



MEP/CBD

RUS N° 1199/2013  
Rakin N° 125793/2013

SENTENCIA N° 1569

RANCAGUA, **04 MAR. 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. 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° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; D.S. N° 594 de 1999, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; el D.S. N° 60/13 del Ministerio de Salud.

#### **CONSIDERANDO;**

Que, el día 06 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Panadería, ubicado en La Bondad N° 03140, comuna de Rancagua, propiedad de **JESSICA PAZ GUAJARDO SILVA MASAS E.I.R.L.**, RUT N° 76.222.212-4, representada por doña **JESSICA PAZ GUAJARDO SILVA**, RUN N°

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

En visita al lugar antes señalado se constata lo siguiente:

Trabajan 2 hombres que son los panaderos y una mujer que hace aseo.

Se fabrican 180 kilos de pan los cuales se distribuyen, no hay venta en el local

En zona de elaboración:

1. Piso en sector cerca del horno falta cerámica.
2. Luminaria sin protección.
3. Cableado eléctrico desprotegido en algunos sectores.
4. Cielo sin pintar y paredes de material no lavables.
5. No hay lavamanos y en el lavaplatos no hay agua caliente.
6. Hay un orificio en el cielo sin protección.
7. Existe una cebadera para el control de roedores en la zona de elaboración.
8. Extintor se encuentra vencido.
9. Hay muebles que no tienen puertas para la protección de utensilios.
10. Un manipulador tiene anillo y se encuentra con barba.
11. El aseo es deficiente se encuentra mucha acumulación de polvo, de tela araña, además de hormigas.
12. Hay un certificado de control de plagas de fecha de junio de 2013.
13. Zona lavaplatos la pintura se encuentra descascarado.
14. Hay un basurero con tapa, el resto sin tapa.

La escalera que va al segundo piso no se encuentra iluminada y no hay una señalética que indique riesgo de caída y no cuenta con pasamanos.

El baño del personal hay una filtración de cañería no hay jabón ni papel secante.

En el segundo piso hay una sala en donde hay crema pastelera la cual se toma la temperatura la cual marca 31,7° C, por tal motivo fue decomisado y desnaturalizado en el basurero del local, corresponden a 4 kilos de crema.

En la misma sala, hay una ventana la cual no cuenta con malla mosquitera.

El aseo de la sala es deficiente, hay acumulación de materiales y maquinarias que aparentemente no se utilizan, hay mucho polvo, suciedad, telas de arañas, insectos muertos.

No hay un lavamanos.

Existiendo bodega no hay iluminación se encuentra desordenada, y hay insectos muertos además de arañas.

Previo al ingreso de zona de elaboración se almacena la harina que se encuentra en contacto directo con el piso.

Al costado de la entrada del local se almacena la leña la cual está desordenada y no existe un correcto aseo, por este mismo lugar es donde es sacado el pan para su distribución y no se encuentra delimitado.

En la dependencia no hay señalética, de extintor, de vías de evacuación, de lavado de manos.

No hay zona de mermas.

Se decomisaron los siguientes productos:

- 3 kilos de chicharrones los cuales no evidencian procedencia.
- 1 kilo de pan con características organolépticas alteradas que se encuentran afuera del local.
- 10 bolsas de manteca de 1 kilo cada una y al tomar la temperatura no estaban a 16°C y el rotulado indicaba estar refrigerado.

Cuenta con Resolución que autoriza la elaboración de pan, no obstante hay evidencia de que hacen empanadas y berlines.

Los productos decomisados fueron desnaturalizados con cloro en un basurero del local.

No existe sala de vestuario.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos dentro del plazo y en forma.

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**, 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 12** indica "Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados". Asimismo el **artículo 24 inciso primero** establece "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". El **artículo 25 en sus letras a, b, c y d** 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;

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;

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".

Por otra parte el **artículo 32** ordena "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** 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 36 inciso primero y tercero** indica "Deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación". También el **artículo 37** señala "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar

con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias". 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 42** 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 el **artículo 47** establece que "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". El **artículo 56** indica "Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz". Asimismo el **artículo 50** señala "Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos". El **artículo 62** establece "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

Que, en segundo lugar, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el **artículo 3** que establece "La empresa está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ellos se desempeñan, sean éstos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella". Asimismo, presenta infracción al **inciso primero, tercero, cuarto y quinto del artículo 37**, el cual señala que, "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias. Además, deberá indicarse claramente por medio de señalización visible y permanente la necesidad de uso de elementos de protección personal específicos cuando sea necesario. Los símbolos y palabras que se utilicen en la señalización, deberán estar de acuerdo con la normativa nacional vigente, y a falta de ella con la que determinen las normas chilenas oficiales y aparecer en el idioma oficial del país y, en caso necesario cuando haya trabajadores de otro idioma, además en el de ellos". El **artículo 39** señala "Las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente". El **artículo 48** ordena "Todo el personal que se desempeña en un lugar de trabajo deberá ser instruido y entrenado sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia". El **artículo 51** indica "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención". Finalmente el **artículo 103 inciso primero** establece "Todo lugar de trabajo, con excepción de faenas mineras subterráneas o similares, deberá estar iluminado con luz natural o artificial que dependerá de la faena o actividad que en él se realice".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 24, 25, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 42, 47, 50, 56 y 62 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y a lo dispuesto en el artículos 3, 39, 37, 48, 51 y 103 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece 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 merito de lo expuesto, dicto lo siguiente:

## SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de 40 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **JESSICA PAZ GUAJARDO SILVA MASAS E.I.R.L.**, representada por doña **JESSICA PAZ GUAJARDO SILVA**, ya individualizadas.

**SEGUNDO:** RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario fiscalizador, respecto al decomiso y destrucción de los alimentos señalados en el acta de inspección.

**TERCERO:** OTORGASE 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.

**CUARTO:** DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, Sexto Piso, Edificio Interamericana, de la comuna de Rancagua, dentro del un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**QUINTO:** 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.

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

**SÉPTIMO:** 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.

**OCTAVO:** 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 quinto, 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.



**DR. NELSON ADRIAN FLORES**

**SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS**

Distribución:

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