



RUS N° 214/2014

Rakin N° 21532-14

SENTENCIA N° 5257

RANCAGUA, 13 AGO 2014

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. 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 sobre nombramiento del Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región de O'Higgins, y:

CONSIDERANDO;

Que, el día 25 de febrero de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en restaurante ubicado en Avenida Errázuriz N° 625. comuna de Santa Cruz, de propiedad de don **ZHAORUI LU**, RUN N°

Que en dicha visita levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata lo siguiente:

Mediante la presente, el día de hoy se procede a fiscalizar local de alimentos con consumo individualizado anteriormente, constatando lo siguiente:

1. En sección cocina se observa que los muros y cielos se encuentran con grietas, en gran parte de su superficie junto con materia orgánica y restos de alimentos adheridos a ellos, ausencia de mallas mosquiteras en las ventanas, se observa que la instalación eléctrica no está canalizada y con los conductores a la vista.
2. En el piso se observan restos de alimentos y excrementos de roedores bajo los mesones y en el mueble de almacenamiento de utensilios y un orificio en el vértice inferior entre la pared y el piso.
3. Se observa en el artefacto de cocina a gas, restos de aceite y alimentos en su gran parte de superficie.
4. En sección cocina se observa al interior de la cocina alimentos junto a bidones de cloro, detergente e insecticida.
5. Al inspeccionar los equipos de frío, se observa alimento terminal junto con materias primas, alimento a granel sin rotular, sin su fecha de elaboración y vencimiento, además el alimento está almacenado en recipientes sin su tapa, exponiéndola a la contaminación cruzada entre ellos.
6. El baño del personal se encuentra con basureros sin tapa, el WC con su tapa quebrada, en la ducha se aprecian aproximadamente 10 colillas de cigarros, vestimenta fuera del mueble de guardarropía, gran porcentaje de su superficie con suciedad y no tiene útiles de aseo.
7. En el sitio del local de aproximadamente 12 Mts² se encuentra acumulación de envases de bebidas y cajas entre otras cosas, generando un foco de atracción de vectores y roedores.
8. Por lo anteriormente descrito, se procede a la prohibición de funcionamiento, colocando dos rótulos de prohibición de funcionamiento en la entrada principal del local.
9. Se deja constancia que el local desde este momento no podrá funcionar sin haber superado las deficiencias descritas en la presente acta. Situación que deberá ser verificada por funcionarios de la Seremi de Salud previa solicitud de alzamiento.

10. Se adjuntan fotografías tomadas de la fiscalización.

Que, por medio de la Resolución Exenta N° 1588 de 05 de marzo de 2014 emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional, se procedió a ratificar y alzar la prohibición de funcionamiento decretada por el funcionario fiscalizador, de acuerdo a lo descrito en el acta de fiscalización transcrita precedentemente.

Que, el sumariado debidamente citado, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección, señalando las medidas correctivas que implementará a fin de subsanarlos.

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. Que, constituye infracción a lo dispuesto a su **artículo 11**, que dispone que: *"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 24 inciso primero** ordena: *"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."* El **artículo 25** señala: *"En las zonas de preparación de alimentos: 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 36** expresa: *"Deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación."* 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** señala: *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."* El **artículo 41** señala: *"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."* El **artículo 44** dispone: *"Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos."* El **artículo 48** indica: *"En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente."* El **artículo 50** expresa: *"Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos."* El **artículo 62** establece que *"Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación."* El **artículo 63** determina: *"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."*

Que, en segundo lugar, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se representa también por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio

de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el **artículo 3** que expresa que: "Toda empresa está obligada a mantener en lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ella se desempeñan, sean estos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella." El **artículo 6** dispone: "Las paredes interiores de los lugares de trabajo, los cielos rasos, puertas y ventanas y demás elementos estructurales, serán mantenidos en buen estado de limpieza y conservación, y serán pintados, cuando el caso lo requiera, de acuerdo a la naturaleza de las labores que se ejecutan." En segundo lugar, su **artículo 11**, dispone que: "Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza. Además, deberán tomarse medidas efectivas para evitar la entrada o eliminar la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario." El **artículo 22** expone: "En los lugares de trabajo donde laboren hombres y mujeres deberán existir servicios higiénicos independientes y separados. Será responsabilidad del empleador mantenerlos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario, y del buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos."

Que, en consecuencia estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 25, 36, 37, 38, 41, 44, 48, 50, 62 y 63 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, y a lo dispuesto en los artículos 3, 6, 11 y 22 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece 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 la siguiente:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **40 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a don **ZHAORUI LU**, ya individualizado.-

SEGUNDO: INSTRÚYASE al sumariado a dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria, bajo apercibimiento de la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJESE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Santa Cruz, ubicada en calle Gonzalo Bulnes N° 189 esquina 21 de Mayo de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

CUARTO: SE APERCIBE al sumariado, 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 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.

SÉPTIMO: 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 cuarto, a menos que la sumariada 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:

- Sumariada
- Depto. Jurídico (3)
- Of. Santa Cruz D.A.S.
- Of. Partes SEREMI

RUS 214-14