



MEP/PLP

RUS N° 1259/2013

Rakin S/N

1951

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 N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud, y;

**CONSIDERANDO;**

Que, el día 13 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en carnicería ubicada en Leopoldo de Asís N° 1006 local 2, comuna de Rancagua, de propiedad de **GANADERA RES LTDA.**, RUT N° 76.023.320-K, representada por don **RICHARD DONOSO ORELLANA**, RUN N° \_\_\_\_\_,

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

- Con ventas en promedio de 1000 kgs al día en fechas de festividades, se encuentra en cámara, producto vencido el cual corresponde a costillar marinado marca Agrosuper, que en total suman 141 kgs., el cual es decomisado.
- Baños de hombres, el cielo con hongos, sin jabón y sin toalla nova, sin ventilación.
- No hay sala de vestuarios.
- Mueble para bolsas plásticas de ventas sin cerrar, abierto.
- Vitrinas de expendio sin micas al momento de fiscalización.
- Zona de ventas y sala de proceso, cielo de plumavit.
- Luminarias sin protección en zonas de elaboración sobre vitrinas de expendio.
- Cuenta con sala de proceso para despostar en cámara sin autorización.
- En zona de proceso, desagüe sin tapa, piso de cerámica, varias rotas, además puertas sin cierre automático.
- Área de comedor se utiliza como bodega, no cuenta con equipo de frío ni tampoco con lavaplatos.
- En zonas de bodega, cielo faltan palmetas que impidan el ingreso de vectores.
- En 2° piso, escalera sin señales de indicación de riesgo de caída, además es utilizado como bodega y gran cantidad de basura.
- Cámaras (2) sin luz.
- Sin señales de lavado de manos.

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

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** 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** dispone: "Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados." El **artículo 18** señala: "El equipo y los recipientes que se utilicen en la recolección y la producción de alimentos deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Los envases que se reutilicen deberán ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deberán limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectarse. Los recipientes usados para materias tóxicas deberán ser identificados y no podrán utilizarse para alimentos." El **artículo 31** señala: "Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento. Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable." El **artículo 32** 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. 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 34** inciso segundo dispone: "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." El **artículo 37** dispone: "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** señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados." El **artículo 106** señala: "Para los efectos de este reglamento se entiende por: **18) Fecha de vencimiento o plazo de duración:** Aquella fecha o aquel plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el período durante el cual el producto conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado."

Que, por último, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, 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 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." El **artículo 11**, 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". El **artículo 27 incisos primero y segundo**, 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." El **artículo 28** señala: "Cuando por la naturaleza o modalidad del trabajo que se realiza, los trabajadores se vean precisados a consumir alimentos en el sitio de trabajo, se dispondrá de un comedor para este propósito, el que estará completamente aislado de las áreas de trabajo y de cualquier fuente de contaminación ambiental y será reservado para comer, pudiendo utilizarse además para celebrar reuniones y actividades recreativas. El empleador deberá adoptar las

*medidas necesarias para mantenerlo en condiciones higiénicas adecuadas. El comedor estará provisto con mesas y sillas con cubierta de material lavable y piso de material sólido y de fácil limpieza, deberá contar con sistemas de protección que impidan el ingreso de vectores y estará dotado con agua potable para el aseo de manos y cara. Además, en el caso que los trabajadores deban llevar su comida al inicio del turno de trabajo, dicho comedor deberá contar con un medio de refrigeración, cocinilla, lavaplatos y sistema de energía eléctrica.” El artículo 36 señala: “Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas.” 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. Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias.” El artículo 42 inciso primero señala: “El almacenamiento de materiales deberá realizarse por procedimientos y en lugares apropiados y seguros para los trabajadores.”*

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 18, 31, 32, 34, 37, 38 y 106 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y a lo dispuesto en el artículos 6, 11 27 y 28 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 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:

### **S E N T E N C I A**

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **60 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **GANADERA RES LTDA.**, representada por don **RICHARD DONOSO ORELLANA**, ya individualizados.

**SEGUNDO:** **PROHÍBASE** la ejecución de actividades relativas a alimentos en rubros que no se encuentren expresamente autorizados en la respectiva resolución sanitaria, mientras no se cuente con dichos permisos, bajo apercibimiento de mayor multa y 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 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, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

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

1259-2013