



MEP/MEVA/LCSJ

RUS N° 360/2013
Rakin 15635/13

SENTENCIA N° 3998

RANCAGUA, 05 ABO. 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 establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; 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 23 de enero de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Carnicería San Juan, ubicada en Av. La Compañía N° 059, de la comuna de Graneros, de propiedad de don **HUMBERTO RENE ABEL MORALES MATURANA, RUN N°** [REDACTED]

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

Al momento de la visita se constata:

- 1.- cuenta con una sala de proceso que no se encuentra autorizada, además de no contar con un sistema que mantenga la temperatura ambiental (12°C), para realizar el desposte de varas
- 2.- Iluminación se encuentra sin protección, en caso de ruptura en sala de proceso.
- 3.- No cuentan con lavamanos, como tampoco con papel secante de 1 solo uso.
- 4.- Cuentan con una sala de servicios higiénicos que se encuentra en conexión directa con sala de proceso.
- 5.- Piso de sala de proceso se encuentra con cerámicas rotas y con acumulación de agua.
- 6.- Cámaras se encuentran con iluminación sin protección y piso con acumulación de agua, muros sucios.
- 7.- Se observa presencia de moscas en sectores de expendio, sala de proceso.
- 8.- Sala de expendio, vitrina con tapas sucias y rotas, iluminación no se encuentra protegida (vitrinas), tabla de cortar, con cortes en su interior, con acumulación de materia orgánica, no cuenta con papel secante en lavamanos. Falta de aseo en vitrina.
- 9.- Puerta de acceso a sala no cuenta con cierre automático
- 10.- Sala de proceso de chancho a la chilena, no cuenta con cierre automático, no cuentan con lavamanos y se observa materias primas en muebles en caja de cartón y sin basurero. Iluminación sin protección en caso de ruptura.
- 11.- Cuentan con 5 extintores de los cuales 4 se encuentran con sus cargas vencidas.
- 12.- Cuentan con una sala en donde se realizan cortes con Sierra que no cuenta con sistema de regulación de temperatura.
- 13.- Cuentan con un comedor de personal que para ingresar a él, deben pasar por sala de proceso.
- 14.- Cuentan con otro servicio higiénico de personal que se ubica en patio el que se observa con falta de aseo, muro con cerámicas faltantes, sin ventilación, no cuentan con dotación de jabón, papel higiénico y papel secante de un solo uso, a la salida del baño se encuentra la sala de vestuarios en donde se observa además materiales en desuso, no cuentan con cielo y se denota falta de orden y de aseo.
- 15.- Cuentan con un patio de servicio en donde se observa acumulación de cajas de cartón y bandejas plásticas, se observaron gran cantidad de moscas.
- 16.- Se prohíbe el funcionamiento de sala de proceso hasta no contar con resolución sanitaria y se subsanen las deficiencias constatadas en visita.

Que el sumariado, debidamente citado, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección.

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 6 que señala: "*La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente*". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 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*". También lo dispuesto en el artículo N° 24 cuando 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*". Además lo dispuesto en el artículo N° 25 letra a) y e) cuando señala: "*En las zonas de preparación de alimentos: a) los pisos, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües. e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático*". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 26 que señala: "*La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos*". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 32 que señala: "*Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos*". 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° 34 que 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*". También lo dispuesto en el artículo N° 35 cuando señala: "*Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá desplazarse de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza*". También 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° 45 que señala: "*Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios*". Además 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*". Y finalmente 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*".

En segundo lugar, se infringe el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en su artículo 3 que 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° 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° 21 inciso primero que señala: "*Todo lugar de trabajo estará provisto de servicios higiénicos, de uso individual o colectivo, que dispondrán como mínimo de excusado y lavatorio*".

Cada excusado se colocará en un compartimento con puerta, separado de los compartimentos anexos por medio de divisiones permanentes". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 27 inciso primero que 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". Además 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". Por otra parte 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". Y lo dispuesto en el artículo N° 51 que señala: "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención".

Que consta Resolución Exenta N° 1645 de fecha 02 de abril de 2013, mediante la cual se autoriza el funcionamiento de local de elaboración tipo procesadora, de propiedad del sumariado.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos N° 6, 11, 24, 25 letra a) y e), 26, 32, 33, 34 inciso final, 35, 38, 45, 47, 62 y 89 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos, además de lo dispuesto en el artículo N° 3, 11, 21, 27, 28, 45 y 51 del Decreto Supremo N° 594/99, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales Básicas en los lugares de Trabajo. 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 30 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **HUMBERTO RENE ABEL MORALES MATURANA**, ya individualizado.

SEGUNDO: RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, en el acta de inspección N° 018799 y 018800 ambas de fecha 23 de enero de 2013.

TERCERO: DÉJESE establecido que el 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.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

Daniela Zavando Matamala

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

DISTRIBUCIÓN:

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

360-2013