



DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO

RUS N° 97-14

RAKIN N° 9679-14

5051

RESOLUCIÓN EXENTA N°

RANCAGUA,

06 AGO 2014

MEP/LOM

VISTOS, 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° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día **10 de febrero de 2014**, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **CASINO EMPRESA**, ubicado en **Fundo los vascos s/n**, de la comuna de **Peralillo**, propiedad de **VIÑA LOS VASCOS S.A.**, RUT N° **89.150.900-6**, representada legalmente por **don CLAUDIO NARANJO ZUÑIGA**, RUN N°

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

- Se visita casino empresa donde se constata:
 - 1°.- Casino elabora 115 raciones de almuerzos y 45 colaciones en promedio.
 - 2°.- No acredita autorización del casino mediante un documento.
 - 3°.- Se aprecia filtraciones y derrames de aguas residuales en lavaplatos.
 - 4°.- Ventanas de servicios higiénicos no cuenta con malla mosquitera.
 - 5°.- Basureros desprovistos de tapa se observa la presencia de abundantes moscas al interior de la sala de elaboración, no cuenta con programa preventivo de control de plagas.
 - 6°.- Personal no hace uso de cubrepelo durante la manipulación de alimentos, no cuenta con programa ni registro de control de higiene de personal.
 - 7°.- Alimentos almacenados sin rotulación ni cubierta que proteja de la contaminación.
 - 8°.- No hay registro de temperatura de los equipos de frío.
 - 9°.- Se adjuntan fotografías.

Que la sumariada debidamente citada, formuló descargos, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, indicando además las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias constatadas. Acompaña documentos en su presentación.

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 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.”*

Artículo 31: *“Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento.*

Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable.”

Artículo 37: *“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.”

Artículo 47: “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.”

Artículo 56: “Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.”

Artículo 62: “Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.”

Artículo 63: “El flujo del personal, vehículos y de materias primas en las distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada.”

El **artículo 69** en su inciso 1º establece que “los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.”

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 el artículo 31 consigna “Los casinos destinados a preparar alimentos para el personal deberán contar con la autorización sanitaria correspondiente.”

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 24, 31, 37, 47, 56, 62, 63 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; lo dispuesto en el artículo 31 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.

En mérito de lo anterior y en conformidad con las facultades legales con las que obro, se resuelve:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **VIÑA LOS VASCOS S.A.**, representada legalmente por **don CLAUDIO NARANJO ZUÑIGA** ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Santa Cruz del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en calle Gonzalo Bulnes 189, de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: OTÓRGASE a el(la) sumariado(a) un plazo de 05 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de proceder a dar corrección a las deficiencias sanitarias constatadas en el acta de inspección, 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: 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.

SEPTIMO: 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 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.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado(a)
- O.A.S. Santa Cruz
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 97-14