



MEP/LOM

RUS N° 244-13
RAKIN N° 24272-13
SENTENCIA N° 17551

RANCAGUA, 30 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; Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el Decreto Supremo 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 07 de febrero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección a **LOCAL COMERCIAL**, ubicado en **Camino El Llano, Pueblo Indios s/n, San Vicente de T.T.**, propiedad de doña **PAOLA MIRIAM SILVA SANTANDER**, [REDACTED]

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

- 1.- Que este local comercial individualizado, tiene para la atención de público cuatro mesas y no cuenta con servicios higiénicos para uso del público.
- 2.- Que cuenta con un servicio higiénico para uso de las tres manipuladoras que se desempeñan en este local y éste está comunicado directamente con la sala de preparación de los alimentos que se expenden.
- 3.- Que en este local se elabora para el expendio los siguientes tipos de alimentos:
 - a) Empanadas de queso, b) completos, c) pizzas, d) papas fritas y se expenden bebidas y confites.
- 4.- Que la sala de preparación de alimentos es de una superficie aproximada de treinta metros cuadrados.
- 5.- Que los muros de esta sala de preparación se encuentran de deteriorados, presenta grietas y no es piso lavable.
- 6.- Que el cielo de la misma sala presenta aberturas y es de madera y sin pintar.
- 7.- Que las fuentes de iluminación no son protegidas.
- 8.- Que el refrigerador existente no cuenta con termómetro para el control de temperatura y sus registros correspondientes.
- 9.- Que existe una ventana sin protección contra insectos, así mismo, las puertas no cuentan con protección contra el ingreso de vectores.
- 10.- Que este local no cuenta con extintores de incendio correspondiente.
- 11.- Que este local comercial ya descrito no cuenta con autorización sanitaria correspondiente por lo cual se notifica la Prohibición de su funcionamiento hasta contar con dicha Autorización Sanitaria.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario en los cuales señala los argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección y comenta además las acciones a realizar tendientes a la corrección de las deficiencias constatadas.

Que son analizados los descargos, los antecedentes del sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento

Sanitario de los Alimentos, en el artículo 6, se señala que *“La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.”*

El artículo 25 señala *“En las zonas de preparación de alimentos: b) las paredes, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; 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.”*

El artículo 26 señala *“La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos.”*

El artículo 34 en su inciso 2º señala *“Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura.”*

El artículo 37 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.”*

El artículo 73 señala *“Los locales donde se expenden alimentos para su consumo en el mismo establecimiento deberán contar además de lo dispuesto en el artículo 32 de este reglamento, con servicios higiénicos gratuitos para uso del público, separados para cada sexo, los que deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene, limpieza y ventilación. Deberán estar dotados de papel higiénico en cantidad necesaria para el uso de los excusados, dispositivos de jabón líquido para el lavado de manos y de medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel o aire caliente.”*

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 cual en su artículo 45 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.”*

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 25 en sus letras b), c) y d), 26, 34 inciso 2º, 37 y 73 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 45 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:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 10 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **PAOLA MIRIAM SILVA SANTANDER**, ya individualizada.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que a el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Vicente del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en España N° 1322, de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario fiscalizador respecto a la **PROHIBICIÓN DE FUNCIONAMIENTO** mientras no cuente con la respectiva Autorización Sanitaria y de corrección a las deficiencias constatadas en acta, 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 precedente, por lo que podrá sufrir por vía de sustitución y apremio, un día de prisión por cada décimo de Unidad Tributaria Mensual.

QUINTO: 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 cuarto, a menos que a el(la) sumariado(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.-

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.



NOTIFÍQUESE, 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. San Vicente de T.T.
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 244-13