



MEP/MEVA

RUS N° 240/2014
RAKIN N° 9679

SENTENCIA N° 5304

RANCAGUA, 14 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; el Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; 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 06 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en local de elaboración y expendio de alimentos, ubicado en Avenida Manuel Rodríguez N° 583, de la comuna de San Fernando, propiedad de don **CRISTIAN LARA BADILLA, RUN N°**

Que en dicha visita, según consta en acta, levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata:

En visita al lugar antes señalado se constata lo siguiente:

En área de elaboración:

- 1.- Cielos en zona de elaboración se encuentran con grietas.
- 2.- Ventana se encuentra sin malla mosquitera.
- 3.- Se encuentra una luminaria sin protección.
- 4.- Se encuentran lavalozas, cloro, raid en zona de elaboración.
- 5.- Paredes se encuentran con grasa y suciedad adherida.
- 6.- En sector de lavamanos no hay jabón, ni toalla de papel para el uso de manipuladora.
- 7.- Equipo de frío se encuentra con una filtración de agua y se encuentra sucio en parte posterior externa.
- 8.- No existe extintor contra incendios en esta zona

En área de bodega se constata lo siguiente:

- 1.- Bodega al costado de la cocina donde se almacenan abarrotes y un cooler con carne.
- 2.- Se encuentra un tragaluz por donde salen un sistema de cableado, por lo cual se mantiene abierto hacia el entretecho, siendo un riesgo para la entrada de vectores.
- 3.- El sistema eléctrico en esta área está confeccionado de una manera que dejó los cables sueltos y a la vista, además puede ser un riesgo.
- 4.- Bodega que está por el patio, no cuenta con piso de material lavable, faltan algunas baldosas.
- 5.- En el cielo existen grietas y aberturas por donde podrían entrar vectores.
- 6.- También en esta bodega existe un sistema eléctrico deficiente, además se encuentran cableados de un alargador en el suelo, donde se encuentra un cooler, también podría ser un riesgo de incendio.
- 7.- En esta bodega se encuentran muchos cosas y materiales en desuso, lo que ocasiona un desorden.
- 8.- Falta de limpieza y orden en esta bodega.
- 9.- En el local los extintores se encuentran con carga vencida de octubre de 2013.
- 10.- Se realiza ficha de buenas prácticas de manufactura dándole un porcentaje de cumplimiento de 65% por no mantener sistemas de registros correspondientes.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en el presente sumario sanitario, señalando las medidas adoptadas a fin de subsanar las deficiencias.

Que, son analizados todos los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el **Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los**

alimentos, 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". La **letra a), b), c), d) del artículo 25** que señala, "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;

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**, que dispone, "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." El **artículo 34** que en su inciso final establece, "Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura". El **artículo 38**, "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados." El **artículo 50** "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 51**, "No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos". El **artículo 63**, que dispone, "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, también se ha infringido, en este caso 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, "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**, "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". El **artículo 11**, que dispone: "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 36**, que dispone, "Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas". El **artículo 39**, "Las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente". El **artículo 51**, que dispone, "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar

las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención”.

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, letra a), b), c), d) del artículo 25, 33, 34 inciso final, 38, 50, 51, 63 del Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; los artículos 3, 6, 11, 36, 39, 51 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 **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a don **CRISTIAN LARA BADILLA**, ya individualizado.

SEGUNDO: OTÓRGASE al sumariado un plazo de 5 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de proceder a corregir las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección, bajo apercibimiento de mayor multa y 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 San Fernando del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en Calle Juan Jiménez N° 1472, San Fernando., 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 quinto, 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. San Fernando DAS.
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI