



MEP/LCS

RUS N° 291/2013
Rakin N° 27117/13

SENTENCIA N° 17399

RANCAGUA, 22 ABO 2013

VISTO, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el Decreto Supremo N° 236/26 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento General de Alcantarillados Particulares, fosas sépticas, cámaras filtrantes, cámaras de contacto, cámaras absorbentes y letrinas domiciliarias; el Decreto Supremo N° 977/96 que aprueba el reglamento 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 11 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Avícola, ubicada en Carretera Panamericana Km 92, de la comuna de Olivar, de propiedad de **SOCIEDAD AVÍCOLA EL OLIVAR S.A, RUT N° 99.555.900-5**, representada por don **FERNANDO LARENAS WHIPPLE, 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 el establecimiento en donde se elabora alimentos para las aves del mismo lugar a base de pan y cereales, también se realiza la crianza y proceso de producción de huevos de aves (gallinas) y el expendio además de la distribución de éstos, para los cuales no acreditan resolución sanitaria.

En este lugar trabajan un total 20 personas de los cuales son 10 mujeres y 10 hombres. Y se producen un total de 20.000 huevos diarios. Cabe señalar que la superficie total del lugar corresponde a una hectárea.

En la sala procesadora de alimentos para las aves se constata:

- Presencia de una cantidad imposible de determinar de moscas vivas y en menor cantidad de moscas muertas.
- Aves como gorriones dentro de esta sala.
- Presencia de polvo, telas de araña en una cantidad indeterminada de calcular y basura domiciliaria.
- Presencia de fecas de roedores en todo el lugar.
- Dentro de este lugar hay una bodega de envases de huevos vacía, en donde había polvo, telas de araña, fecas de roedores.
- En esta sala el piso es de radier, además la mitad tiene solo techo, las paredes están descubiertas por lo que hay gran acumulación de polvo y telas de araña.
- En este mismo lugar hay instalaciones deterioradas que no se ocupan donde hay casilleros.

Contigua a la sala de proceso hay bodegas en donde hay gran cantidad de moscas, fecas de roedores, polvo, telas de araña. También las paredes y techo se encuentran con fisuras.

En la sala de ventas de huevos bajo estante y entremedio de él hay huevos rotos, moscas muertas, telas de araña.

Existe un pabellón de aves que no se encuentra en uso donde hay guano seco.

Existe una bodega descubierta en donde hay acumulación de sacos de ello, por lo que hay presencia de moscas, además de guano seco y ramas de árboles secas, entre otros elementos en desuso.

En packing de huevos la mitad del piso es de radier al igual que la mitad de la pared que es de ladrillos, no siendo lisas ni lavables, en este lugar hay casilleros del personal, también habían

telas de araña entre el ángulo de las paredes y cielos, además de moscas muertas y vivas. El personal en esta sala no contaba con ropa acorde como lo indica la normativa vigente.

Bodega de huevos envasados el piso es de radier bruto en rincones se encuentra sucio con huevos rotos, moscas vivas y muertas, además de telas de araña.

Existe 3 naves de 100 mts., de largo por 10 mts., de ancho, en donde hay un total aproximado de 20.000 aves de postura. Entre las tres naves en donde éstas se encuentran elevadas a 5 Mts., aproximados del suelo en donde hay una gran cantidad de guano proveniente de ellas, lo cual constituye aproximadamente 200.000 kg., de ello lo cual genera un foco de insalubridad por lo que hay una gran cantidad imposible de determinar de moscas vivas y muertas, además de percibirse malos olores sumado a gallinas muertas.

Además por debajo de las naves pasa un canal de regadío el cual se encuentra protegido con durminetes que tienen una separación lo cual no queda totalmente impermeable.

En el total de la empresa se evidencia solo un extintor, ubicado en zona de calibrado de huevos, además en el lugar donde deberían ir según información aportada por el empleador no se encuentra la señalización que indique su ubicación. En zona de bodega su construcción es de madera, se almacena alimento para gallina, cajas de madera lo que es una alta carga combustible y factor de riesgo en caso de incendio.

En sector elaboración de alimentos para gallinas hay máquina transportadora, la cual tiene una correa transportadora, cinta de engranaje, ventiladores todas ellas partes móviles, las cuales no están protegidas, además no se señala el riesgo para la labor que se realiza. En este mismo sector hay un pozo junto a cinta transportadora de profundidad mayor a 50 cms., la cual no está delimitada sin señalización ni barreras, lo cual podría causar accidentes de caída a distinto nivel.

Cuenta con una bodega la cual tiene cajas para huevos en donde no hay luz artificial y deficiencia de luz natural, además hay productos químicos desinfectantes en esta área.

Hay instalación eléctrica a la vista, tablero de distribución de alumbrado sin señalización en la zona de elaboración de alimentos y bodega.

Sector bodega descubierta se almacena guano del cual no se acredita la respectiva autorización sanitaria para el almacenamiento de éste.

Cuenta con máquina moladora de paja, la cual en su base tiene un hoyo, el cual no cuenta con barrera, ni señalización que advierta y proteja a los trabajadores al fin de evitar caídas.

Sector calibrado de huevos, el techo se encuentra en mal estado, quebrado lo que no protege a los trabajadores de las inclemencias del tiempo.

Posterior a zona de calibrado hay bodega de huevos en el cual el piso hay hoyos en el piso, puerta de entrada solo cuenta con manilla por el exterior y no por el interior dificultando su apertura desde el interior en caso de emergencia.

En sala de venta, en entrada hay un baño para el uso del personal de damas y en su interior hay un calefont.

Oficinas: En entrada de oficina hay pájaro muerto sobre piso, no se evidencia extintores, no hay señalización de seguridad.

Criadero de gallinas (naves): No hay señalización de escalera que indique el riesgo de caídas.

Hay acumulación de material orgánico en sector exterior de criadero (naves).

Antes del ingreso a criaderos pasa un canal antes mencionado en donde falta una tabla, lo cual podría ocasionar caída de trabajadores.

En general en la empresa el retiro de guano no se realiza desde hace dos temporadas (1 año = 1 temporada). No se evidencia zona de seguridad.

Sector de casilleros, baños y comedores: Hay un cooler de frío, el cual se encuentra desenchufado y notoriamente sin uso, en baños no cuenta con chapa para una de las puertas de WC.

Además cabe señalar que hay casillero en el comedor.

No se acredita autorización sanitaria del sistema de alcantarillado particular.

Por todas las deficiencias señaladas en estas actas se determina la prohibición de funcionamiento ya que la sumatoria de ella genera un riesgo inminente para la salud de las personas.

Esta prohibición se mantendrá vigente hasta que la autoridad sanitaria lo determine.

Se adjuntan fotografías del lugar.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección y a las medidas tendientes a subsanar las deficiencias constatadas.

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° 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". A su vez 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". 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". Además lo dispuesto en el artículo N° 18 que señala: "La acumulación, tratamiento y disposición final de residuos industriales dentro del predio industrial, local o lugar de trabajo, deberá contar con la autorización sanitaria. Para los efectos del presente reglamento se entenderá por residuo industrial todo aquel residuo sólido o líquido, o combinaciones de éstos, provenientes de los procesos industriales y que por sus características físicas, químicas o microbiológicas no puedan asimilarse a los residuos domésticos". También lo dispuesto en el artículo N° 21 cuando señala: "Cuando la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal, deberán disponerse de duchas con agua fría y caliente para los trabajadores afectados. Si se emplea un calentador de agua a gas para las duchas, éste deberá estar siempre provisto de la chimenea de descarga de los gases de combustión al exterior y será instalado fuera del recinto de los servicios higiénicos en un lugar adecuadamente ventilado". Por otra parte 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. En este recinto deberán disponerse los casilleros guardarropas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 28 que 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". Asimismo 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". También lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: "Deberán estar debidamente protegidas todas las partes móviles, transmisiones y puntos de operación de maquinarias y equipos". Por otra parte 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". Además lo dispuesto en el artículo N° 45 que 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 número total de extintores dependerá de la superficie a proteger de acuerdo a lo señalado en el artículo 46°. Los extintores deberán cumplir con los requisitos y características que establece el decreto supremo N° 369, de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o el que lo reemplace, y en lo no previsto por éste por las normas chilenas oficiales. Además, deberán estar certificados por un laboratorio acreditado de acuerdo a lo estipulado en dicho reglamento". A su vez 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". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 103 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".

Además en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el Decreto Supremo N° 236/26 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento General de Alcantarillados Particulares, fosas sépticas, cámaras filtrantes, cámaras de contacto, cámaras absorbentes y letrinas domiciliarias de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el artículo N° 17, señala: "Para proceder a construir, alterar, modificar o reparar cualquier obra destinada a la disposición o tratamiento de aguas servidas, contemplada en el presente reglamento, será menester el acuerdo previo del Director General de Sanidad". Además de lo dispuesto en el artículo N° 19, señala: "Una vez que el Director General de Sanidad haya prestado su aprobación al proyecto sometido a su consideración, expedirá un permiso escrito, autorizando su ejecución. Sin este requisito no se podrá iniciar la construcción de ninguna obra de esta naturaleza." Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 20, señala: "No se podrá, asimismo, poner en servicio ninguna planta de tratamiento de aguas servidas, sin la autorización escrita del Director General de Sanidad, autorización que no se dará sin previa verificación de que la planta ha sido construida en todas sus partes en conformidad a los planos aprobados".

Asimismo en relación a la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Que, su artículo 6 que señala: "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente". A su vez lo dispuesto en el 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° 34 cuando señala: "Todo el establecimiento deberá tener una iluminación natural o artificial adecuada, que no deberá alterar los colores, y que permita la apropiada manipulación y control de los alimentos. La iluminación no deberá ser menor a: 540 lux en todos los puntos de inspección, 220 lux en las salas de trabajo, 110 lux en otras zonas". También lo dispuesto en el artículo N° 47 cuando 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° 50 que señala: "Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos".

Y finalmente analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en primer lugar por el Código Sanitario del Ministerio de Salud. Que, el artículo N° 67, señala: "Corresponde al Servicio Nacional de Salud velar porque se eliminen o controlen todos los factores, elementos o agentes del medio ambiente que afecten la salud, la seguridad y el bienestar de los habitantes en conformidad a las disposiciones del presente Código y sus reglamentos".

Que consta Resolución Exenta N° 914 de fecha 22 de febrero de 2013, mediante la cual Ratifica lo obrado por el funcionario fiscalizador, en acta de inspección N° 019251 de fecha 11 de febrero de 2013. Asimismo se Alza la prohibición de funcionamiento impuesta, mediante el acta de inspección, ya individualizada, de la empresa de propiedad de la sumariada.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 11, 18, 21, 27, 28, 37, 38, 39, 45, 47 y 103 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. Además lo dispuesto en los artículos N° 17, 19 y 20 del Decreto Supremo N° 236/26 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento General

de Alcantarillados Particulares, fosas sépticas, cámaras filtrantes, cámaras de contacto, cámaras absorbentes y letrinas domiciliarias, asimismo lo dispuesto en el artículo N° 6, 11, 34, 47, 48 y 50 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 67 del Código Sanitario. 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 **180 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **SOCIEDAD AVÍCOLA EL OLIVAR S.A.**, representada por don **FERNANDO LARENAS WHIPPLE**, ya individualizados.

SEGUNDO: 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 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, 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, NOTIFIQUESE Y CÚPLASE.

Daniela Zavando Matamala

DR. 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

291-2013