



MEP/CGD

RUS N° 1335/2013
Rakín N° 139738/2013

SENTENCIA N° 2007

RANCAGUA, 25 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 Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; Decreto Supremo N° 594 de 1999, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; 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.

CONSIDERANDO;

Que, el día 30 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en local Doggis, ubicado en Avenida Einstein N° 287, local 119, de la comuna de Rancagua, propiedad de **COMERCIAL QUINTA LIMITADA, RUT N° 78.775.570-4**, representada por don **SEBASTIÁN RUFIN DUVAL, RUN N°**

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

En el local indicado, el cual se encuentra funcionando al momento de la visita, elabora y expende al público alrededor de 1153 unidades de alimentos, entre hotdogs, papas fritas, empanadas de queso, nuggets, etc.

Se constata lo siguiente:

1. Se observan baratas muertas en el piso del áreas pre- elaboración, en repisa detrás de los muebles.
2. Es evidente la falta de aseo e higiene en general del local, ya que, se observan restos orgánicos, grasas en el piso, detrás de artefactos, lo cual demuestra que no se realizó un aseo pre operacional que garantice la inocuidad de los alimentos.
3. Personal que trabaja en el local, no cuenta con casilleros para guardar sus pertenencias, las cuales se encuentran dispersas en área de oficina del local.
4. Al ingresar al local existe un lavamanos, el cual actúa como filtro sanitario para el personal, sin embargo, la ubicación de este lavamanos hace que su uso sea dificultoso, ya que está al fondo de la Oficina, detrás de la silla, no cumple su función.
5. No cuentan con registros de temperatura de mantenedor de papas fritas (calientes), registros de mermas y registros de temperatura de refrigeración y aseo pre operacional no están actualizados, a medio llenar.
6. Por lo anteriormente descrito ya que es un riesgo para la inocuidad alimentaria, excepto el punto N° 3, se Prohíbe el Funcionamiento del local, su apertura debe ser solicitada en forma escrita a ésta Autoridad Sanitaria, con todo estos puntos subsanados.
7. Personal del local, tiene la instrucción de ocupar el baño para manipuladores de alimentos, dispuesto en el Centro Comercial, pero el personal no cuenta con llaves para acceder a este servicio sanitario, porque éste permanece cerrado y las personas que realizan el aseo son las únicas que tienen las llaves para ingresar al servicio higiénico, por ésta razón el personal manipulador de éste local ocupa los baños para el público que dispone el Centro Comercial.
8. En oficina del local, se observan cables eléctricos sin protección, y adaptaciones poco seguras.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos, en los que se refiere a los hechos señalados en el acta de inspección y a las medidas correctivas realizadas a fin de subsanar dichas deficiencias.

Que mediante Resolución Exenta N° 18101 de fecha 04 de octubre de 2013, se procede a ratificar lo obrado por el fiscalizador mediante acta N° 23226 de fecha 30 de septiembre de 2013, y alza la prohibición de funcionamiento, decretada en dicha acta.

Que, son analizados todos los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el **Decreto Supremo N° 977/97**, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos, 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 31**, "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 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 37** señala "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** que señala, "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". El **artículo 41** indica "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** señala 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 47**, que indica "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** ordena "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".

Que, en segundo lugar, se infringe el **Decreto Supremo N° 594/99**, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, en el que en su **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 21** ordena "Todo lugar de trabajo estará provisto de servicios higiénicos, de uso individual o colectivo, que dispondrán como mínimo de excusado y lavatorio. Cada excusado se colocará en un compartimento con puerta, separado de los compartimentos anexos por medio de divisiones permanentes. 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". El **artículo 27 inciso 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 39** ordena "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".

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en 11, 31, 32, 37, 38, 41, 44, 47 y 48 del Decreto Supremo N° 977/97, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en los artículos 11, 21 y 27 del Decreto Supremo N° 594 de 1999, que aprueba 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 **100 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **COMERCIAL QUINTA LIMITADA**, representada por don **SEBASTIÁN RUFIN DUVAL**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTORGASE 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 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.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, piso sexto, 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:

- Sumariado
- Of. Rancagua D.A.S.
- Departamento Jurídico(2)
- Of. Partes SEREMI