



Dicta Sentencia en Sumario Sanitario

RUS N° 241-14

RAKIN N° 9679/14

5052

RESOLUCIÓN EXENTA N°

06 AGO 2014

MEP/LOM

RANCAGUA,

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 sobre nombramiento de la Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día **11 de febrero de 2014**, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **FABRICA DE QUESOS**, ubicada en **Parcela 28, Lote 6, Rinconada de Manantiales**, de la comuna de **Placilla**, propiedad de doña **MARIA GUERRERO MIRANDA, RUN N°**

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

Al fiscalizar fábrica de quesos por auditoria BPM, ésta cuenta con un 63,8% de cumplimiento, se evidencian las siguientes deficiencias:

- 1- Las paredes de la fábrica se encuentran sucias.
- 2- El cielo de la fábrica se encuentra sucio, debe pintarse.
- 3- Las ventanas poseen mallas mosquiteras, las cuales se encuentran sucias y rotas, la puerta de ingreso a la sala de elaboración de quesos posee malla mosquitera, la cual se encuentra rota.
- 4- No poseen registros de mantenciones preventivas.
- 5- Los equipos de frío no cuentan con termómetro ni registros de temperatura.
- 6- No poseen programa escrito de limpieza y sanitización de la instalación, ni registros de ello.
- 7- No poseen programa escrito de control de plagas y no cuenta con registros de ello.
- 8- No poseen programa de higiene personal, ni registros de ello.
- 9- La manipuladora, al momento de la inspección no posee cofia, y se encuentra usando joyas, en este momento la manipuladora se encuentra elaborando quesos.
- 10- No poseen programa escritos, ni registros de capacitación de personal en manipulación higiénica de alimentos e higiene personal.
- 11- No poseen programa escrito de capacitación en técnicas de aseo ni registros de ello.
- 12- No existe registros de control de materias primas, ni especificaciones escritas para cada materia.
- 13- No cuentan con procedimientos escritos de los procesos.
- 14- En sala de elaboración de quesos no poseen jabón ni toalla de un uso.

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.

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 que en:

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.”

Artículo 25: *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. Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes.”

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.”*

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 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 69: *“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 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 consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 24, 25 en sus letras b), c) y d), 33, 37, 56, 69 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.

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

S E N T E N C I A:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **MARIA GUERRERO MIRANDA**, ya individualizada.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Fernando del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en Guadalupe N° 838, de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: 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.

CUARTO: 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.

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 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.

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. San Fernando
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 241-14