



RUS N° 1116-13
RAKIN N° 125802-13
SENTENCIA N° 1991

MEP/LOM

RANCAGUA, 24 MAR. 2014

V I S T O, 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; Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 04 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **LOCAL DE ALIMENTOS**, ubicado en **Rafael Casanova N° 445**, de la comuna de **Santa Cruz**, propiedad de doña **AMADA MUÑOZ GONZÁLEZ, RUN N°**

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

-Con motivo de fiscalizar sección carnicería de supermercado se inspecciona instalaciones constatando las siguientes deficiencias:

1° Cámara de refrigeración con abundantes trozos de carne dispersas por el piso, hongos en paredes y estructuras las que entra en contacto con el producto almacenado.

2° Se aprecia condensación escurriendo sobre el producto.

3° Acumulación de cajas y material de envolver contaminada con líquido proveniente de carne en pasillo contiguo a cámaras.

4° Basureros permanecen destapados, dispensador de jabón sin producto y utilizado para colgar ganchos en desuso.

5° Personal que atiende sección carnicería no cuenta con cubre pelo.

6° Se encuentra 3.5 kilos de carne molida para expendio en bandeja al interior del local la que es decomisada y desnaturalizada en el mismo lugar.

7° No cuenta con registro de temperaturas de los últimos 4 días previos a la inspección.

8° No hay registro de programa de higiene del personal.

9° Se adjuntan fotografías.

10° Se aplica ficha BPM 53%.

Que la sumariada debidamente citada, formuló descargos, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, indicando además las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias constatadas.

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, el que en el artículo 11 consigna 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 24 señala *“los edificios e instalaciones deberán proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto.”*

El artículo 33 indica también que “en las zonas de elaboración deberá disponerse de lavamanos provistos de jabón y medios higiénicos para secarse las manos, tales como, toallas de un solo uso o aire caliente.”

El artículo 38 establece que “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 56 señala “Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.”

El artículo 63 señala que “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 69 señala “Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable.”

En el artículo 71 se establece que “En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes.

Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.

El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos. Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.

En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera.”

En el artículo 102 se señala que “se prohíbe la fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados.”

Finalmente el artículo 275 señala “Carne molida sin otra denominación, es la carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Su contenido de grasa total no deberá ser superior a 10%. Se permitirá solamente su expendio:

a) a pedido y molida en presencia del comprador;

b) envasada en los establecimientos que cuentan con una sala o lugar adecuado.”

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 33, 38, 41, 56, 63, 69, 71, 102 y 275 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. Lo anterior en relación a lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

En mérito de lo anterior y en conformidad con las facultades legales con las que obro, se resuelve:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 60 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **AMADA MUÑOZ GONZÁLEZ**, ya individualizada.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Santa Cruz del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en calle Gonzalo Bulnes 189, 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 el(la) sumariado(a) 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.

SEPTIMO: SE INFORMA a el(la) sumariado(a) 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 tercero, a menos que la sumariada(a) 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: RATIFÍCASE EL DECOMISO Y DESTRUCCIÓN de los productos individualizados en el acta de inspección por el funcionario fiscalizador.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado(a)
- O.A.S. Santa Cruz
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1116-13