



RUS N° 264/13
Rakín s/n

SENTENCIA N° 17252

RANCAGUA, 14 AGO. 2013

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 D.S.N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; y lo dispuesto en el D.S. N° 70/12 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 13 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Tienda Falabella Mall, ubicada en Cuevas N° 405, de la comuna de Rancagua, de propiedad de **FALABELLA RETAIL S.A.**, RUT N° **77.261.280-K**, representada por don **MARCIAL BILBAO OYANEDER**, RUN N° [REDACTED]

Que en dicha visita, según consta en acta, levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata:

Frente a la visita de fiscalización a tienda Falabella se constata lo siguiente:

1. 1° y 2° nivel escaleras de emergencia se encuentran obstruidas con cajas, que impide una evacuación de personal y público de tienda – sector comedor.
2. No existe señalización sobre vías de evacuación en comedor existe acumulación De cajas de mercadería de tienda.
3. 2° piso no cuenta con renovación de aire (lugar cerrado) solo movimiento de aire con ventiladores, en zona de zapatería, T° ambiental medida llega a 30,3°C lugar de trabajo y flujo de sumarios de tienda.
4. Pasillos de circulación de personal ancho menor a 150 cms. Por presencia de cajas de mercaderías.
5. En sector comedor presencia de extintor descargado.
6. Sala de tablero eléctrico no existe señalización que advierte la prohibición de ingreso a personal no autorizado.
7. En nivel -3 sala de recepción al momento de visita existe presencia de polvo en superficie, no existe sistema de ventilación o renovación de aire en esta zona.
8. Área de venta de perfume se encuentran en vitrina de material inflamable.
9. En zona de público atención 2° piso la temperatura ambiental en diferentes puntos existe una medición de temperatura entre 28°C y 30,3°C.
10. Red húmeda 2° nivel se encuentra obstruida con cajas.
11. Existen pasillos de tránsito de personal y público con ancho menor a 150 cms (sector perfumería).
12. Existen 300 trabajadores directos de falabella.
13. Flujo estimado de usuario 2500 personas.
14. No cuentan con sistema de control de temperatura en salas de atención de público.
15. Los muebles de almacenamiento de perfume son de madera, extintor mas cercano 16 metros.

Que la parte sumariada, debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, señalando las acciones correctivas para subsanar las infracciones descritas anteriormente, asimismo adjunta documentos.

Que son analizados los hechos consignados en el acta de inspección, los descargos formulados y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada, en primer lugar, por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, el cual en su **artículo 3** dispone que, *"La empresa está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ellos se desempeñan, sean éstos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella"*. El **artículo 7** indica *"Los pisos de los lugares de trabajo, así como los pasillos de tránsito, se mantendrán libres de todo obstáculo que impida un fácil y seguro desplazamiento de los trabajadores, tanto en las tareas normales como en situaciones de emergencia"*. El **artículo 11** establece *"Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza. Además, deberán tomarse medidas efectivas para evitar la entrada o eliminar la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario"*. El **artículo 28** señala *"Cuando por la naturaleza o modalidad del trabajo que se realiza, los trabajadores se vean precisados a consumir alimentos en el sitio de trabajo, se dispondrá de un comedor para este propósito, el que estará completamente aislado de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y será reservado para comer, pudiendo utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas. El empleador deberá adoptar las medidas necesarias para mantenerlo en condiciones higiénicas adecuadas. El comedor estará provisto con mesas y sillas con cubierta de material lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza, deberá contar con sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores y estará dotado con agua potable para el aseo de manos y cara. Además, en el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor deberá contar con un medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica"*. El **artículo 32** señala *"Todo lugar de trabajo deberá mantener, por medios naturales o artificiales, una ventilación que contribuya a proporcionar condiciones ambientales confortables y que no causen molestias o perjudiquen la salud del trabajador"*. También el **artículo 36** indica *"Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas"*. Asimismo, presenta infracción al **inciso primero, tercero y cuarto del artículo 37**, el cual señala que, *"Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias. Además, deberá indicarse claramente por medio de señalización visible y permanente la necesidad de uso de elementos de protección personal específicos cuando sea necesario"*. El **artículo 38** establece *"Deberán estar debidamente protegidas todas las partes móviles, transmisiones y puntos de operación de maquinarias y equipos"*. El **artículo 42 inciso primero**, señala: *"El almacenamiento de materiales deberá realizarse por procedimientos y en lugares apropiados y seguros para los trabajadores."* El **artículo 44 incisos primero y cuarto** indica *"En todo lugar de trabajo deberán implementarse las medidas necesarias para la prevención de incendios con el fin de disminuir la posibilidad de inicio de un fuego, controlando las cargas combustibles y las fuentes de calor e inspeccionando las instalaciones a través de un programa preestablecido. El control de los productos combustibles deberá incluir*

medidas tales como programas de orden y limpieza y racionalización de la cantidad de materiales combustibles, tanto almacenados como en proceso. En áreas donde exista una gran cantidad de productos combustibles o donde se almacenen, trasvasijen o procesen sustancias inflamables o de fácil combustión, deberá establecerse una estricta prohibición de fumar y encender fuegos, debiendo existir procedimientos específicos de seguridad para la realización de labores de soldadura, corte de metales o similares. En áreas donde exista una gran cantidad de productos combustibles o donde se almacenen, trasvasijen o procesen sustancias inflamables o de fácil combustión, deberá establecerse una estricta prohibición de fumar y encender fuegos, debiendo existir procedimientos específicos de seguridad para la realización de labores de soldadura, corte de metales o similares.”. El artículo 45 señala “Todo lugar de trabajo en que exista algún riesgo de incendio, ya sea por la estructura del edificio o por la naturaleza del trabajo que se realiza, deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen”. El artículo 47 establece “Los extintores se ubicarán en sitios de fácil acceso y clara identificación, libres de cualquier obstáculo, y estarán en condiciones de funcionamiento máximo. Se colocarán a una altura máxima de 1,30 metros, medidos desde el suelo hasta la base del extintor y estarán debidamente señalizados”. El artículo 48 ordena “Todo el personal que se desempeña en un lugar de trabajo deberá ser instruido y entrenado sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia”.

Que en segundo lugar se infringe el **Decreto 10/10** del Ministerio de Salud, que Aprueba el Reglamento de Condiciones Sanitarias, Ambientales y de Seguridad Básicas en Locales de Uso Público, que en su **artículo 5 letras B, E y F** establece “Sin perjuicio de las exigencias previstas en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones en vigencia, los locales de uso público deberán cumplir con los siguientes requisitos, destinados a brindar seguridad a sus ocupantes: e) Las vías de evacuación deberán dar cumplimiento a lo establecido en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, considerar apertura de las puertas de escape en el sentido de la evacuación, y ausencia de obstáculos, candados, cerrojos u otros elementos o mecanismos que requieran de algún esfuerzo o conocimiento especial que dificulten o demoren su utilización durante las horas de funcionamiento del local. Tanto las puertas como las vías de circulación, incluyendo escaleras y gradas, deberán ser expeditas, debiendo encontrarse en todo momento totalmente despejadas de objetos que obstruyan la circulación. f) La señalización hacia las vías de escape deberá ser luminosa y considerar que desde cualquier punto del recinto al menos una sea visible, indicando el camino a recorrer en caso de emergencia y señalando los posibles obstáculos no removibles, tales como columnas, escaleras, tabiques o paredes; b) Los locales cerrados deberán tener un sistema de medición y control adecuado de la temperatura, la cual no podrá ser inferior a 16°C ni superior a 26°C durante el uso normal del local”.

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 7, 11, 28, 32, 36, 37, 38, 42, 44, 45, 47 y 48 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; y lo dispuesto en el artículo 5 del Decreto 10/10 del Ministerio de Salud, que Aprueba el Reglamento de Condiciones Sanitarias, Ambientales y de Seguridad Básicas en Locales de Uso Público. Todo anterior en relación con lo dispuesto en los artículos N° 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto y en conformidad de las facultades legales con las que obro, dicto la siguiente:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 150 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a **FALABELLA RETAIL S.A.**, representada por don **MARCIAL BILBAO OYANEDER**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 10 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de que corrija las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias mas 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, Sexto Piso, Edificio Interamericana, de la comuna de Rancagua, dentro del 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 cuarto, a menos que el sumariado(a) 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE,



Daniela Zavando Matamala

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Depto. Jurídico (2)
- Of. Rancagua D.A.S.
- Of. Partes SEREMI

RUS 264-2013