



Dicta Sentencia en Sumario Sanitario
RUS N° 274-14
RAKIN N° 19457-14
RESOLUCIÓN EXENTA N° 5508

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° 576/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 12 de febrero de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **CARNICERIA SU CARNE**, ubicada en **Alameda N° 1001**, de la comuna de **Rancagua**, propiedad de **FERNANDO BOZO CATALÁN, RUN N°**

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

Al momento de la visita se constata:

- Se notifica informe de análisis de 2 pollos marinados con menudencias Agrosuper envasado Clave XQ- 318 y 319. Con fechas de vencimiento 04/09/2013 XQ-318 Y 03/09/2013 XQ- 319, No Conforme a Reglamento Sanitario de los Alimentos por rotulación No Conforme a Reglamento Sanitario.
- Además se constatan las siguientes deficiencias:
 - 1.- Cuentan con 2 salas de procesos para cortes de carne las que no acreditan Resolución Sanitaria, no cuentan con sistemas de frío para mantención de temperatura ambiental de otras salas, no cuentan con puertas de acceso con cierre automático para eso, cuentan con lanas. Estas salas no cuentan con lavamanos y lavaplatos para el lavado de utensilios de trabajo, además se mantienen cuchillos y astiles en cajas de productos.
 - 2.- Cuentan con 3 cámaras las que sus pisos no son de material lavable lo que impide realizar una limpieza y desinfección de estos y en uno de estas cámaras se observa un orificio en el piso.
 - 3.- No cuentan con registros auditables de limpieza y sanitización, higiene del personal, control de materias primas.
 - 4.- Se observa una congeladora en donde se mantienen arvejas congeladas, que sus tapas se encuentran rotas y no cuadran.
 - 5.- En zona de expendio no cuentan con lavamanos para realizar la venta de productos a granel (cecinas fraccionadas).
 - 6.- Se prohíbe el funcionamiento de las salas de proceso hasta no contar con su respectiva autorización y con lo requerido con reglamentación vigente.

Que la sumariada debidamente citada, formuló descargos, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, indicando además las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias constatadas.

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: La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.** **Artículo 11** consigna 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."

Artículo 24: *"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: 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; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático."*

Artículo 38: *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."*

Artículo 42: *"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."*

Artículo 69: *"Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable."*

El **artículo 107** señala *"Todos los productos alimenticios que se almacenen, transporten o expendan envasados deberán llevar un rótulo o etiqueta que contenga la información siguiente: b) contenido neto expresado en unidades del sistema métrico decimal o del sistema internacional, mediante el símbolo de la unidad o con palabra completa. No deberá acompañar a los valores del contenido neto ningún término de significado ambiguo; f) fecha de elaboración o fecha de envasado del producto. Esta deberá ser legible, se ubicará en un lugar del envase de fácil localización y se indicará en la forma y orden siguiente: - el día, mediante dos dígitos - el mes, mediante dos dígitos o las tres primeras letras del mes, y - el año, mediante los dos últimos dígitos.*

En aquellos productos cuya duración mínima sea menor o igual a 90 días, podrá omitirse el año. En aquellos productos cuya duración mínima sea igual o mayor a tres meses, podrá omitirse el día.

La industria podrá identificar la fecha de elaboración con la clave correspondiente al lote de producción. En este caso los registros de esta última deberán estar disponible en todo momento a la autoridad sanitaria; g) fecha de vencimiento o plazo de duración del producto. Esta información se ubicará en el envase en un lugar fácil de localizar y con una leyenda destacada. La fecha de vencimiento se indicará en la forma y orden establecido para la fecha de elaboración. El plazo de duración se indicará en términos de días o de meses o de años, según corresponda, utilizando siempre unidades enteras, a menos que se trate de "duración indefinida", caso en el cual deberá consignarse dicha expresión.

Los productos que identifiquen la fecha de elaboración con la clave del lote de producción, deberán rotular la duración en términos de fecha de vencimiento, mientras que los que indiquen expresamente la fecha de elaboración podrán utilizar la fecha de vencimiento o plazo de duración.

Los productos que rotulen "duración indefinida" deberán necesariamente indicar la fecha de elaboración."

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 11, 24, 25 en sus letras a) y e), 33, 38, 42, 69 y 107 en sus letras b), f) y g) 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:

S E N T E N C I A:

PRIMERO: APLICASE una multa de 25 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don FERNANDO BOZO CATALÁN, 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: SE APERCIBE a el(la) sumariado(a) con la aplicación de lo dispuesto en el artículo 169 del Código Sanitario, en caso de no pagar la multa en el plazo señalado en el número segundo, por lo que podrá sufrir por vía de sustitución y apremio, un día de prisión por cada décimo de Unidad Tributaria Mensual.

CUARTO: RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario fiscalizador al momento de la visita, respecto a la Prohibición de funcionamiento de las áreas consignadas en acta de inspección.

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° 274-13