



DICTA SENTENCIA EN SUMARIO SANITARIO

RUS N° 246/14
Rakin: 26540/14

RESOLUCIÓN EXENTA N° 5607

RANCAGUA, 22 AGO 2014

MÉP/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 576/14 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento del Secretario(S) Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 10 de marzo de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Establecimiento de Educacional, ubicado en Avenida Uruguay N° 0114, Villa Cordillera de la comuna de Rancagua, de propiedad de **SOCIEDAD EDUCACIONAL SAN SEBASTIAN LIMITADA, RUT N° 77.827.660-7**, representada por don **LUIS ARAVENA PEREIRA, 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 que en cocina de establecimiento educacional en donde se elaboran 257 raciones de alimentos, donde además se constata las siguientes deficiencias:

- 1.- Puerta de acceso a cocina no cuenta con cierre automático o un costado de puerta de acceso cuentan con una ventanilla que se encuentra con mallas mosquiteras rotas permitiendo el ingreso de moscas, los marcos de estas ventanillas son de madera.
- 2.- En zona de elaboración ventana no cuenta con mallas mosquiteras y permanecen abiertas, las ventanas que cuentan con mallas mosquiteras se observaron oxidadas ya que son metálicas.
- 3.- No cuentan con lavamanos en zona de elaboración por el que se utiliza una de los lavafondos como tal.
- 4.- Bajo lavafondo se observa un orificio el que se encuentra descubierto permitiendo el ingreso de vectores a la zona de elaboración, se observan a demás espacios abiertos en el cielo en una zona de elaboración.
- 5.- Una de las luminarias no se encuentra protegida en caso de ruptura.
- 6.- Trabajan 4 manipuladoras las que no cuentan con sala de vestuario.
- 7.- En una zona de elaboración se observan hormigas muertas, al igual que en bodega de alimentos.
- 8.- No cuentan con muebles cerrados para la mantención de utensilios y se observa tabla de cortar colgada en muro.

Que la sumariada, debidamente citado, formuló descargos en los cuales se refiere a las medidas adoptadas tendientes a subsanar las deficiencias constatadas en el acta de inspección.

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 **c), d) y e)** que señalan: "*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. 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. e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente, y cuando así proceda, deberán tener cierre automático". 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. A su vez 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". También lo dispuesto en el artículo N° 34 inciso segundo que señala: "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". 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". A su vez 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". Además 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". Y 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".

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". Además 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". Y lo dispuesto en el artículo N° 27 inciso primero que 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".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 25, 32, 33, 34, 35, 38, 42, 47 y 48 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 y 27 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 5 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **SOCIEDAD EDUCACIONAL SAN SEBASTIAN LIMITADA**, representada por don **LUIS ARAVENA PEREIRA**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada 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 la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina, ubicada en Campos N° 423, 6° piso, Edificio Interamericana de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

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 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.

SÉPTIMO: 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 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, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rancagua
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

246-2014