



MEP/NCF

DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO

RUS N° 192-2014

Rakin: 21580-2014
RESOLUCIÓN EXENTA N°

5080

06 AGO 2014

RANCAGUA,

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 y Sistematizado del DL N° 2763/79 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; el D.S. N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 25 de Febrero de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Carro, ubicado en García y Reyes con Camiruaga Cortina, comuna de Chimbarongo, propiedad de doña **BERNARDA FARIAS MARTINEZ, RUN N°**

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

Se inspecciona carro de venta de sopaipillas, empanadas y mote con huesillo, constatándose lo siguiente:

- 1- Carro cuenta con autorización sanitaria N° 5131 de fecha 30 de octubre de 2009 para expendio de mote con huesillos y confites. Carro no cuenta con autorización para la venta de empanadas y sopaipillas.
- 2- El carro no cuenta con extintor de incendios.
- 3- Carro cuenta con bidón de 10 litros, el cual lo utiliza para lavamanos del carro, las aguas servidas son recepcionada en un bidón de la misma capacidad. No cuenta con campana para extracción de vapores.
- 4- Las empanadas son elaboradas en casa de la propietaria del carro, la cual no cuenta con autorización sanitaria.
- 5- El carro se encuentra desaseado, las paredes del carro se encuentran con grasa, el cielo se encuentra sucio con grasa.
- 6- Este carro expende empanadas de pino y queso, las cuales son transportadas en una caja de cartón, estas empanadas son fritas en el carro, las empanadas crudas en el carro se mantienen en una caja de cartón previo a ser fritas, según lo indica la propietaria del carro.
- 6- Este carro vende alrededor de 40 empanadas diarias, y 2 unidades de mote con huesillo con un tope de 10 diarios en esta temporada.
- 7- Las sopaipillas también son elaboradas en la vivienda de la propietaria del carro, el carro expende alrededor de 40 sopaipillas diarias.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos dentro del plazo y en forma.

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 en su **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 12** señala "Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados". El **artículo 74b** señala "Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender masas sin relleno, vegetales procesados y empanadas de

queso, además de elaborar y expender infusiones de té y café, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas, cumpliendo los siguientes requisitos: en sus letras **b)** Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado. **c)** Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia. **d)** Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura. **j)** Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo y sólo podrán expender emparedados a base de cecinas cocidas, las cuales se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente. Y en su inciso segundo y tercero, todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores. Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal", del presente reglamento".

Que, además infracciona la normativa sanitaria representada por el **Decreto Supremo 594/99** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo 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. 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".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12 y 74b en sus letras b), c), d) y j) además de su inciso segundo y tercero, del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos, además del artículo 45 del Decreto Supremo 594/99 del Ministerio de Salud, 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 lo siguiente:

SENTENCIA

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **1 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **BERNARDA FARIAS MARTINEZ**, ya individualizado.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de Acción Sanitaria, ubicada en Guadalupe N° 838, comuna de San Fernando, 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: FISCALÍCESE oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

QUINTO: 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.

SEXTO: 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 tercero, a menos que el sumariado 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 GENERALBERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

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

192-2014