



RUS N° 1521/2013
Rakin 125799/13

SENTENCIA N° 1867

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 N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo;; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento de la Secretaria (S) Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 09 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Restaurant, ubicado en Jose Domingo Jaramillo N° 278, de la comuna de Nancagua, de propiedad de doña **LILIANA DEL CARMEN VIVEROS MORAGA, RUN N°**

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

- 1- Se encuentra fecas de ratón en cocina y sala de preparación de alimentos, detrás de máquinas y bajo máquinas congeladoras y en muebles.
- 2- Se observa todos los basureros sin tapa en área de preparación de alimentos.
- 3- Existe una gran suciedad en pisos de cocina y sala desconche, basura en mesones restos de comida.
- 4- El Local no cuenta con los extintores según el metraje del local total. Solo hay un extintor y está vencido 2010.
- 5- No tiene protección en iluminación en cocina y sala de lavados.
- 6- No cuenta con registros de fríos para las conservadoras y refrigeradores y hay una máquina en mal estado que pierden agua en cocina.
- 7- No existen separación entre las salas de preparación y patio interior, ya que se encuentran las puertas abiertas.
- 8- Existe un solo baño para el personal y en el local trabajan hombres y mujeres.
- 9- Por todas las observaciones y problemas estructurales se procede a la prohibición de funcionamiento.
- 10- Se adjuntan fotos.
- 11- No cuenta con control de plagas.

Que la sumariada, debidamente citada no formuló descargos en sumario sanitario, sin embargo serán considerados los documentos presentados junto con la solicitud de alza de prohibición de funcionamiento.

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° 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*". Además 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". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 32 inciso primero que 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". También lo dispuesto en el artículo N° 34 inciso segundo que señala: "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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 37 que señala: "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". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Además lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 48 que señala: "En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente".

En segundo lugar, 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Que, el artículo N° 6 que señala: "Las paredes interiores de los lugares de trabajo, los cielos rasos, puertas y ventanas y demás elementos estructurales, serán mantenidos en buen estado de limpieza y conservación, y serán pintados, cuando el caso lo requiera, de acuerdo a la naturaleza de las labores que se ejecutan". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 11 que señala: "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". También lo dispuesto en el artículo N° 22 que señala: "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". Además lo dispuesto en el artículo N° 46 que señala: "El potencial de extinción mínimo por superficie de cubrimiento y distancia de traslado será el indicado en la siguiente tabla.

Superficie de cubrimiento máxima extintor (m ²)	Potencial de extinción por mínimo	Distancia máxima de traslado del extintor (m)
150	4A	9
225	6A	11
375	10A	13
420	20A	15

El número mínimo de extintores deberá determinarse dividiendo la superficie a proteger por la superficie de cubrimiento máxima del extintor indicada en la tabla precedente y aproximando el valor resultante al entero superior. Este número de extintores deberá distribuirse en la superficie a proteger de modo tal que desde cualquier punto, el recorrido hasta el equipo más cercano no supere la distancia máxima de traslado correspondiente. Podrán utilizarse extintores de menor capacidad que los señalados en la tabla precedente, pero en cantidad tal que su contenido alcance el potencial mínimo exigido, de acuerdo a la correspondiente superficie de cubrimiento máxima por extintor. En caso de existir riesgo de fuego clase B, el potencial mínimo exigido para cada extintor será 10 B, con excepción de aquellas zonas de almacenamiento de combustible en las que el potencial mínimo exigido será 40 B". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 51 que señala: "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 consta Resolución Exenta N° 17895 de fecha 17 de septiembre de 2013, emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional, mediante la cual se ratifica lo obrado por el funcionario fiscalizador en actas N° 23380 y 23348 de fecha 13 de septiembre de 2013. Por otra parte se alza la prohibición de funcionamiento, impuesta sobre restaurant de propiedad de doña Liliana del Carmen Viveros Moraga, ya individualizada.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 24, 32, 34, 37, 38, 47 y 48 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, además lo dispuesto en el artículo N° 6, 11, 22, 46 y 51 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 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 **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **LILIANA DEL CARMEN VIVEROS MORAGA**, ya individualizada.

SEGUNDO: INSTRÚYASE a la sumariada, dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria aplicada en el presente sumario sanitario, bajo apercibimiento 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 San Fernando, ubicada en calle Juan Jiménez N° 1472, de la comuna de San Fernando, 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.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. San Fernando
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

1521-13