



RUS N° 1257-13  
RAKIN N° 125793-13

SENTENCIA N° 1997

RANCAGUA, 25 MAR. 2014

MEP/LOM

**V I S T O**, 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; el D.S. N° 977/96 DEL Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; El D.S. N° 594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud.

#### CONSIDERANDO;

Que, el día 11 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **CARNICERÍA**, ubicada en **Brasil N° 889**, de la comuna de **Rancagua**, propiedad de **COMERCIAL SU CARNE LIMITADA**, RUT N° **77.635.890-8**, representada por don **FERNANDO BOZO CATALÁN**, RUN N°

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

Se visita el local donde se expenden 2200 kilos de carne diariamente en donde trabajan un total de 10 personas de las cuales son 5 hombres y 5 mujeres (3 mujeres labores administrativas y las restantes en el mesón de atención al igual que todo el personal masculino), en donde se constatan las siguientes deficiencias:

- En zona de expendio: en las vitrinas hay producto envasado que tiene contacto con producto no envasado. En este sector hay un solo lavamanos en el rincón de este no permitiendo un acceso rápido y expedito al lavamanos ya que durante la fiscalización no se realizó un lavado de manos de los manipuladores (el largo del expendio es de 10 mts. de largo aproximado).
- Existe una sala de proceso donde se realizan los cortes de chuleta y huesos en donde no hay lavamanos (solo un lavafondos), además en el piso hay una romana en donde debajo de ella hay acumulación de restos de grasa y agua por tal motivo se percibe mal olor, no hay equipo de frío para mantener la temperatura ambiente, (menos de 12° C), sin autorización.
- Hay una bodega con bandejas, basureros y útiles de aseo al costado de la sala de proceso con conexión directa hacia ella, en donde además hay un tablero eléctrico sin señalética de riesgo de electricidad.
- Cámara de productos refrigerados se encuentra saturada, con imposibilidad de realizar un correcto aseo, además en esta cámara está el sector de mermas teniendo casi contacto directo con los otros productos, el piso se encuentra húmedo y el espacio libre para circular es de 50 centímetros como máximo.
- No existe sala de vestuario separado por sexo para el personal, en el baño de hombres (personal) la ducha se encuentra inhabilitada (sin llave), no hay agua caliente en lavamanos ni duchas.
- En baño mujeres (del personal) el cielo cuenta con espacios libres posibilitando el ingreso de vectores al lugar, en este mismo baño no hay ducha con agua caliente, ni agua caliente en el lavamanos siendo que trabajan mujeres en la venta.
- A la salida del baño de mujeres existe un pasillo en donde hay muebles con útiles de aseo en donde hay un cerámico y hay una gran cantidad de polvo, además de posibilitar el riesgo de atasco del pie.
- El acceso al segundo piso es por una escalera con una elevada pendiente la cual no tiene barrera o pasamano en un costado la gran pendiente que tiene dificulta el acceso hacia el lugar con un gran riesgo de caída, además no tiene señalética de seguridad que indique el riesgo de caída y el uso de pasamanos.
- En el segundo piso hay almacenamiento de artículos administrativos como registros y además se utiliza como comedor en donde el piso es de madera no lavable, no hay lavamanos o lavaplatos, no hay equipo de frío, la altura de este lugar es de 1 metro 50 centímetros aproximados lo cual imposibilita un adecuado

tránsito además de riesgos de accidente ya que además no hay cielo y hay un tubo de evacuación de aguas servidas que proviene de las dependencias sin señalética de riesgo de golpes por la altura. En el piso hay una caja de derivación eléctrica sin protección con cables eléctricos descubiertos.

- No hay señalética de lavado de manos obligatorio en lavamanos del personal, ni de vías de evacuación.
- Se prohíbe el acceso al segundo piso mientras no se corrija el riesgo del lugar.

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, en el artículo 11 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 establece que *“Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados.”* En el artículo 24 en su inciso 1° 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 26 señala *“La zona de preparación de alimentos deberá estar separada de los recintos destinados a alojamientos, servicios higiénicos, vestuarios y acopio de desechos.”*

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.”* En el artículo 32 se consigna *“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.”*

*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 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 solo 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.”*

En el artículo 38 que *“los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.”*

En su artículo 63 se establece 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.”*

En segundo lugar en el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, en su artículo 3 señala *“La empresa está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ellos se desempeñan, sean éstos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella.”* El artículo 6 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 7 señala *“Los pisos de los lugares de trabajo, así como los pasillos de tránsito, se mantendrán libres de todo obstáculo que impida un fácil y seguro desplazamiento de los trabajadores, tanto en las tareas normales como en situaciones de emergencia.”* El artículo 11 establece 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.”* En el artículo 21 en su inciso 2º, se señala que *“cuando la naturaleza del trabajo implique contacto con sustancias tóxicas o cause suciedad corporal, deberán disponerse de duchas con agua fría y caliente para los trabajadores afectados. Si se emplea un calentador de agua a gas para las duchas, éste deberá estar siempre provisto de la chimenea de descarga de los gases de combustión al exterior y será instalado fuera del recinto de los servicios higiénicos en un lugar adecuadamente ventilado.”* En el artículo 27 se señala que *“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.”* En el artículo 28 que *“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 en su inciso 1º señala *“Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores.”*

Luego en el inciso 3º del mismo 37, se señala *“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 38 señala *“Deberán estar debidamente protegidas todas las partes móviles, transmisiones y puntos de operación de maquinarias y equipos.”*

En el artículo 39 señala *“las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente.”*

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24 en su inciso 1º, 26, 31, 32, 33, 35, 38 y 63 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3, 6, 7, 11, 21 en su inciso 2º, 27, 28, 36, 37 en su inciso 1º, 38 y 39 del Decreto Supremo N°

594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. 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 **90 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **COMERCIAL SU CARNE LIMITADA**, representada por don **FERNANDO BOZO CATALÁN**, ya individualizados.

**SEGUNDO: OTÓRGASE** a el(la) sumariado(a) un plazo de 05 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de proceder a dar corrección a las deficiencias sanitarias constatadas 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 el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en Campos N° 423, Edificio Interamericana, Sexto Piso, 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: OTÓRGASE** a el(la) sumariado(a) un plazo de 05 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de proceder a corregir 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.

**SEXTO: FISCALÍCESE** oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**SEPTIMO: 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.

**OCTAVO: 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 cuarto, 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.



NOTÉSE, NOTIFIQUESE 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. Rancagua
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1257-13