



MEPALOM

DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO
RUS N° 166-14
RAKIN N° 21780-14
RESOLUCIÓN EXENTA N° 5102

RANCAGUA, 07 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 **SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE CASINO Y SERVICIOS ALISERVICE S.A.**, RUT N° 96.872.930-6, representada legalmente por don **LUIS ALBERTO YAPUR NICHOLLS**, RUN N°

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

Se revisa instalación constatándose al momento de visita, se elaboran raciones para funcionarios, alrededor de 190 en promedio:

- 1.- Se presencia máquina sistema de frío a un costado de la cocina para la mantención de alimentos, se presencia acumulación de agua en piso cerca de otra máquina producto de filtración de la unidad de frío.
- 2.- A la entrada de cada cuarto de lavado y en zona de cuarto caliente, las rejillas de desagüe de agua en piso se encuentran en desnivel quedando una superficie irregular generando un riesgo para el personal que circula por estas áreas de la cocina de posible caída.
- 3.- Sectores del piso cerámico algunas áreas presentan roturas y trozos faltantes de cerámica blanca.
- 4.- El cielo en gran parte se encuentra deteriorado, en zona de área de lavado de desconche de funcionarios presenta abertura y pintura descascarada en borde de luminaria.
- 5.- Sector en cuarto caliente cielo en área campana extractora de calor, se presencia acumulación de grasa y pelusas de color café oscuro cerca del tubo de salida y muro adosada la campana.
- 6.- Constata un vidrio quebrado con ranura en ventana de zona de lavado.
- 7.- El acceso a línea de servicio de funcionarios tiene comunicación directa con casino, único flujo para salida de bandeja con alimentos y desconche, no existe puerta de cierre automático.
Los utensilios de cocina, ollas, sartenes, tapas de material de aluminio se denotan con marcas oscuras de color café en sus bordes, no permitiendo un lavado profundo que entregue un utensilio perfectamente limpio para el uso de la cocina.

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 es de responsabilidad de la sumariada el desarrollar su actividad económica en condiciones sanitarias y de higiene adecuadas a fin

de resguardar la inocuidad alimentaria, como asimismo proveer de las condiciones de higiene y seguridad básicas a sus trabajadores, sin perjuicio de la responsabilidad que también pueda caberle a otro u otros organismos para los cuales presta sus servicios.

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.” **Artículo 25:** “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; **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; **e)** las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático.” El **artículo 38** establece que “los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.” **Artículo 41:** “Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza.” 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”. **Artículo 37:** “Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores.”

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25 en sus letras a), c) y e), 38, 41 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3 y 37 en su inciso 1° 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.

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 **SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE CASINO Y SERVICIOS ALISERVICE S.A.**, representada legalmente por don **LUIS ALBERTO YAPUR NICHOLLS**, 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.

SÉPTIMO: 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.

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

RUS N° 166-14