



MEP/MEVA

RUS N° 1565/2013
RAKIN N°

SENTENCIA N° 1904

RANCAGUA, 20 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; el Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República;; el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 27 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Clínica Integral, ubicada en Cáceres N° 645, de la comuna de Rancagua, de propiedad de **CLÍNICA DE SALUD INTEGRAL S.A., RUT N° 78.918.290-6**, representada por su don **JORGE EDUARDO PLAZA DE LOS REYES ULLOA, RUN N°**

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

En visita al SEDILE de este establecimiento donde se elaboran 4 fórmulas lácteas a aproximadamente 16 recién nacidos al día y trabaja una manipuladora. Se observa que existen condiciones que ponen en riesgo la eficiente inocuidad con la cual deben elaborarse y distribuirse las fórmulas lácteas a los recién nacidos, como:

- 1.- Solo cuenta con una puerta que cierra tanto de entrada y salida del personal, entorpeciendo el flujo unidireccional de las operaciones.
- 2.- Las fórmulas son preparadas y almacenadas en el equipo de frío al interior de la zona limpia de SEDILE y son retiradas por personal de neonatología quienes ingresan a la zona limpia, sin lavarse las manos, debido a que no existe ningún filtro sanitario.
- 3.- El basurero de la zona sucia carece de tapa accionable con el pie, por lo tanto los papeles utilizados para secarse las manos, mascarillas, guantes etc se deben eliminar levantando la tapa con la mano.
- 4.- El acceso al lavamanos de la zona sucia se encuentra entorpecido por un ventilador, que se ocupa en tiempo estival, debido a la intolerable temperatura ambiental presente en el lugar.
- 5.- La manipuladora no cuenta con servicio higiénico ni sala de vestuario exclusiva, debe bajar hasta neonatología para cambiarse ropa ubicada en quinto piso y utilizan ducha en el piso menos uno (- 1). SEDILE se encuentra en sexto piso del edificio y comparte baño con personal de esterilización que trabajan en área sucia de esta unidad.
- 6.- No hay registro de mantención de los equipos SEDILE, incluyendo equipos de frío donde se almacenan las fórmulas preparadas.
- 7.- No hay registro de higiene en personal de las manipuladoras.
- 8.- Las operaciones del SEDILE se encuentran a cargo de don Fernando Rodríguez Pizarro, jefe de operaciones, de profesión ingeniero de proyectos (civil industrial).
- 9.- No hay registro de capacitación de manipuladora.
- 10.- No acreditan resolución sanitaria que autorice funcionamiento al SEDILE.

Que la parte sumariada, debidamente citada, formuló descargos a través de su representante. Que acompaña Resolución Sanitaria que autoriza la instalación y funcionamiento de Clínica de Salud Integral, incluyendo dentro de las dependencias con que dicho establecimiento cuenta, 1 SEDILE.

Que, son analizados todos los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el **Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos**, que 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". El **artículo 24, 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.

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;

b) producción;

c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

El **artículo 32**, "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**, que 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 37**, "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**, que dispone, "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". El **artículo 52**, "La dirección del establecimiento será responsable de que todas las personas que manipulen alimentos, reciban una instrucción adecuada y continua en materia de manipulación higiénica de los mismos e higiene personal.

Cualquier persona que trabaje a cualquier título y, aunque sea ocasionalmente, en un establecimiento donde se elaboren, almacenen, envasen, distribuyan o expendan alimentos, deberá mantener un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos que manipule". El **artículo 59**, que dispone, "Se deberá evitar la presencia de personas extrañas en las salas donde se manipulen alimentos. En la eventualidad que esto suceda se tomarán las precauciones para impedir que éstas contaminen los alimentos. Las precauciones deben incluir el uso de ropas protectoras". El **artículo 63**, que dispone, "El flujo del personal, vehículos y de materias primas en las

distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada”.

Que, asimismo, se infringe el **Decreto Supremo N° 594 de 1999, Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, del Ministerio de Salud**, que en el **inciso primero del artículo 11**, señala, “*Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza*”.

El inciso primero y segundo del **artículo 21**, que señala, “*Todo lugar de trabajo estará provisto de servicios higiénicos, de uso individual o colectivo, que dispondrán como mínimo de excusado y lavatorio. Cada excusado se colocará en un compartimento con puerta, separado de los compartimentos anexos por medio de divisiones permanentes*”. El **artículo 27**, que señala “*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.*

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.

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 24, 32, 35, 37, 38, 52, 59 y 63 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el inciso primero del artículo 11, 21 y 27. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **120 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CLÍNICA DE SALUD INTEGRAL S.A.**, representada por su don **JORGE EDUARDO PLAZA DE LOS REYES ULLOA**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada 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.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina, ubicada en calle Campos N° 423, 6° piso edificio interamericana, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

CUARTO: 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.

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
- Depto. Jurídico (3)
- Of. Rancagua D.A.S.
- Of. Partes SEREMI

1565-13