



RUS N° 1186/2013

Rakin N° 132346-13

1960

SENTENCIA N° \_\_\_\_\_

RANCAGUA, 21 MAR. 2014

MEP/PLP

**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 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 05 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en fábrica de pasteles, amasandería y minimercado ubicado en Negrete N° 1020 comuna de San Fernando, de propiedad de **CASA DE LAS MASITAS Y EMPANADAS LA TRADICIONAL LTDA.**, RUT N° 76.178.021-2, representada por doña **ROSSANA PADILLA ARENAS**, RUN N°

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

En inspección a este local se detectó lo siguiente por ficha BPM:

1. Los pisos y paredes no están en condiciones. La falta de aseo es evidente en fábrica de pasteles y amasandería, cielos sucios.
2. No existe protección en ventanas en las instalaciones para prevenir el ingreso a vectores y se encuentran moscas en amasandería y fábrica de pasteles.
3. Las estructuras auxiliares en las fábricas no están en condiciones de preparar alimentos.
4. Las superficies de trabajos en amasandería están en mal estado y presentan hongos, existe un refrigerador sin uso totalmente sucio y con productos en mal estado.
5. Los sistemas de evacuación de aguas residuales se encuentran en mal estado.
6. Los vestuarios de los trabajadores no están en condiciones de ser utilizados por falta de aseo y existen llaves en mal estado. No tienen jabón líquido ni agua caliente.
7. No existe ventilación adecuada en amasandería para la eliminación de calor, y el techo presenta malas condiciones.
8. La iluminación de estas instalaciones no cuenta con protección.
9. No existe un lugar específico para productos en mal estado, son guardados dentro de los muebles.
10. No cuentan con los registros de temperatura de las máquinas de frío.
11. Se detectan fecas de ratón en fábrica de pasteles y amasandería y patio, además existe un perro que está en tránsito del negocio a la fábrica de pasteles y amasandería.
12. No existen programas de control de aseo de las instalaciones, de higiene del personal. No tienen capacitación los trabajadores.
13. Las materias primas, no existe un control del lugar de almacenamiento esté en condiciones óptimas para guardar alimentos. En malas condiciones.
14. Existen máquinas de frío con productos en buen estado con productos en mal estado.
15. En sala de venta no existe un baño para el personal que atiende, ya que es utilizado como bodega y no cuentan con jabón líquido.
16. Los alimentos preparados calientes no están en una máquina para este proceso, ocupan una máquina de frío.
17. Se procede a retener los productos hasta mañana para su retiro y destrucción, los productos se encuentran en refrigerador y existe contaminación cruzada.
18. Se prohíbe el funcionamiento de fábrica de pasteles y amasandería.

Que, por medio de Resolución Exenta N° 17815 de 12 de septiembre de 2013, se ratificó la retención y desnaturalización de alimentos consignados en las actas de fiscalización respectivas, y asimismo, se ratificó y alzó la prohibición de funcionamiento decretada por medio del acta de fiscalización N° 23373 y 23374 de 05 de septiembre de 2013..

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. Asimismo, 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 3 inciso primero** que expresa: *"Todos los alimentos y materias primas, deberán responder en su composición química, condiciones microbiológicas y caracteres organolépticos, a sus nomenclaturas y denominaciones legales y reglamentarias establecidas."* El **artículo 11** dispone que: *"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 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 25** dispone: *"En las zonas de preparación de alimentos: b) las paredes, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar; 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; 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; 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 34** inciso final 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 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** señala: *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."* El **artículo 41** señala: *"Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza."* El **artículo 44** dispone: *"Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos."* El **artículo 45** dispone: *"Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios."* El **artículo 46** dispone: *"Se prohíbe la entrada a las salas y áreas de elaboración de los establecimientos de alimentos de toda especie animal, excepto en los mataderos, de aquellas destinadas al faenamiento."* El **artículo 47** dispone: *"Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para*

cerciorarse de que no exista infestación." El artículo 48 indica: "En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente." El artículo 61 expresa: "En la elaboración sólo deberán utilizarse materias primas e ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados, exentos de microorganismos o sustancias tóxicas en cantidades superiores a las aceptadas en este reglamento u otras materias extrañas." El artículo 62 establece que "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 señala: "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. Finalmente el artículo 67 expone: "Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano."

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." El **artículo 6** dispone: "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." 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. 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 32** dispone: "Todo lugar de trabajo deberá mantener, por medios naturales o artificiales, una ventilación que contribuya a proporcionar condiciones ambientales confortables y que no causen molestias o perjudiquen la salud del trabajador." El **artículo 37 inciso primero** señala: "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores."

Que, en consecuencia estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 11, 18, 25, 34, 35, 38, 41, 44, 45, 46, 47, 48, 61, 62, 63 y 67 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, 6, 11, 27, 32 y 37 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 **60 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CASA DE LAS MASITAS Y EMPANADAS LA TRADICIONAL LTDA.**, representada por doña **ROSSANA PADILLA ARENAS**, ya individualizadas.-

**SEGUNDO:** INSTRÚYASE a la sumariada a dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria, bajo apercibimiento de 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 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 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. San Fernando D.A.S.
- Of. Partes SEREMI