



RUS N° 1247-13
RAKIN N° 134328-13

SENTENCIA N° 1917

MEP/LOM

RANCAGUA, 20 MAR. 2014

V I S T O, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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; Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 12 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **CAFETERÍA**, en **Avenida San Juan N° 133**, de la comuna de **Machalí**, propiedad de **COMERCIAL CENTRO NUEVO S.A.**, RUT N° 76.079.836-3, representada por don **CLAUDIO CASTELLANI COZZANI**, RUN N°

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

- 1.- La sección cuarto caliente de la cocina no cuenta con un equipo de agua que pueda ser utilizado para el lavado de manos.
- 2.- En la misma sección (cuarto caliente) se adolece de:
 - Un sistema de ventilación adecuado para disipar el calor ahí generado.
 - Se observa un extintor, los bordes de las ventanas y mallas mosquiteras dispuestas en ventanas, cubiertos de grasa (abundante).
 - La llave de corte rápido de gas de una de las 2 planchas se encuentra cubierta de grasa.
- 3.- En sección cuarto frío de la cocina se observa:
 - La presencia de un equipo de agua, el cual es utilizado para el lavado de manos y lavado de utensilios y loza.
 - Un mueble que es utilizado para interactuar con el cuarto caliente, que es de melamina, el cual en sus bordes se encuentra desprotegido. Quedando expuesta la madera aglomerada.
 - La presencia de un equipo de captura de insectos sobre el equipo de agua.
 - Una puerta que comunica con el exterior (pasillo de circulación) abierta.
 - Luminaria sin protección.
- 4.- En las dependencias destinadas al personal:
 - No cuenta con agua caliente en baños damas y varones.
 - Los casilleros del personal femenino se encuentran dentro de sala de servicios higiénicos.
 - No cuenta con toalla para el secado de mano en ninguno de los baños (damas y varones).
- 5.- Al interior de cocina (sección copería) se encuentra señalada una ruta como vía de escape, la cual se encuentra obstruida por una congeladora de alimentos.
- 6.- Al solicitar la carta menú al personal del establecimiento, se constata que ofrecen platos preparados al público, fin comercial que no está autorizado en la Resolución actual, Resolución Exenta N° 55 del 06 de enero de 2010.
- 7.- Acredita un plan de manejo de control de plagas.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos en sumario sanitario, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta

de inspección, indicando además las acciones realizadas tendientes de subsanar las deficiencias en comento.

Que son analizados los descargos, los antecedentes del sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el 11 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 se consigna que *"En las zonas de preparación de alimentos: d) las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación. Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no Absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático; h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad."*

El artículo 32 en sus incisos 1° y 2° 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. 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."

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 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."*

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 señala *"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."*

En el artículo 38 se establece *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."*

En segundo lugar 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 que en su artículo 21 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."*

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 27 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."

El artículo 37 señala "deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores.

Todos los locales o lugares de trabajo deberán contar con vías de evacuación horizontales y/o verticales que, además de cumplir con las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, dispongan de salidas en número, capacidad y ubicación y con la identificación apropiada para permitir la segura, rápida y expedita salida de todos sus ocupantes hacia zonas de seguridad. Las puertas de salida no deberán abrirse en contra del sentido de evacuación y sus accesos deberán conservarse señalizados y libres de obstrucciones. Estas salidas podrán mantenerse entornadas, pero no cerradas con llave, candado u otro medio que impida su fácil apertura."

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25 en sus letras d), e) y h), 32 en sus incisos 1º y 2º, 33, 34, 35 y 38 del Decreto Supremo Nº 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en los artículos 21, 27 y 37 en sus incisos 1º y 2º del Decreto Supremo Nº 594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Lo anterior en relación a 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

APLÍCASE una multa de **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **COMERCIAL CENTRO NUEVO S.A.**, representada por don **CLAUDIO CASTELLANI COZZANI**, ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina recaudadora, ubicada en Campos Nº 423, Edificio Interamericana, Sexto Piso, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: 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.

CUARTO: INSTRÚYASE a la sumariada a dar estricto cumplimiento a la normativa vigente en la materia, bajo apercibimiento de medidas sanitarias más drásticas y mayor multa en caso de incumplimiento.

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 el(la) sumariado(a) 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 el(la) sumariado(a) 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 tercero, 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:

- Sumariado(a)
- O.A.S. Rancagua
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 1247-13