



RUS N° 1236/2013
Rakin N° 133005/2013-

SENTENCIA N° 1839

RANCAGUA, 18 MAR. 2014

VISTO, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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 D.S. N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales; el D.S. N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el D.S. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el D.S. 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 13 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Cocina de Colegio, ubicada en Armando Jaramillo N° 669, comuna de Nancagua, de propiedad de la **SOCIEDAD ALIMENTOS DEPARTAMENTAL LTDA., RUT N° 78.484.880-9**, representada por doña **MARÍA BENAVIDES BENAVIDES, RUN N°** , con domicilio en Rancagua N° 390, comuna de San Fernando,

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

Durante la inspección realizada el día 13 de Septiembre a la Cocina del establecimiento educacional Liceo Juan Pablo Segundo ubicado en Armando Jaramillo N°669 de la Comuna de Nancagua se detecta las siguientes deficiencias sanitarias:

- a) Uno de los refrigeradores donde se mantenían alimentos lácteos que requieren refrigeración no funcionaba correctamente, manteniendo los alimentos a una temperatura de 12°C medido en 3 ocasiones diferentes con un termómetro digital.
- b) Por lo anteriormente señalado se procede al decomiso de 44 bolsas de 1 litro de yogurt con fecha vencimiento 18 de octubre de 2013, 4 bolsas de 1 litro con fecha vencimiento 26 de septiembre de 2013, 13 yogurt unitarios y 42 margarinas en pan con fecha de vencimiento 01 de febrero de 2014. Todos los productos anteriormente señalados se encontraban a esta temperatura evidenciándose que los envases estaban tibios y las margarinas blandas el interior del refrigerador.
- c) Al auditar los registros de temperatura de los equipos de frío existía el registro del aumento de la temperatura de este equipo pero no la acción correctiva realizada.
- d) Las manipuladoras de alimentos no estaban capacitadas para saber o conocer como corregir la temperatura del equipo o refrigerador que tenía un comando electrónico en su puerta frontal para corregir en caso de algún problema o falla.
- e) Las manipuladoras de alimento no cuentan con toalla de un uso para correcto secado de manos en el Servicio Higiénico que utilizan.
- f) Las manipuladoras de alimento no pueden utilizar los casilleros individuales debido a que se encuentran al fondo de la bodega de alimentos con una serie de alimentos y otros objetos que obstaculizan el acceso a ellos durante esta fiscalización. Lo anterior es apoyado por fotografías tomadas al momento de la inspección.
- g) No existe o no tienen sobre el horno una campana que permita la ventilación correcta del vapor producido por este horno cuando es utilizado en la elaboración de alimentos.
- h) En esta cocina se elabora un total aproximado de 300 colaciones diarias.
- i) La presente Acta es Notificada el 17 de septiembre de 2013 en las oficinas de Departamental ubicadas en San Fernando.

Que, la sumariada debidamente citada, presenta descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere a lo consignado en el acta de inspección, además señala las acciones adoptadas para corregir las deficiencias sanitarias encontradas. En cuanto a lo señalado en sus descargos respecto a la responsabilidad de la infraestructura, se puede concluir que sin perjuicio del instrumento al cual hace alusión, igualmente le cabe

responsabilidad sanitaria en los hechos constatados, al desarrollar su actividad económica en un establecimiento que no cumple con la normativa sanitaria vigente.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en 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 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 35** indica *“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 37** indica *“Los establecimientos de alimentos en que se mantengan, almacenen o exhiban alimentos o materias primas, que precisen de frío para su conservación deberán contar con refrigeradores, vitrinas refrigeradas o cámaras frigoríficas según corresponda, además estos equipos deberán estar provistos de un termómetro o de un dispositivo para el registro de su temperatura”*. El **artículo 38** señala *“Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados”*.

En segundo lugar, se vulneran las disposiciones 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, que en su **artículo 3** dispone que, *“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”*. El **artículo 7** indica *“Los pisos de los lugares de trabajo, así como los pasillos de tránsito, se mantendrán libres de todo obstáculo que impida un fácil y seguro desplazamiento de los trabajadores, tanto en las tareas normales como en situaciones de emergencia”*. El **artículo 11** establece *“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”*.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en sus artículos 11, 33, 35 y 38 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3, 7 y 11 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, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

SENTENCIA

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **SOCIEDAD ALIMENTOS DEPARTAMENTAL LTDA.**, representada por doña **MARÍA BENAVIDES BENAVIDES**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 15 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de que corrija las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección y acredite contar con la autorización sanitaria correspondiente, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJESE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, sexto piso, 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 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.

OCTAVO: RATIFÍCASE lo obrado por la funcionaria fiscalizadora, en orden a decomisar los productos señalados en la acta de inspección N° 23350 de fecha 13 de septiembre de 2013, y su posterior destrucción que consta en acta N° 23414 del 13 de septiembre de 2013 .

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

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

RUS N° 1236-13