



MEP/CGD

RUS N° 1246/2013
Rakin N° 132050/2013

SENTENCIA N° 1840

RANCAGUA, 18 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; y lo dispuesto en el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 04 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Casino institucional, ubicada en Sector La Isla Lote A s/n, Lo Miranda, comuna de Doñihue, propiedad de **CASINOS A PUNTO LTDA., RUT N° 77.850.440-5**, representada por don **GONZALO HERNÁNDEZ FUENZALIDA, RUN N°** con domicilio en Avenida Oro Negro N° 2938, comuna de Rancagua,

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

Se visita el establecimiento en donde trabaja una manipuladora y se entregan 40 colaciones diarias al personal del lugar donde estas colaciones provienen de otra dependencia listas para el consumo las cuales son depositadas en la máquina para el baño María y solo se elabora los postres de fruta fresca y se arman las ensaladas en donde se constatan las siguientes deficiencias:

- No acredita autorización sanitaria de funcionamiento
- La zona de manipulación no se encuentra delimitada ni con puertas ni paredes ya que el personal que consume alimentos en el comedor para acceder a él y su plato accede por la zona de manipulación que además no cuenta con puerta de cierre automático.
- No cuentan con lavamanos en la zona de manipulación solo con lavafondos.
- No cuenta con muebles con puerta para proteger los utensilios que tienen contacto directo con los alimentos ya que se encuentran en repisas abiertas.
- Gas sin protección.
- No hay extintor en este sector.
- La luminaria se encuentra sin protección.
- No acredita la procedencia de los alimentos, ni el envase en que se reciben viene con la rotulación que requiere.
- Basurero sin tapa.
- Malla mosquitera con presencia de polvo e insectos pegados.
- Baño de la manipuladora tiene conexión directa con la zona de lavado. Y este no tiene ducha ni agua caliente en el lavamanos. No cuentan con sala de vestuario.
- No acreditan autorización sanitaria del sistema de alcantarillado particular ni del agua potable del lugar.

Que la parte sumariada, debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, señalando las acciones correctivas para subsanar las infracciones descritas anteriormente, asimismo adjunta documentos.

Que son analizados los hechos consignados en el acta de inspección, los descargos formulados y la normativa sanitaria aplicable en la especie, 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 6** que señala "*La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.* El **artículo 11** indica "*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". 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 26** indica "La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos". El artículo 27 indica "Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación". 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 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". 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 se vulnera asimismo lo establecido en 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 cual 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 21 inciso segundo** establece "Cuando la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal, deberán disponerse de duchas con agua fría y caliente para los trabajadores afectados. Si se emplea un calentador de agua a gas para las duchas, éste deberá estar siempre provisto de la chimenea de descarga de los gases de combustión al exterior y será instalado fuera del recinto de los servicios higiénicos en un lugar adecuadamente ventilado". El **artículo 22** ordena "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". El **artículo 27 inciso segundo** ordena "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 45** indica "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. El número total de extintores dependerá de la superficie a proteger de acuerdo a lo señalado en el artículo 46°. Los extintores deberán cumplir con los requisitos y características que establece el decreto supremo N° 369, de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o el que lo reemplace, y en lo no previsto por éste por las normas chilenas oficiales. Además, deberán estar certificados por un laboratorio acreditado de acuerdo a lo estipulado en dicho reglamento".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 11, 24, 26, 27, 33, 34, 38, 42 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3, 21, 22, 27 y 45 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 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

S E N T E N C I A:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **60 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CASINOS A PUNTO LTDA.**, representada por don **GONZALO HERNÁNDEZ FUENZALIDA**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 10 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, 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 del 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 el sumariado(a) 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE,

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

DISTRIBUCIÓN:

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

RUS 1246-2013