



## Dicta Sentencia en Sumario Sanitario

RUS N° 262-2014

Rakin: 27706-2014

RESOLUCIÓN EXENTA N°

5576

RANCAGUA,

22 AGO 2014

MEP/NCF

**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 Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; Decreto Supremo 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el 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 13 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Restaurant la pica, ubicado en Av. La Compañía N° 361-B, de la comuna de Graneros, propiedad de **GLADYS CISTERNAS CISTERNAS. RUN N°**

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

Se visita el restaurant donde se elabora un total de 25 colaciones diarias como promedio en donde trabajan 2 mujeres y se constatan las siguientes deficiencias:

**1. Zona de elaboración:**

- El lavamanos se encuentra sucio con polvo y sin jabón.
- El lavaplatos no cuenta con agua caliente.
- No cuenta con puerta en la entrada de la cocina y la salida de esta tiene una puerta sin cierre automático por lo que hay presencia de moscas.
- La luminaria se encuentra sin protección.
- La cocina no cuenta con un sistema de extracción de calor olores y vapores.
- En el piso bajo un mueble en donde está el horno eléctrico había presencia de grasa al igual que en las puertas de este mueble.
- El balón de gas se encuentra en la cocina sin protección.
- En el cielo hay espacios sin pintar en donde la superficie no es lavable.
- Hay un extintor el cual está vigente pero no es de fácil acceso sin señalización.
- No hay señaléticas de lavado de manos obligatorio, ni vías de evacuación.

**2. Bodega:**

- Se encuentra en desorden además de haber presencia de polvo.

**3. Baños públicos:**

- No hay jabón, papel higiénico, ni sistema de secado higiénico de manos, (papel de un solo uso o aire), en ambos baños.
- En el baño de hombres el piso se encuentra sucio con polvo además de percibirse mal olor, en ambos baños no hay ventilación.
- No hay baño para el personal ni sala de vestuario, ya que ocupan el mismo baño público de damas.
- No acredita control de plagas por una empresa autorizada.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos señalando las mejoras realizadas respecto del sumario realizado.

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 **El artículo 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". El **artículo 25** señala "En las zonas de preparación de alimentos: **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"; **e)** las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático; El **artículo 32** 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". El **artículo 33** dispone "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** señala "Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegido para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura". El **artículo 35** dispone "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 38** señala "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". El **artículo 41** dispone "Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza". El **artículo 44** dispone "Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos". El **artículo 45** señala "Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios". El **artículo 62** dispone "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". Además del **artículo 73** señala "Los locales donde se expendan alimentos para su consumo en el mismo establecimiento deberán contar además de lo dispuesto en el artículo 32 de este reglamento, con servicios higiénicos gratuitos para uso del público, separados para cada sexo, los Art. primero que deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene, limpieza y ventilación. Deberán estar dotados de papel higiénico en cantidad necesaria para el uso de los excusados, dispositivos de jabón líquido para el lavado de manos y de medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel o aire caliente. Se exceptúa de esta obligación a los locales "al paso", los cuales sólo expendrán comida lista para llevar y/o atenderán público en la barra".

Que, en segundo lugar infringe el **Decreto Supremo 594/99** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo en su **artículo 22** 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". Asimismo el **artículo 45** 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 los artículos 11, 25 letras c), e), 32, 33, 34, 35, 38, 41, 44, 45, 62 y 73 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos y el artículo 22 y 45 del Decreto Supremo 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba 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 mérito de lo expuesto, dicto lo siguiente:

### SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **10 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **GLADYS CISTERNAS CISTERNAS**, ya individualizado.

**SEGUNDO:** DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de Recaudadora, Campos N° 423, sexto piso, Edificio Interamericana, 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 el sumariado 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