



MEP/PLP

RUS N° 1054/2013

Rakin 105256-13

1950

SENTENCIA N° \_\_\_\_\_

RANCAGUA, 21 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; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el 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 Exenta N° 1242 de 20 de febrero de 2014 emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional; el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud sobre nombramiento del Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región de O'Higgins.

#### **CONSIDERANDO;**

Que, el día 21 de julio de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en cocina de establecimiento educacional ubicada en Muñoz Carrasco S/N, sector Los Marcos, comuna de Mostazal, donde presta sus servicios **SOCIEDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.**, RUT N° 96.987.050-9, representada por don **MATÍAS PINTO O'RYAN**, RUN N° \_\_\_\_\_ ambos con domicilio en Avenida La Dehesa N° 181 oficina 1011, comuna de Lo Barnechea, Región Metropolitana.

Que en dicha visita levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata lo siguiente:

Al momento de la visita se constata que en cocina se elaboran 171 raciones para los alumnos.

- No cuenta con Resolución Sanitaria.
- En zona de elaboración, trabajan 3 manipuladores en un espacio de 6 mts<sup>2</sup>, con riesgo de quemadura, ya que se encuentra dispuesta cocinilla con fondo de elaboración.
- No cuenta con cierre completo que aisle la cocina, además puerta de acceso no cuenta con cierre automático.
- No cuenta con lavamanos en zona de elaboración, sin dispensador de jabón y papel secante, basurero no cuenta con cierre con pedal.
- Muros se observan con humedad condensada, pintura en mal estado.
- Bodega de alimentos con muros con humedad condensada, pintura en mal estado por el hecho de no contar con un buen sistema de extracción.
- Manipuladores no cuentan con sala de vestuario y deben cruzar patio de juegos para llegar a servicios higiénicos.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección, señalando las medidas correctivas que implementará a fin de subsanarlos.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada, por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Que, constituye infracción a lo dispuesto en su **artículo 6**, que señala: "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente." Asimismo, el **artículo 11** dispone: "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** dispone: "En las zonas de preparación de alimentos: **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; **e)** las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático;" El **artículo 32 inciso primero**, establece que "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." 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 sólo uso o aire caliente." 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." El **artículo 38** expone: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."

Que, en segundo lugar, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se representa también por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el **artículo 3** que expresa que: "Toda empresa está obligada a mantener en lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ella se desempeñan, sean estos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella." En segundo lugar, su **artículo 11**, dispone que: "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." El **artículo 27** expresa: "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."

Que, en consecuencia estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 11, 25, 32, 33, 35 y 38 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, y a lo dispuesto en los artículos 3, 11, 27 y 42 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece 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 67 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

#### **SENTENCIA:**

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **SOCIEDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.**, representada por don **MATÍAS PINTO O'RYAN**, ya individualizada.-

**SEGUNDO:** OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 10 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 la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, Sexto 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 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 el 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, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Nelson Flores".

**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

1054-13