



MEP/LOM

DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO
RUS N° 270-14
RAKIN N° 23041-14
RESOLUCIÓN EXENTA N° 5050

RANCAGUA,

06 AGO 2014

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 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 26 de febrero de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección a **CASINO**, propiedad de **CENTRAL DE RESTAURANTES ARAMARK MULTISERVICIOS LIMITADA**, RUT N° 76.117.698-K, representada legalmente por don **FERNANDO GONZÁLEZ BODOR**, RUN N°

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

- En visita a esta instalación se constata que la ensaladas listas para el consumo envasadas, que en su etiqueta se indica que deben mantenerse a entre 0° - 5° C, se encuentran en un equipo a 12° C y con una temperatura interna sobre los 8°C, razón por la cual se decomisan y eliminan 24 repollos pasas, 120 lechugas maní y 48 lechuga tomate (marca Apóstoles), en etiqueta Marca Genial, con fecha de elaboración 24/02/2014, con fecha de vencimiento 02/03/2014, con pesos de 150 grs. c/u.
- El lavamanos en la zona de entrega no se encuentra operativo debido a que el desagüe está obstruido.
- Para el personal que se encuentra al interior de la cocina se dispone de una vía de evacuación ubicada en la zona de hornos al momento que se encuentran abiertos (2) no es posible evacuar por este lugar en caso de emergencia.

Que el sumariado, debidamente notificado y citado, formuló descargos en sumario sanitario en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección.

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 en el **artículo 11** 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." El **artículo 33** indica también que "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 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 38** establece que "los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados." Además el **artículo 62** indica "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". En el **artículo 71** se establece que "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.

En segundo lugar 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, 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".

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 33, 37, 38, 62 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. 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, a de **RESTAURANTES ARAMARK MULTISERVICIOS LIMITADA**, representada legalmente por don **JUAN ZEGGERS VILLALOBOS**, ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que a el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina recaudadora, ubicada en Campos N° 423, Edificio Interamericana, Sexto Piso, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: INSTRÚYASE a el(la) sumariado(a) 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 la sumariada, en caso de no pago de la multa aplicada en el plazo señalado en el número precedente, con la ejecución judicial de la misma de conformidad a lo dispuesto en el artículo 174 del Código Sanitario.

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.

ANÓTESE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.



DR. FERNANDO ARENAS PINO
SECRETARÍO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

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

RUS N° 270-14