



MEP/CGD

RUS N° 1249/2013
Rakin N° 135013/2013

SENTENCIA N° 1841

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° 977/97, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; D.S. N° 594/99, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 13 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Cocina de Discoteque, ubicado en Diego de Almagro N° 02519, Salón Damasco, comuna de Rancagua, propiedad de don **VÍCTOR ZÚÑIGA HINOJOSA, RUN N°**

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

Se visita cocina donde se elaboran 30 platos que constan de chorrillanas y tablas diariamente y están expuestos a ello todos los asistentes de la discoteque (200 personas diarias aproximadamente).

En donde se constatan las siguientes deficiencias:

- No acredita resolución sanitaria de funcionamiento.
- Piso se encuentra sucio con restos orgánicos y polvo.
- Los utensilios que tienen contacto directo con los alimentos están en una repisa sin puerta lo que permite la contaminación de ellos.
- Habían dos bolsas de 2 kilos cada una en una congeladora de papas las cuales estaban negras con sus características organolépticas alteradas, por tal motivo estas son decomisadas y dispuestas en el contenedor del basurero.
- El cielo se encuentra deteriorado y no es liso ni lavable.
- La campana de la freidora se encuentra con aceite y grasa en su cara interior.
- Hay una cocina a lado de la freidora que no tiene sistema de extracción de calor, olor y vapores.
- No hay lavamanos, solo lavaplatos.
- La puerta que es de cierre automático permanece abierta.
- La zona de lavado es abierta ya que falta una parte de la pared y puerta.
- Hay una escalera que no cuenta con señalética de riesgo de caída.
- No hay papel secante en baños del personal y no hay ducha en ella ni agua caliente en lavamanos.
- No hay sala de vestuario para el personal separada por sexo ya que trabajan hombres y mujeres.

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 3** indica "*Todos los alimentos y materias primas, deberán responder en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas*". Asimismo su **artículo 6** indica "*La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente*". El **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 25 en su letra c señala: "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;

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 35 dispone "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 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 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". El artículo 27 inciso primero ordena "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. 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".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 11, 25, 32, 33, 35, 42 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, 27 y 37 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 don **VÍCTOR ZÚÑIGA HINOJOSA**, ya individualizado.

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

TERCERO: OTORGASE al sumariado 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 el sumariado 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 al sumariado, 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 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.

OCTAVO: 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 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 (S) REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

Distribución:

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