



MEP/LCS

RUS Nº 406/2013  
Rakin 27552

SENTENCIA Nº 17402

RANCAGUA, 22 AGO 2013

**VISTO**, lo dispuesto en el D.F.L. Nº y 725/68 que aprueba el Código Sanitario; el DFL Nº 1/05 que fija texto refundido, coordinado Sistematizado del DL Nº 2763/79 y de las leyes Nº 18.933 y Nº 18.469; la Resolución Nº 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 Nº 977/96, el que aprueba 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 13 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Jardín Infantil y Sala Cuna, ubicado en Dr. Sanhueza S/N, de la comuna de Doñihue, de propiedad de la **I. MUNICIPALIDAD DE DOÑIHUE, RUT Nº 69.080.600-2**, representada por don **BORIS ACUÑA GONZALEZ, RUT Nº** [REDACTED]

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

En visita a establecimiento se procede a aplicar ficha de buenas prácticas de manufactura de los equipos de refrigeración, se constata que el refrigerador de la cocina de jardín infantil, presenta una temperatura de 13,3°C y el refrigerador de nivel sala cuna 13.7°C.

Cielo de cocina y Sedile, en jardín nivel sala cuna es de tablas de madera entre sus uniones quedan pequeñas aberturas.

La malla mosquitera en ventana Sedile no ajusta perfectamente al marco de la ventana.

Los equipos (refrigeradores, cocina u otros equipos) dentro de la zona de elaboración, no tienen registros de mantención preventiva.

No hay registro de limpieza y sanitización.

Dentro de los registros de trazabilidad falta agregar un dato que permite identificar rápidamente el lote o partida de los productos.

El Sedile adolece de lavamanos.

No hay registros de higiene personal.

Debido a las altas temperaturas de los equipos de refrigeración se procede a decomisar y desnaturalizar en este mismo lugar los siguientes productos por encontrarse fuera de los rangos de mantención normados, sobre los 6°C.

-5 margarinas Calo de 125 grs, cada una 13,8°C

-1 Bolsa de lechuga picada Dole, 1 unidad de Kilo.

Queso Crema 2 Alamos, 4 unidades, 100 grs. cada uno 14,7°C.

Yogurt marca Los Galarce, 16 unidades, bolsas de 1 litro, sabor damasco, 13,6°C.

Mayonesa Click, 1 unidad, 400 cm3 14,6°C.

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 realizadas, tendientes a subsanar las deficiencias.

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 Nº 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su Artículo Nº 11 que 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*". Además el artículo Nº

**25** letra c) y d) que señala: *“En las zonas de preparación de alimentos: 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 contruoidos con pendiente para evitar que se usen como estantes”*. Asimismo 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”*. Además 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”*. 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”*. Por otra parte 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”*. También lo dispuesto en el artículo N° 66 que señala: *“Deberán existir registros de producción y control de cada lote y conservarse como mínimo durante 90 días posteriores al período en que el fabricante garantice el producto”*. Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 71 inciso final 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, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 25 letra c) y d), 33, 37, 38, 62, 66 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el 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 **25 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a la **I. MUNICIPALIDAD DE DOÑIHUE**, representada por don **BORIS ACUÑA GONZALEZ**, ya individualizados.

**SEGUNDO:** RATIFICASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, en orden a decomisar y destruir los alimentos individualizados en el acta de inspección N° 019286 de fecha 13 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 CÚMPLASE.



*Daniela Zavando Matamala*

DRA. DANIELA ZAVANDO-MATAMALA  
SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGION DEL LIBERTADOR GENERAL  
BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

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

406-13