



**DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO**  
RUS N° 259/14  
Rakin: 9679/14

**RESOLUCIÓN EXENTA N° 5495**

**RANCAGUA, 21 AGO 2014**

MEP/LCS

**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 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; el Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; 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; el Decreto Supremo 53/14 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento del Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

**CONSIDERANDO;**

Que, el día 19 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Pescadería, ubicada en Manso de Velasco N° 1009, local 30 de la comuna de San Fernando, de propiedad de don **JORGE ANTONIO ÁLVAREZ QUINTEROS, RUN N°**

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

Se realiza inspección a local y se realiza ficha de buenas prácticas de manufactura, obteniendo un 44.2 de cumplimiento, se observan las siguientes deficiencias:

- 1- Piso de pescadería se encuentra sucio, zanja de desagüe de la cámara de frío se encuentra sin afinar.
- 2- Desagüe de la cámara y del sector pescadería (sala de limpieza de pescado y venta), se encuentra colapsado, se evidencia que la pendiente de desagüe no es suficiente.
- 3- Paredes se encuentran sucias en el sector donde se limpia el pescado.
- 4- Cielo de la pescadería es de plumavit, lo cual no permite una adecuada limpieza porque no es de material lavable.
- 5- Ventana de pescadería no cuenta con malla mosquitera que eviten el ingreso de vectores, al momento de esta inspección ventanas se encuentran abiertas y se observan moscas en el local (7 moscas).
- 6- Depósito de expendio de mariscos al momento de esta inspección se encuentra sin refrigeración.
- 7- No acreditan registros de mantenciones preventivas de la pescadería.
- 8- Servicios higiénicos del personal se encuentran desaseados, en él existen objetos como estufa y balón de gas los cuales son ajenos al lugar además no cuentan con casilleros para las trabajadoras.
- 9- Iluminaria del local al momento de esta inspección no se encuentra funcionando, se observa que protecciones de estas luminarias se encuentran sucias.
- 10- Poseen balde en zona de limpieza de pescado para el acúmulo de basura, este balde se encuentra sucio y no posee tapa, lo cual genera el acúmulo de moscas en el lugar.
- 11- Mantienen 2 contenedores de basura de 75 litros cada uno dentro de la cámara de frío, lugar donde se almacenan mariscos y pescados para la venta al público estos contenedores se encuentran sucios.
- 12- No mantienen registros de temperatura de la cámara de frío, ni de la máquina de expendio de mariscos.
- 13- No poseen programa escrito de higiene y sanitización de la instalación, no poseen registros de estos programas.
- 14- Mantienen cuchillos para limpiar pescados sin protección, estos cuchillos no cuentan con una zona protegida para guardarlos mientras no se utilizan estos cuchillos se depositan entre la pared y cañería de agua cuando no se utilizan.
- 15- No poseen programa escrito de control de plagas.

- 16- No poseen programa escrito de higiene del personal, ni registros de ello.
- 17- Manipuladoras de pescado al momento de esta inspección usan pechera de tela azul, una manipuladora no posee cofia ni botas de agua (usa zapatillas), la otra manipuladora posee botas de agua las cuales se encuentran evidentemente sucias.
- 18- No cuentan con programa escrito y registros de capacitación del personal en manipulación higiénica de alimentos e higiene del personal.
- 19- No poseen programa escrito de capacitación del personal de aseo en técnicas de limpieza y registros correspondientes.
- 20- No acreditan origen del hielo utilizado para mantener mariscos.
- 21- No poseen registros de control de materias primas, ni especificaciones escritas para cada materia.
- 22- Cámara de frío se encuentra sucia, mantienen contenedores de basura en cámara de frío (2 contenedores).
- 23- No poseen procedimientos escritos de los procesos.
- 24- En cámara de frío mantienen bandejas con pescados y mariscos en contacto con el suelo, el cual se encuentra sucio, además las paredes de la cámara se encuentran sucias y el cielo posee pintura desprendida y se encuentra sucio.
- 25- Local no posee extintor en caso de incendio.
- 26- En sala de limpieza de pescado no se cuenta en el lavamanos con jabón ni toalla de un uso para el adecuado aseo de manos, manipuladoras deben ingresar a servicios higiénicos para realizar esta labor.
- 27- Existe orificio en el techo, que tiene contacto con el exterior el cual se encuentra sin protección y por sobre la cámara de frío, este orificio tiene además acceso directo a la pescadería, lo cual facilita el ingreso de vectores.
- 28- Existe máquina vitrina, la cual no se encuentra con sistema de frío funcional en el interior de la pescadería, ésta máquina debe ser reparada.
- 29- Instalación eléctrica con enchufes en mal estado, desprovistos de protección y riesgo de electrocución.
- 30- Se adjuntan fotografías.

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en los cuales manifiesta su voluntad con dar cumplimiento a la normativa sanitaria.

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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su artículo N° 11 que 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*". También lo dispuesto en el artículo N° 25 letras **a), c) y d)** que señalan: "*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*". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 32 que señala: "*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. Las ventanas y otras aberturas deberán estar provistas de mallas protectoras contra vectores*". Además lo dispuesto en el artículo N° 33 que señala: "*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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 37 que 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". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Además lo dispuesto en el artículo N° 42 que señala: "Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación". También lo dispuesto en el artículo N° 48 que señala: "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". Además lo dispuesto en el artículo N° 56 que 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". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 62 que señala: "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". Y lo dispuesto en el artículo N° 69 inciso primero que señala: "Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) D.O. mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable".

En segundo lugar, 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Que, el artículo N° 6 que señala: "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". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 11 que señala: "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". También lo dispuesto en el artículo N° 22 que señala: "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". Además lo dispuesto en el artículo N° 27 inciso segundo que señala: "En este recinto deberán disponerse los casilleros guardarrobas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 39 que señala: "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". Y lo dispuesto en el artículo N° 45 que 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".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 25, 32, 33, 37, 38, 42, 47, 48, 56, 62 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos y lo dispuesto en el artículo N° 6, 11, 22, 27, 39 y 45 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. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 6 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 **JORGE ANTONIO ÁLVAREZ QUINTEROS**, 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, ubicada en Guadalupe N° 838 de la comuna de 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 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

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

259-2014