



RUS N° 579-13
RAKIN N° 40427-13

SENTENCIA N° 17540

RANCAGUA, 29 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 y Sistematizado del DL N° 2763/79 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; el D.S. 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 D.S. N° 70/13 del Ministerio de Salud sobre nombramiento de Secretaria(S) Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 28 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **SUPERMERCADO SANTA ISABEL**, ubicado en **Avenida Estación N° 341**, de la comuna de **Doñihue**, de propiedad de **CENCOSUD RETAIL S.A.**, RUT N° 81.201.000-K, representada por **doña PAMELA CANTILLANA VASQUEZ**, 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 concurren un total aproximado de 600 personas (dato entregado por el encargado del local) por día en donde se constatan las siguientes deficiencias:

- Sección carnicería:
- Registros incompletos de temperatura y otros.
 - En vitrina exhibidora refrigerada de carnes envasadas hay presencia de una mosca muerta.
 - En estante auxiliar ubicado en la parte trasera de la vitrina refrigerada de venta asistida hay 3 moscas muertas. Además, en el piso entre la vitrina refrigerada hay presencia de polvo. Sobre el lavamanos hay un insectocutor.
 - En pasillo que da hacia la sala de venta asistida hay bandejas vacías que son utilizadas para sacar la carne hacia las cámaras al final de la jornada las cuales están en contacto directo con el suelo.
 - En sala de envasado de carnes no hay lavamanos, sólo cuenta con lavaplatos, además en el cielo hay dos tragaluz que constituye parte del techo por lo que en este espacio se genera un contacto con el entretecho desde donde existe el riesgo de contaminación de ingreso de vectores u otros agentes. También hay una mesa de proceso en donde debajo de ella hay un espacio sin protección del medio donde se dejan los materiales de envasado como bandejas que tienen contacto directo con la carne.
 - Abajo del lavaplatos hay óxido, el piso se encuentra deteriorado (cerámico roto y parte entre la cerámica y baldosa está en estado bruto no siendo liso ni lavable). Además, hay restos orgánicos.
 - En cámara de carnes refrigeradas el cielo se encuentra con la pintura descascarada.
 - En pasillo que da hacia las cámaras de frío hay una parte de la pared en el ángulo con la cámara la cual se encuentra agrietada, además en este pasillo hay bandejas de envasado selladas de carnes en contacto directo con el suelo al lado de un basurero.
 - Cuentan con una bodega de alimentos no perecibles además de artículos de aseo la cual es abierta teniendo sólo techo y paredes laterales lo que posibilita el ingreso de diversos agentes al lugar como vectores, también bajo una de las

góndolas alimentos, hay una presencia de cebadera contra roedores, el piso de la bodega de radiel bruto.

- Dentro de baños del personal se encuentran los casilleros, no contando con sala de vestuario en ducha hay una bolsa con basura (baño mujeres) y en el piso falta la tapa del desagüe.

Que, la sumariada efectúa presentación de sumario sanitario, mediante el cual en lo principal formula descargos, en el primer otrosí acompaña documentos y en el segundo otrosí personería.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia representada por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el cual en su artículo 11 señala 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."*

El artículo 24 señala *"Los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto."*

El artículo 33 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."*

El artículo 38 consigna que *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."*

El artículo 47 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."*

El artículo 50 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."*

El artículo 102 señala que *"Se prohíbe la fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados."*

En segundo lugar en 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 que en su artículo 3 dispone que *"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 el artículo 22 establece que *"En los lugares de trabajo donde laboren hombres y mujeres deberán existir servicios higiénicos independientes y separados. Será responsabilidad del empleador mantenerlos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario, y del buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos."*

En consecuencia los hechos consignados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 33, 38, 47, 50 y 102 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 3 y 22 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. Lo anterior en relación a 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 **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, **CENCOSUD RETAIL S.A.**, representada por **doña PAMELA CANTILLANA VASQUEZ**, ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Rancagua del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en calle Campos N° 423, de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: INSTRÚYASE a la sumariada dar estricto cumplimiento a la Normativa Sanitaria vigente en la materia, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

CUARTO: SE APERCIBE a el(la) sumariado(a) 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 segundo, 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 el(la) sumariado(a) 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 el(la) sumariado(a) 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 tercero, a menos que la sumariada(a) junto con su recurso administrativo, solicite la suspensión del procedimiento, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 57 de la Ley 19.880.

OCTAVO: RESPECTO de los otrosies se resuelve: al primer otrosí, para resolver acompáñese el documento ofrecido, al segundo otrosí, téngase por acompañados.

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



DRA. KIRA LEÓN BELDA
SECRETARIA(S) REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado(a)
- O.A.S. Rancagua
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 579-13