



MEP/LCS

RUS N° 481/2013
Rakin 27558/13

SENTENCIA N°

17404

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 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 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 Packing, ubicado en Carretera el Cobre, Km 7200 S/N, de la comuna de Machali, de propiedad de don **OSCAR CRISTIAN BARAHONA MELENDEZ, RUN N°** [REDACTED]

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

- 1.- Se observa la presencia de moscas al interior de la sala de elaboración de alimentos (4 moscas), lo que posibilita la contaminación de los alimentos.
- 2.- No cuenta con un lavamanos que pueda utilizar el personal que desempeña en el área de elaboración de alimentos, lo que impide mantener un correcto aseo de manos.
- 3.- Marco con malla mosquitera que comunica al exterior y está ubicado en la parte posterior de la cocina, no ajusta de forma adecuada a su base, lo que posibilita el ingreso de vectores y otros agentes contaminantes.
- 4.- Los muebles sobre los cuales se manipulan los alimentos son de melamina, muebles y mesones que presentan grietas y falta de recubrimiento en sus bordes, razón por la cual es posible observar la madera aglomerada, lo que posibilita la contaminación de los alimentos.
- 5.- El ingreso a sala de elaboración de alimentos se realiza a través de un marco de madera, sobre el cual solo se encuentra presente una de las 2 puertas con la cual se delimitaría el ingreso donde la puerta que está dispuesta no cuenta con un sistema de cierre automático funcional, lo que posibilita el ingreso de vectores y otros agentes contaminantes.
- 6.- No cuenta con disposición de agua caliente en los servicios higiénicos del personal, al interior de estos (baños) se observa la ausencia de la tapa del estanque y de papel secante de uso único para el correcto aseo de manos, lo que impide el correcto aseo personal por parte de los manipuladores de alimentos.
- 7.- No cuenta con sala de guardarropía y vestidores para el personal que se desempeña en la elaboración de alimentos, lo que impide disponer la ropa del personal y la muda de ropa en forma adecuada.
- 8.- El sector destinado para el porcionamiento de raciones de alimentación no cuenta con cielo, en su lugar se puede ver que sobre esta área, está dispuesta una escalera que no cuenta con una protección escalones, lo que posibilita la caída de polvo y/o suciedad sobre los alimentos.
- 9.- Dado que en el sector de porcionamiento de alimentos no se dispone de cielo y en el área contigua si es posible ver el entretecho, lugar del cual puede caer sobre los alimentos polvo y/o suciedad.
- 10.- La sección de entrega de alimentos no se encuentra delimitada de forma completa, adolece de muro que determine su perímetro y cielo en área porcionamiento de alimentos, lo que posibilita el ingreso de personal ajeno al área y caída de agentes contaminantes.

- 11.- No cuenta con registros o procedimientos de control que permitan garantizar la inocuidad de los alimentos, lo que impide asegurar la aptitud de los productos y el correcto funcionamiento.
- 12.- No cuenta con un sistema de alcantarillado particular autorizado para su explotación y funcionamiento.
- 13.- El casino de alimentación no cuenta con resolución sanitaria que autorice su funcionamiento, lo que da cuenta del funcionamiento del casino de alimentación no ajustado a lo establecido en la normativa vigente.

Que el sumariado, debidamente citado, no formuló descargos.

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° 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° 25 en sus letras **c), d), e), f) y h)** del citado reglamento exponen que: "*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 contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático; f) las escaleras, montacargas y estructuras auxiliares, como plataformas, escaleras de mano y rampas, deberán estar situadas y construidas de manera que no sean causa de contaminación de los alimentos. Las rampas deberán construirse con rejillas de inspección y deberán ser fácilmente desmontables para su limpieza y buena conservación y h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad". 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. Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores*". Asimismo 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° 38 que señala: "*Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados*". Y finalmente 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*".*

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° 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". También lo dispuesto en el artículo N° 22 que 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". Además lo dispuesto en el artículo N° 26 que señala: "Las aguas servidas de carácter doméstico deberán ser conducidas al alcantarillado público, o en su defecto, su disposición final se efectuará por medio de sistemas o plantas particulares en conformidad a los reglamentos específicos vigentes". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 27 inciso primero y segundo 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". También lo dispuesto en el artículo N° 31 que señala: "Los casinos destinados a preparar alimentos para el personal deberán contar con la autorización sanitaria correspondiente". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 36 que señala: "Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas". Y lo dispuesto en el artículo N° 37 que cuando señala: "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores".

Y en tercer lugar, 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° 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 construída en todas sus partes en conformidad a los planos aprobados".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos N° 6, 11, 25 letras c), d), e), f) y h), 32, 33 y 47 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en segundo lugar de lo dispuesto en el artículo N° 3, 11, 22, 26, 27, 31, 36 y 37 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 en tercer lugar lo dispuesto en el artículo 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. 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 80 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **OSCAR CRISTIAN BARAHONA MELENDEZ**, ya individualizado.

SEGUNDO: PROHÍBASE el funcionamiento de casino, mientras no cuente con la respectiva autorización sanitaria, 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 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 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.



NOTÉSE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

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

481-2013