



MEP/PLP

RUS N° 1248/2013

Rakin N° 125793-13

1958

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; 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 12 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en fábrica de empanadas ubicada en Cachapoal N° 228, comuna de Rancagua, de propiedad de **HERÓDOTO FORTESS E HIJO LIMITADA**, RUT N° 82.568.800-5, representada por don **JORGE FORTESS SANZANA**, RUN N°

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

Local funcionando al momento de la visita, elabora y expende alrededor de 55 empanadas de pino y otras variedades.

Se constata lo siguiente:

1. Local no cuenta con extintores con carga vigente, se observa que existe 1 extintor en área de proceso el cual está vencido del año 1999.
2. Las ventanas de las diferentes áreas cuentan con mallas mosquiteras, pero éstas se encuentran con polvo, sucias, algunas no cumplen con el objetivo de impedir el ingreso de vectores, ya que son de un diámetro mayor.
3. En el local trabajan hombres y mujeres, cuentan con sólo 1 sala de vestuario.
4. En sala de proceso (elaboración de pino), se observan alimentos que son preparados para el consumo propio de las personas que aquí trabajan, ya que se observan acelgas en lavaplatos.
5. Se observa falta de limpieza e higiene en refrigerador que se ubica en sala de proceso.
6. La puerta de acceso a área de elaboración no es con cierre automático y se encuentra dividida; la parte de arriba se mantiene abierta para hacer la entrega de empanadas hacia el área de expendio, por lo tanto permanece abierta.

Que, la sumariada debidamente citada, en lo principal de su presentación, 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. Al otrosí, acompaña documentos.

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 11**, que 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: "**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 alfézares 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," 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 **inciso final del artículo 34** señala: "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 38** señala: "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** 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 51** dispone: "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención."

Que, en consecuencia estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25, 32, 34 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 51 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 **5 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **HERÓDOTO FORTESS E HIJO LIMITADA**, representada por don **JORGE FORTESS SANZANA**, ya individualizados.-

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