



RUS N° 305-2013  
Rakín N° 22981-2013

SENTENCIA N° 17245

RANCAGUA, 14 AGO. 2013

MEP/CCS

**VISTO**, lo dispuesto en el D.F.L. N° 725/68 que aprueba el Código Sanitario; el DFL N° 1/05 que fija texto refundido, coordinado y Sistematizado del DL N° 2763/79 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el Decreto 194/78 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento de Hoteles y Establecimientos Similares; el D.S. N° 70/12 del Ministerio de Salud.

**CONSIDERANDO;**

Que, el día 05 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Hotel y Restaurante, ubicado en Termas de Cauquenes s/n, de la comuna de Machalí, donde desarrolla su actividad **HOTELES Y RESTAURANTES LTDA., RUN N° 77.194.890-1**, representada por el Síndico de Quiebra don **RAÚL ZÁRATE MARISIO, RUT N° [REDACTED]**

Que, en dicha visita, se levantó acta N° 019311 por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria en la cual consta lo siguiente:

1.- Sistemas de conservación de cadena de frío no cumple normativa vigente razón por la cual se decomisan y desnaturalizan los siguientes productos:

- 1 torta selva negra a 10,4° C.
- 10 trozos de pie de limón a 14,1°C.
- 2 brazos de reina a 12,9°C.
- 1 torta de yogurt a 12,4°C.
- 1 tarta de frutilla a 19,4°C.
- ½ kuchen de pie cte. de limón a 11,3°C.
- 2 kuchen peras a 11,3°C.
- 1 leche asada a 14,0°C.

Al realizar test colorimétrico para medición de cloro, arrojó 0,0 ppm de cloro, sin agua potable.

En zona de cocina el piso se encuentra agrietado, con baldosas quebradas, generando acumulo de agua con materia orgánica, microfoco.

No se acredita Resolución Sanitaria tampoco los permisos de alcantarillado y agua potable.

Hotel con capacidad de 52 habitaciones.

Se deja constancia que levantamiento de Prohibición de Funcionamiento de Restaurante, se realizará a través de petición formal a ésta Autoridad, una vez regularizados los puntos anteriormente descritos.

Asimismo se levantó acta N° 019312 de fecha 5 de febrero de 2013, en la cual consta lo siguiente:

- Se constata que al momento de la fiscalización en dicho lugar al realizar el test colorimétrico de cloro en agua marca 0,0 ppm de cloro.
- El local no cuenta con permisos Sanitario que exige la normativa vigente, razones por la cual se Prohíbe el Funcionamiento de éste local (hotel). Una vez que regularice situación se puede pedir el alzamiento de ésta Prohibición a través de carta formal a esta Autoridad.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos dentro del plazo y en forma.

Que, analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en primer lugar por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que en su **artículo 6** señala "*La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente*". El **artículo 11** indica "*Desde el inicio de su funcionamiento, el interesado deberá aplicar las prácticas generales de higiene en la manipulación incluyendo el cultivo, la recolección, la preparación, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución y la venta de alimentos, con objeto de garantizar un producto inocuo y sano*". El **artículo 25 letra a** indica "*En las zonas de preparación de alimentos: a) los pisos, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües*". Asimismo el **artículo 27** establece "*Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación*". El **artículo 37** indica "*Los establecimientos de alimentos en que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas, que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura*". El **artículo 38** señala "*Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados*". El **artículo 67** indica "*Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano*". El **artículo 71 inciso primero** señala "*En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes*".

Que, en segundo lugar se vulnera el **Decreto N° 194/78** del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento de Hoteles y Establecimientos Similares que en su **artículo 2**, que señala, "*Los establecimientos a que se refiere el artículo anterior no podrán funcionar sin autorización sanitaria, otorgada por el Servicio Nacional de Salud*". El **artículo 17** establece "*Las dependencias de cocina, incluidos reposteros, despensas, bodegas, sala de elaboración, así como los servicios higiénicos del personal y guardarropías, deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo N° 377, de 12 de agosto de 1960, del Ministerio de Salud*". El **artículo 24** indica "*Cuando el suministro de agua potable provenga de un abasto propio, éste deberá ser aprobado por el Servicio Nacional de Salud; igualmente, cuando exista un sistema particular de disposición final de aguas servidas*".

Que, en tercer lugar, se vulnera el **Decreto Supremo N° 236/26** del ex Ministerio de Higiene, Asistencia y Previsión Social, que aprueba el Reglamento general de alcantarillados particulares, que en su **artículo 17** ordena: "*Para proceder a construir, alterar, modificar o reparar cualquier obra destinada a la disposición o tratamiento de aguas servidas, contemplada en el presente reglamento, será menester el acuerdo previo del Director General de Sanidad*." El **artículo 19** señala "*cuando se use el procedimiento de desinfección por medio del cloro o sus derivados, el agua de una pileta deberá contener durante todo el tiempo que se encuentre en uso y en cualquier punto de muestreo una cantidad de cloro libre residual no inferior a 0,5 partes por millón y no superior a 1,5 partes por millón. Cuando se utilice un desinfectante diferente al cloro, su concentración deberá mantenerse dentro de las concentraciones determinadas por la autoridad sanitaria*". El **artículo 20** dispone "*No se podrá, asimismo, poner en servicio ninguna planta de tratamiento de aguas servidas, sin la autorización escrita del Director General de Sanidad, autorización que no se dará sin previa verificación de que la planta ha sido construida en todas sus partes en conformidad a los planos aprobados*".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25, 27, 37, 38, 67 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y lo dispuesto en los artículos 2, 17 y 24 el Decreto 194/78 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento de Hoteles y Establecimientos Similares; y lo dispuesto en los artículos 17, 19 y 20 del Decreto Supremo N° 236/26 del ex Ministerio de Higiene, Asistencia y Previsión Social, que aprueba el Reglamento general de alcantarillados particulares. Todo lo anterior lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en merito de lo expuesto, dicto lo siguiente:

### SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de 220 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **HOTELES Y RESTAURANTES LTDA., RUN N° 77.194.890-1**, representada por el Síndico de Quiebra don **RAÚL ZÁRATE MARISIO**, ya individualizados.

**SEGUNDO:** OTORGASE a la sumariada un plazo de 15 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de proceder a corregir las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

**TERCERO:** DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, piso sexto, Edificio Interamericana, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**CUARTO:** SE APERCIBE a la sumariada con la aplicación de lo dispuesto en el artículo 169 del Código Sanitario, en caso de no pagar la multa en el plazo señalado en el número precedente, por lo que podrá sufrir por vía de sustitución y apremio, un día de prisión por cada décimo de Unidad Tributaria Mensual.

**QUINTO:** FISCALÍCESE oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**SEXTO:** COMUNÍQUESE a la sumariada que a contar de la notificación de la sentencia puede hacer uso de: a) Reconsideración de la sentencia, solicitada ante esta misma autoridad, dentro del plazo de 5 días administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la sentencia; o, b) Reclamación ante Tribunales Ordinarios de Justicia, según lo dispuesto en el artículo 171 del Código Sanitario, dentro del plazo de 5 días hábiles (de lunes a sábado) contados desde la notificación de la sentencia.

**SÉPTIMO:** SE INFORMA a la sumariada que, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 51 de la ley 19.880, desde la fecha de la notificación de esta sentencia y una vez vencido el plazo para pagar la multa, la sentencia se tendrá por ejecutoriada. Lo anterior, permitirá materializar el apercibimiento señalado en el número quinto, a menos que la sumariada junto con su recurso administrativo, solicite la suspensión del procedimiento, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 57 de la Ley 19.880.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

**DRA. DANIELA ZAVANDO MATAMALA**  
**SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD**  
**REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS**

Distribución:

- Sumariado
- Of. Rancagua D.A.S.
- Departamento Jurídico(2)
- Of. Partes SEREMI