



MEP/MEVALCSC

RUS N° 275/2013  
Rakin 28500/13

SENTENCIA N° 17397

RANCAGUA, 22 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 15 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Restaurant, ubicado en Av. Agustín Ross N° 96, de la comuna de Pichilemu, de propiedad de doña **MARÍA LUISA GALAZ MORALES, RUN**

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

- 1.- Deficiente funcionamiento de sistema de refrigeración y congelación.
- 2.- Mantención de merluza y reineta por sobre la temperatura de refrigeración se encuentra a 6,6°C y por sobre temperatura de congelación, se encuentra a 1°C bajo cero.
- 3.- Presencia de moscas en área de elaboración de alimentos.
- 4.- Ventana sin protección de insectos en área sucia, que comunica directamente con sala de elaboración de alimentos.
- 5.- Lavaplatos con baja presión de agua y sin suministro de agua caliente.
- 6.- Lavamanos de sala de elaboración con mínima presión de agua y sin elementos de aseo de manos.
- 7.- Basurero sin tapa en sala de elaboración.
- 8.- Alimentos envasados en bolsas plásticas sin rotulación.
- 9.- Se decomisan aproximadamente 40 kg., de reineta y merluza, se desnaturalizan con cloro.
- 10.- Capacidad de atención de público: 20 personas.

Que la sumariada, debidamente citada formuló descargos, en el cual se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección y las medidas tendientes a subsanar los hechos constatados.

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 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"*. A su vez lo dispuesto en el artículo N° 25 en su letra d) del citado reglamento exponen que: *"las zonas de preparación de alimentos: 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"*. Asimismo lo dispuesto en el artículo 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". También lo dispuesto en el artículo N° 32 inciso final, cuando señala: "Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores". 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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 37 que señala: "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". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 38, del citado cuerpo reglamentario que establece: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Asimismo 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". También 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° 71 inciso primero que 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 mediante acta N° 019355 de fecha 15 de febrero de 2013, se procedió a desnaturalizar los productos decomisados en acta de inspección N° 019034 de fecha 15 de febrero de 2013.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos N° 11, 25 letra d), 27, 32, 33, 37, 38, 47, 48 y 71 inciso primero 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:** APLÍCASE una multa de **45 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **MARÍA LUISA GALAZ MORALES**, ya individualizada.

**SEGUNDO:** RATIFICASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, en orden a decomisar y desnaturalizar la carne individualizada en el acta de inspección N° 019034 y 019355 ambas de fecha 15 de febrero de 2013.

**TERCERO:** OTÓRGASE a la sumariada 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.

**CUARTO:** DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Pichilemu, ubicada en calle Manuel Montt N° 286, esquina Dionisio Acevedo, de la comuna de Pichilemu, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**QUINTO:** 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.

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

**SÉPTIMO:** 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.

**OCTAVO:** 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

**DISTRIBUCIÓN:**

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

275-2013