de Madrid, de conformidad con lo previsto en el artículo 9.1 c) de la Ley 29/1998, de 13 de julio, Reguladora de la Jurisdicción Contencioso-Administrativa¹⁴.

EL PRESIDENTE DEL CTBG
P.V. (Art. 10 del R.D. 919/2014)
EL SUBDIRECTOR GENERAL DE
TRANSPARENCIA Y BUEN GOBIERNO

Fdo: Francisco Javier Amorós Dorda

¹³ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2015-10565&tn=1&p=20181206#a112>

¹⁴ <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-1998-16718&tn=1&p=20181206#a9>