



RUS N° 332-14  
RAKIN N° 26102-14  
SENTENCIA N°

5507

RANCAGUA, 21 AGO 2014

MEP/LOM

**VISTOS**, 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 D. S. N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de Alimentos; el D.S. N° 576/14 del Ministerio de Salud.

#### CONSIDERANDO;

Que, el día 12 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **RESTAURANT**, ubicado en **Avenida Comercio N° 0205**, de la comuna de **Requinoa**, propiedad de doña **JULIA TRUJILLO ACEVEDO**, RUN N°

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

- 1.- El local funciona al momento de la fiscalización sin autorización sanitaria por extravío según la propietaria.
- 2.- En sección cocina no cuenta con lavamanos.
- 3.- La sección cocina carece de pintura en buenas condiciones.
- 4.- Las campanas de extracción de vapor y olores denotan que no se hace aseo por mucho tiempo (residuos del aceite, cielos y pisos sucios).

Que la sumariada debidamente citada, no formuló descargos, en sumario sanitario.

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, el que en el **artículo 6** señala que "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente."

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."

**Artículo 25:** En las zonas de preparación de alimentos:

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."

El **artículo 33** indica también que "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 38** establece que "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 24, 25 en su letra b), 33, 38 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Lo anterior en relación a lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

En mérito de lo anterior y en conformidad con las facultades legales con las que obro, se resuelve:

#### SENTENCIA:

**PRIMERO: APLÍCASE** una multa de **4 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **JULIA TRUJILLO ACEVEDO**, ya individualizado.

**SEGUNDO: DÉJESE** establecido que 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: PROHÍBASE FUNCIONAMIENTO** a local propiedad de la sumariada, mientras no cuente con la correspondiente Autorización Sanitaria, bajo apercibimiento de medidas sanitarias más drásticas y clausura, 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: FISCALÍCESE** oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**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.

**SEPTIMO: 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 tercero, a menos que la sumariada(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.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

**MANUEL ELIZONDO PÉREZ**  
**SECRETARIO(S) REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD**  
**REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS**

DISTRIBUCIÓN:

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

Exp. N° 332-14