



RUS N° 1342/2013
Rakin 125795/13

SENTENCIA N° 1862

RANCAGUA, 18 MAR. 2014

MEP/LCS

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 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 Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento del (S) Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 19 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Puesto de elaboración y expendio de Alimentos, ubicado en Esmeralda S/N, de la comuna de Rengo, de propiedad de **CLUB DE RODEO COLONIA ESMERALDA**, RUT N° 75.147.900-K, representada por don **PAULO MUÑOZ LEON**, RUN N°

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

En construcción adobadas a media luna, se encuentran elaborando platos preparados que requieren cocción, además de lechugas en ensaladas, por celebración de fiestas patrias. El lugar de elaboración no dispone de autorización sanitaria y no reúne requisitos para este tipo de elaboración, ya que sus muros son de ladrillo sin estuco, no tiene cielo falso y no cuenta con sistema para el tratamiento de las aguas servidas. Las manipuladoras no utilizan ropa de trabajo adecuada ni protección del pelo.

Que el sumariado, debidamente citado, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección, asimismo acompaña documentos.

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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su artículo N° 6 que señala: "*La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente*". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 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*". También lo dispuesto en el artículo N° 24 inciso primero que señala: "*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*". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 25 letra b) y c) cuando señala: "*En las zonas de preparación de alimentos: 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". Además lo dispuesto en el artículo N° 31 que señala: "Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 56 que señala: "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".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 6, 11, 24, 25, 31 y 56 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 6 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 **15 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **CLUB DE RODEO COLONIA ESMERALDA**, representada por don **PAULO MUÑOZ LEON**, ya individualizado.

SEGUNDO: PROHÍBASE a la sumariada la elaboración y expendio de alimentos, mientras no cuente con la respectiva autorización sanitaria, bajo apercibimiento de mayor multa y medidas sanitarias más drásticas en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Rengo, ubicada en Lucas Sierra N° 49, de la comuna de Rengo, 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 cuarto, 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, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rengo
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

1342-2013