



RUS N° 848/2013
RAKIN N° 94447/2013

SENTENCIA N° 1739

RANCAGUA, 10 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; D. S. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el D.S. N° 60/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 11 de junio de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Telepizza, ubicada en Independencia N° 598, de la comuna de Rancagua, de propiedad de TELEPIZZA S.A., RUT N° 96.639.920-1, representada por don JOSE LUIS PORTELA ESTEBAN, RUN N°

Que en dicha visita, según consta en acta, levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata:

Local funcionando al momento de la visita. Elabora y expende alrededor de 100 unidades de pizza.

- Área de elaboración: la temperatura ambiente de esta área es de 31,6°C, esto debido a que aquí se ubica el horno, mesón de armado de pizzas y ,máquina refrigeradora donde se mantienen ingredientes como tomates, jamón, salchichas, estos se encuentran picados y a una temperatura de 15°C medida con termómetro, estos alimentos son decomisados y eliminados en basurero del local, el detalle es el siguiente: 1 recipiente de salchichas picadas, 1 recipiente de jamón picado, ½ recipiente de carne molida, ½ recipiente de tocino, 1 recipiente de chorizo, 1 recipiente de tomate picado, 1 recipiente de jamón de pavo, 1 recipiente de champiñón picado, 1 recipiente de lomo picado, 1 recipiente de aceitunas picadas, 1 recipiente de pimentón rojo picado, 1 recipiente de choclo, 1 recipiente de queso granulado, además en máquina congeladora se encuentran 1 bolsa con trutros de ala y una bolsa de fondos de alcachofas sin rotulación que de muestre procedencia, fecha de elaboración y vencimiento, una bolsa de aros de cebolla abierta y el producto expuesto a contaminación. En esta área se ubica una especie de juegos inflables desarmado y debajo de un mesón, no cuentan con papel para el secado de manos.
- En el local trabajan hombres y mujeres, los cuales no cuentan con sala de vestuario, los casilleros se ubican en los baños de hombres y mujeres.
- Pasillo que conduce a servicios higiénicos del personal y oficinas con puerta con cierre automático, separado de la zona de elaboración.
- El cielo en sector pasillo de distribución tiene palmetas sueltas, las luminarias sus carcasas tienen muestras de humedad en su interior (color verde).
- Existen 2 extintores vencidos en área de elaboración.
- Servicios higiénicos para personal varón, no cuentan con métodos para el secado de manos, ya que, el secador eléctrico se encuentra descompuesto.
- Máquina conservadora donde se arman las pizzas, tiene restos orgánicos en su interior.

Que la sumariada, debidamente citada, no formuló descargos en sumario sanitario.

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. Constituye infracción a su **artículo 11**, cuando dispone 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.

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

- a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;
- b) producción;
- c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

Asimismo su **artículo 25 "c)**, indica 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** indica "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".

Asimismo, su **artículo 38** indica "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Su **artículo 41** establece "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 62** señala "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". Su **artículo 63** dispone "El flujo del personal, vehículos y de materias primas en las distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada". El **artículo 71 inciso primero y final** ordena "En los establecimientos donde se

expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes. En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera".

Que, en segundo lugar, analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada 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 en su **artículo 27** se 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". El **artículo 51** dispone "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".

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 25 letra c y e, 32, 38, 41, 62, 63 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los Alimentos y lo dispuesto en los artículos 27 y 51 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 67 del Código Sanitario.

Que, en virtud de lo anterior, dicto la siguiente

S E N T E N C I A:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **100 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **TELEPIZZA S.A.**, representada por don **JOSE LUIS PORTELA ESTEBAN**, ya individualizada.

SEGUNDO: 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.

TERCERO: 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 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 al sumariado 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 al sumariado 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 numeral cuarto de la parte resolutive de esta sentencia, 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.



DR. NELSON ADRIAN FLORES
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE
SALUD REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Depto. Jurídico (2)
- Of. Rancagua D.A.S.
- Of. Partes SEREMI