



MEP/LCS

RUS N° 356/2013
Rakin 35640/13

SENTENCIA N° 17335

RANCAGUA, 21 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 Sistematizado del DL N° 2763/79 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto Supremo 70/12 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento de la Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 26 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Fábrica de empanadas, ubicada en 11 de Septiembre N° 300, Villa Oriente, de la comuna de Rengo, de propiedad de doña **MAGDALENA DEL CARMEN PARDO GONZALEZ, RUN N° [REDACTED]** con mismo domicilio, Fono N° [REDACTED]

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

Que la fábrica de empanadas se elaboran 300 empanadas mensuales.
En el área de elaboración no tiene cielo liso ni lavable, es decir el cielo es de caja de cartón.
Las paredes del área antes mencionada, están llenas de porosidades y no está pintada.
Las luces no están protegidas, son dos.
La manipuladora no tiene gorro o cofia, delantal y mascarilla en caso de estar enferma.
El mesón donde se amasa no es liso y lavable, sino tiene múltiples porosidades.
La ventana no tiene malla mosquitera.
No se ha realizado control de plagas por una empresa autorizada.
No tiene registro de aseo del local, aseo personal y registro de materias primas.
El lavamanos no tiene jabón y toalla para el secado.
Se obtiene un resultado de BPM de 41,3%.
El basurero no tiene tapa.

Que mediante Acta de inspección N° 018081, de fecha 08 de marzo, se prohíbe el funcionamiento del local de propiedad de la sumariada. Que consta en los antecedentes que obran en el presente sumario sanitario Acta de Inspección N° 018000, de fecha 13 de marzo de 2013, mediante la cual se alza la prohibición de funcionamiento impuesta mediante acta de inspección N° 018081 de fecha 08 de marzo de 2013.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos fuera del plazo otorgado, en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección, además de señalar, las medidas tendientes a subsanar las deficiencias constadas.

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, su artículo N° 11, cuando dispone que: "*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*". También lo dispuesto en el artículo N° 25 letra **b), c), d) y h)**, cuando señala: "*En las zonas de preparación de alimentos: b) las paredes, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura*

apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; c) los cielos rasos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar; d) las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación. Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes; h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad". Asimismo lo dispuesto en el acta de inspección N° 27 que señala: "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". Además lo dispuesto en el artículo N° 33 que señala: "En las zonas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como, toallas de un solo uso o aire caliente". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 34 inciso segundo cuando señala: "Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Además lo dispuesto en el artículo N° 41 que señala: "Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 56 que señala: "Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 69 inciso primero, que señala: "Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos N° 11, 25 letra b), c), c) y h), 27, 33, 34, 38, 41, 56 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLICASE una multa de 20 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **MAGDALENA DEL CARMEN PARDO GONZALEZ**, ya individualizada.

SEGUNDO: RATIFICASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, en orden a prohibir el funcionamiento del local, ubicado en 11 de Septiembre N° 300, Villa Oriente, de la comuna de Rengo, de propiedad de la sumariada.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Rengo, ubicada en calle Lucas Sierra N° 49, de la comuna de Rengo, 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 cuarto, 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.



Daniela Zavando Matamala
RA. DANIELA ZAVANDO MATAMALA
SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL
BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rengo.
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

356-2013