



MEP/LCSC

RUS N° 411/2013

Rakin 34474/13

SENTENCIA N° 17340

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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; 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 18 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Almacén, ubicado en Valparaíso N° 65, Rancagua Sur, de la comuna de Rancagua, de propiedad de doña **JUANA CALDERÓN MÉNDEZ, RUN N°** [REDACTED]

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

Se visita local de expendio de alimentos en donde trabajan 3 mujeres, en donde se constatan las siguientes deficiencias:

- En vitrina refrigeradora de cecinas hay restos orgánicos, polvo y una puerta suelta.
- En estante de abarrotes hay presencia de polvo, moscas muertas.
- En el lavamanos no hay jabón, papel secante de manos.
- Piso se encuentra con restos orgánicos y polvo.
- Paredes con polvo y en el ángulo que se forma con el cielo tiene presencia de telas de araña.
- Hay cables eléctricos descubiertos.
- Basureros sin tapa.
- Alimentos de consumo personal en vitrina de lácteos.
- Frutas en cajones descompuestas, la que es decomisada en basureros del local (50 kgs., aproximadamente).
- No cuenta con sala de vestuarios.
- Baño del personal, piso con polvo, WC con residuos orgánicos, lavamanos sin jabón ni papel secante de manos, ducha es utilizada como bodega de envases de bebidas, previo al baño hay un pasillo con residuos orgánicos en el piso y paredes, además hay una batería de autos.
- Al costado de la zona de expendio hay una cocina en donde se elaboran humas para vender, en donde ésta es abierta estructuralmente, no tiene lavamanos, no tiene sistema de extracción de calor, olor y vapores, residuos orgánicos en el piso y mueble.
- Al momento de la visita no se estaban elaborando alimentos, sin embargo se prohíbe el funcionamiento de esta sección por no contar con autorización sanitaria.
- En el segundo piso hay acumulación de materiales combustibles (como carbón, papeles, muebles.), en donde hay presencia de fecas de gatos, además de haber ventanal sin vidrio y espacios abiertos desde el costado de la pared.
- No hay extintores vigentes, no hay señaléticas ni vías de evacuación. Además de lavado de manos.
- No acredita control de plagas de empresa autorizada.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección.

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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su artículo N° 11 cuando señala: "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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 12 que señala: " Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados". También lo dispuesto en el artículo N° 24 inciso primero que señala: Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 25 letra b) 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". Además lo dispuesto en el artículo N° 32 que señala: "Todos los establecimientos de producción, elaboración y transformación de alimentos deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Los lavamanos contarán con grifos para el agua fría y caliente, provistos de jabón para lavarse las manos y medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel, aire caliente u otros. Deberá ponerse rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios. Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores". También 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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 35 que señala: "Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá desplazarse de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza". Por otra parte 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". También lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 48 que señala: "En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 62 que señala: "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

En segundo lugar, se infringe el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en su artículo 3 que señala: "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". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 11 que señala: "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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 22 cuando señala: "Será responsabilidad del empleador mantenerlos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario, y del buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos". También lo dispuesto en el artículo N° 27 cuando señala: "Todo lugar de trabajo donde el tipo de actividad requiera el cambio de ropa, deberá

estar dotado de un recinto fijo o móvil destinado a vestidor, cuyo espacio interior deberá estar limpio y protegido de condiciones climáticas externas. Cuando trabajen hombres y mujeres los vestidores deberán ser independientes y separados". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 37 inciso primero y tercero cuando señala: "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 lo dispuesto en el artículo N° 39 que señala: "Las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente". Y lo dispuesto en el artículo N° 51 que señala: "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 6, 11, 24, 25, 32, 33, 35, 38, 48 y 62 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos y lo dispuesto en el artículo N° 3, 11, 22, 27, 37, 39 y 51 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 6 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **40 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **JUANA CALDERÓN MÉNDEZ**, ya individualizada.

SEGUNDO: RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, en orden a decomisar y destruir los alimentos individualizados en el acta de inspección N° 019180 de fecha 18 de febrero de 2013.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, 6° piso, 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 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 CÚMPIASE

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

DISTRIBUCIÓN:

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

411-13