



MEP/MEVA/LCS

RUS N° 269/2013

Rakin 27339/13

17395

SENTENCIA N°

RANCAGUA, 22 ABO 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 N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba 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 09 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Pub Restaurant, ubicado en Av. Errazurriz N° 117, de la comuna de Peralillo, de propiedad de don **MARIO ESTEBAN PÉREZ CASTRO, RUN**

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

Que durante la visita de inspección a local individualizado anteriormente, se constata lo siguiente:

- 1.- En zona de elaboración de alimentos (cocina), los pisos se encuentran con restos de suciedad y alimentos, paredes manchadas con aceite y piso con cerámicas quebradas.
- 2.- En zona de atención al público se constata que no existe señalización en puertas de vías de escape (3) y 2 de ellas abren hacia el interior del local y al momento de la inspección se encontraban con candado, no existe luz de emergencia al interior del local y vías de escape; extintores sin señalización de su ubicación; en servicios higiénicos de público no existe un sistema de secado de manos.
- 3.- En cocina no existe dispositivo de jabón y toalla de secado de manos.

Que el sumariado, debidamente citado, formuló los descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección y a las acciones tendientes a subsanar las deficiencias sanitarias.

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"*. Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 25 en sus letras a) del citado reglamento exponen que: *"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"*. Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 32 cuando 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". 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". Y finalmente 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".

En segundo lugar, se infringe 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. Que, el artículo N° 3, 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° 6 que señala: "Las paredes interiores de los lugares de trabajo, los cielos rasos, puertas y ventanas y demás elementos estructurales, serán mantenidos en buen estado de limpieza y conservación, y serán pintados, cuando el caso lo requiera, de acuerdo a la naturaleza de las labores que se ejecutan". También 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° 37 inciso tercero cuando señala: "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". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "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".

En tercer lugar, analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el Decreto Supremo N° 10/10 del Ministerio de Salud que aprueba el reglamento de Condiciones Sanitarias, Ambientales y de Seguridad Básicas en los Lugares de Uso Público, en su artículo N° 5 que señala: "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. h) Se deberá contar con sistema automático de alumbrado de emergencia, independiente del sistema de abastecimiento eléctrico del local, destinado a alumbrar, en caso de emergencia, tanto el espacio donde se realiza la actividad como los vestíbulos, servicios higiénicos, corredores, pasillos, escaleras y vías de escape. Dicho sistema se establecerá con artefactos protegidos y de manera que su servicio no se vea interrumpido por ninguna causa de origen interno".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos N° 11, 25, 32, 33 y 38 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos, además de lo dispuesto en el artículo N° 3, 6, 11, 37 y 47 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 N° 5 del Decreto Supremo N° 10/10 del Ministerio de Salud que aprueba

el reglamento de Condiciones Sanitarias, Ambientales y de Seguridad Básicas en los Lugares de Uso Público. 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:

### SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **MARIO ESTEBAN PÉREZ CASTRO**, ya individualizado.

**SEGUNDO:** OTÓRGASE al sumariado un plazo de 5 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 al sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Santa Cruz, ubicada en Gonzalo Bulnes N° 189, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**CUARTO:** SE APERCIBE al sumariado 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 al sumariado 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 al sumariado 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.



ANTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado
- Of. Santa Cruz.
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

269-2013