



MEP/CGD

**Dicta Sentencia en Sumario Sanitario  
RUS N° 269/2014  
Rakin N° 24088/2014**

**RESOLUCIÓN EXENTA N° 5477**

**RANCAGUA, 21 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° 977/97, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; D.S. N° 594/99, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud.

**CONSIDERANDO;**

Que, el día 05 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en El Patrón del Sushi, ubicado en Cuevas N° 203, comuna de Rancagua, propiedad de don **JUAN DUBERNEY CUBILLOS ARGOTE, RUN N°**

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

Se visita instalación de elaboración y expendio de sushi al paso, al momento de la visita no se presencia elaboración de sushi, estructuralmente se encuentra en condiciones deficientes como:

1. No acredita Resolución Sanitaria para su funcionamiento.
2. La instalación cuenta con un tamaño de 3x2 donde el hacinamiento de flujo de trabajo es evidente al encontrarse la zona de elaboración con unidades de frío funcionando al momento de la visita, se toma temperatura a piezas de roll ya preparados (con temperatura dentro (6 piezas) de la normativa a 5,1 °C), al interior de zona de elaboración se encuentra el manipulador que solo utiliza cofia cubre cabello, no cuenta con uniforme completo no existe ninguna separación de dinero se encuentra en la misma zona, el cajero no cuenta con uniforme completo no existe ninguna separación entre lugar de elaboración y caja pagadora.
3. No cuenta con agua caliente en los 2 lavamanos instalados en la cocina, el mesón de preparación de los roles no es liso se apoyan en tablas de picar.
4. Los artículos de aseo como escobillones y traperos son guardados y mantenidos en la misma cocina al costado de unos bidones de salsa de soya, bajo el mesón de elaboración se encuentra 1 cajón con paltas cerca de un botella de cloro; cuelgan bolsas plásticas en borde del mesón para entrega de rolls, los alimentos preparados como pollo cocido y kanikama los traen y se proveen de ellos desde otro local ya cocinadas de procedencia autorizada, se procede al decomiso y destrucción de 1 kilo de pechuga cocida en el mismo local.
5. Poseen una olla freidora eléctrica que genera olores y no cuenta con un sistema de ventilación y absorción de olores, la puerta de acceso que da a la vereda se encuentra permanentemente abierta no es de cierre automático, zona expuesta al tránsito de la vereda y vehicular de la calle.
6. Se procede a la Prohibición de Funcionamiento de la instalación por el peligro sanitario inminente a la población ya que no cumple con los requerimientos sanitarios básicos de reglamento 977; 594, no existen baños, camarines ni vestidores para el personal que trabaja en el local.
7. El producto de venta al público de las 6 piezas de rolls era el mismo local se disponen en contenedores de basura.

Que el sumariado, debidamente citado, no presentó descargos en el presente sumario sanitario.

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 6** indica "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente". 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". 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". El **artículo 25** ordena "En las zonas de preparación de alimentos: e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático; h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad". El **artículo 26** establece "La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos". El **artículo 32 inciso primero y segundo** indica "Todos los establecimientos de producción, elaboración y transformación de alimentos deberán disponer de vestuarios y servicios higiénicos convenientemente situados y en número conforme a lo dispuesto por el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Los servicios higiénicos deberán estar bien iluminados y ventilados y no tendrán comunicación directa con la zona donde se manipulen los alimentos. Los lavamanos contarán con grifos para el agua fría y caliente, provistos de jabón para lavarse las manos y medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel, aire caliente u otros. Deberá ponerse rótulos en los que se indique al personal la obligación de lavarse las manos después de usar los servicios". El **artículo 35** dicta "Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá desplazarse de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza". El **artículo 50** establece "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 56** señala "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". El **artículo 62** prescribe "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

Que, por último, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, 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 21** señala "Todo lugar de trabajo estará provisto de servicios higiénicos, de uso individual o colectivo, que dispondrán como mínimo de excusado y lavatorio. Cada excusado se colocará en un compartimento con puerta, separado de los compartimentos anexos por medio de divisiones permanentes. Cuando la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal, deberán disponerse de duchas con agua fría y caliente para los trabajadores afectados. Si se emplea un calentador de agua a gas para las duchas, éste deberá estar siempre provisto de la chimenea de descarga de los gases de combustión al exterior y será instalado fuera del recinto de los servicios higiénicos en un lugar adecuadamente ventilado.

Que en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 11, 16, 20, 24, 25, 26, 35, 50, 56 y 62 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y a lo dispuesto en el artículo 21 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 lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en merito de lo expuesto, dicto lo siguiente:

### SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **JUAN DUBERNEY CUBILLOS ARGOTE**, ya individualizado.

**SEGUNDO:** MANTENGASE la prohibición de funcionamiento decretada mediante acta N° 26290 de fecha 05 de marzo de 2014, medida que se mantendrá vigente mientras no se subsanen las deficiencias señaladas en el acta de inspección.

**TERCERO:** OTORGASE a la sumariada 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.

**CUARTO:** DÉJESE establecido que al sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, sexto piso, comuna Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**QUINTO:** 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.

**SEXTO:** FISCALÍCESE oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**SÉPTIMO:** 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.

**OCTAVO:** 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.



A handwritten signature in black ink, appearing to read "F. Arenas Pino".

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

Distribución:

- Sumariado
- Of. Rancagua D.A.S.
- Departamento Jurídico(2)
- Of. Partes SEREMI