



MEP/PLP

RUS N° 1244/2013

Rakin 125799-13

1949

SENTENCIA N° \_\_\_\_\_

RANCAGUA, 21 MAR. 2014

**VISTO**, 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; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud, y;

#### **CONSIDERANDO;**

Que, el día 04 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en supermercado ubicado en Armando Jaramillo N° 183, comuna de Nancagua, de propiedad de don **JORGE MUSALÉM MUSALÉM**, RUN N°

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

1. Se encuentran vitrinas con carne y cecinas a la venta al público, con una temperatura de 11,8°C y 6,9°C, estos productos están en descongelación.
2. Se encuentran en cámara de frío 96 (aproximadas) empanadas, en gran cantidad, y no cuenta con autorización en el local con la autorización sanitaria de las otras dependencias.
3. No cuenta con un lugar adecuado para las mermas, están todos los productos juntos.
4. Se encuentran las estructuras del supermercado en buenas condiciones.
5. No cuentan con registros de temperatura.
6. No existe programa de capacitación de higiene personal.
7. Se procede al decomiso de los productos de las vitrinas que contienen carne, y están a temperatura de 11,8°C para su destrucción.
8. Empanadas para su destrucción.

Que, por medio de acta N° 23393/13, se procedió a destruir los productos decomisados que allí se individualizan.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, en los que se refiere a los hechos constatados en el acta de fiscalización. Acompaña documentos.

Que, son 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 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 12** expresa: "Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados." El **artículo 37** 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.” El **artículo 52** inciso primero señala: “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.” El **artículo 62** expone: “Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.” El **artículo 63** expresa: “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.” El **artículo 186** establece: “Alimentos congelados son aquellos, naturales o elaborados, que han sido sometidos, mediante un equipo apropiado, a un proceso térmico hasta que el producto alcance una temperatura de  $-18^{\circ}\text{C}$  en el centro térmico.” El **artículo 192** señala: “Los alimentos congelados deberán ofrecerse a la venta en vitrinas congeladoras o conservadoras destinadas a ese fin. Estas deberán ser capaces de funcionar y mantener la temperatura del producto a  $-18^{\circ}\text{C}$  y estar provistas de termómetros. Se podrá tolerar por períodos breves un aumento de la temperatura del producto, pero no se permitirá que esta sobrepase los  $-12^{\circ}\text{C}$ .”

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 37, 52, 62, 63, 186 y 192 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Todo lo anterior lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

### SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **40 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **JORGE MUSALÉM MUSALÉM**, de igual domicilio al ya señalado, ya individualizado.

**SEGUNDO:** OTÓRGASE al sumariado un plazo de 5 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de que corrija 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 el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Fernando, ubicada en Juan Jiménez N° 1472, de la citada comuna, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**CUARTO:** SE APERCIBE al sumariado con la aplicación de lo dispuesto en el artículo 169 del Código Sanitario, en caso de no pagar la multa en el plazo señalado en el número precedente, por lo que podrá sufrir por vía de sustitución y apremio, un día de prisión por cada décimo de Unidad Tributaria Mensual.

**QUINTO:** FISCALÍCESE oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**SEXTO:** 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.

**SÉPTIMO:** 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 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.

**OCTAVO:** RATIFÍQUESE lo obrado por funcionario fiscalizador, de acuerdo a lo señalado en actas de inspección N° 23384 y 23393, en cuanto al decomiso y destrucción de los productos señalados en las actas que dieron origen al presente sumario sanitario.

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

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

1244-2013