



MEP/NCF

DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO

RUS N° 373-2014

Rakin: 29050-2014

RESOLUCIÓN EXENTA N° 5572

RANCAGUA, 22 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. N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el D.S. 594 de 1999 Ministerio de Salud, aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; 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° 576/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 20 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Pescadería, ubicado en mercado modelo local D-11 y 12. de la comuna de Rancagua, propiedad de **ANTONIO MUÑOZ DIAZ, RUN N°**

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

En pescadería se constata lo siguiente:

1. Se mantiene en mesones de expendio para el público 15 reinetas las cuales se encuentran con vísceras en su interior los cuales son decomisados y desnaturalizados en contenedor del mercado modelo.
2. Se mantiene en mesones de expendio para el público 14 bolsas de mariscos envasado, como ulte, piure, los cuales están vencidos, de acuerdo a su fecha de elaboración, estos son decomisados y desnaturalizado en contenedor del mercado modelo.
3. No cuenta con lava fondo de tamaño adecuado para el lavado de utensilios, bandejas y cuchillos.
4. No cuenta con dispensador de jabón ni papel para el secado de manos.
5. Luminaria tiene su carcasa suelta.
6. En el piso las cerámicas están rotas y quebradas.
7. Tablas para vísceras están desgastadas, amarillas con cortes.
8. No cuentan con un sistema de rejillas o desagües para eliminar el agua ocupada en el lavado de pescados.
9. Debe contar con sala de vestuario con las condiciones adecuadas, según normativa para el cambio de ropa de los trabajadores (con cielo).
10. Basurero con tapa y pedal para resto orgánicos y papeles (no tiene).

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos en el presente sumario sanitario, señalando las medidas correctivas adoptadas.

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 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 25** 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". El **artículo 31** señala "Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable". El **artículo 32** en su inciso primero 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". El **artículo 33** 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". El **artículo 34** inciso segundo dispone "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** dispone "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". El **artículo 106** en su numeral 18) dispone "Para los efectos de este reglamento se entiende por: 18) Fecha de vencimiento o plazo de duración: Aquella fecha o aquel plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el período durante el cual el producto conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado. Para los efectos de utilizar el plazo de duración, se entenderá que éste empieza a regir a partir de la fecha de elaboración. La fecha de vencimiento o el plazo de duración deberán ser claramente definidos, no aceptándose en estos casos expresiones tales como "consumir preferentemente antes de", u otras equivalentes, que resten precisión o relativicen la fecha de vencimiento o el plazo de duración". Además el **artículo 317** señala "Todos los pescados frescos y enfriados que se expenden o elaboran deben ser eviscerados tan pronto sean capturados, excepto algunas especies de talla reducida (sardinas, pejerreyes, anchovetas y otros)".

Que en segundo lugar se vulnera, el **Decreto Supremo 594/99** Ministerio de Salud, aprueba Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, en su **artículo 27** señala "Todo lugar de trabajo donde el tipo de actividad requiera el cambio de ropa, deberá estar dotado de un recinto fijo o móvil destinado a vestidor, cuyo espacio interior deberá estar limpio y protegido de condiciones climáticas externas. Cuando trabajen hombres y mujeres los vestidores deberán ser independientes y separados. En este recinto deberán disponerse los casilleros guardarropas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena. En aquellos lugares en que los trabajadores están expuestos a sustancias tóxicas o infecciosas, éstos deberán tener 2 casilleros individuales, separados e independientes, uno destinado a la ropa de trabajo y el otro a la vestimenta habitual. En tal caso, será responsabilidad del empleador hacerse cargo del lavado de la ropa de trabajo y adoptar las medidas que impidan que el trabajador la saque del lugar de trabajo".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25 letra a), 31, 32 inciso primero, 33, 34 inciso segundo, 38, 106 y 317 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y los artículos 27 del Decreto Supremo 594/99 Ministerio de Salud, aprueba 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 **ANTONIO MUÑOZ DIAZ**, ya individualizada.

SEGUNDO: INSTRUYASE a la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de Acción Sanitaria, ubicada en Mujica N° 169, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: 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.

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

QUINTO: COMUNÍQUESE a la sumariada 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.

SEXTO: SE INFORMA a la sumariada 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 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 PEREZ
SECRETARIO (S) REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

Distribución:

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

373-2014