



MEP/CGD

RUS N° 1558/2013
Rakin N° 138545/2013

SENTENCIA N° 2009

RANCAGUA, 25 MAR. 2014

VISTO, 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; el D. S. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el D. S. 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 30 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección, en Local de Comida Rápida, denominado Mr. Hungry, ubicado en Avenida Einstein N° 287, local 118, de la comuna de Rancagua, propiedad de **COMERCIAL Y ALIMENTOS ARCO LTDA., RUT N° 76.146.081-1**, representada legalmente por don **JORGE CORTES SEPULVEDA, RUN N°**

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

En visita al lugar antes señalado se constata lo siguiente:

- El local cuenta con Resolución Sanitaria 5052 con fecha del 11/11/2011.
- En el local trabajan 9 personas entre hombre y mujeres con turnos de mañana y tarde.
- En las paredes hay varios orificios donde falta cerámica y por donde se ve salir baratas.
- Se encuentran residuos orgánicos debajo de máquinas, en esquinas, debajo de lavamanos.
- La campana se encuentra en mal estado, está sucia y con escurrimiento de grasa.
- Congeladoras están en mal estado, sucias, la tapa no cierra correctamente.
- Se encuentran baratas muertas y vivas. Acredita certificado de control de plagas con fecha de 10 de septiembre de 2013, cuya empresa es responsabilidad del centro comercial.
- El cielo se encuentra manchado y hay un orificio en la zona de la elaboración áreas de la campana.
- La iluminación de la zona de elaboración se encuentra desprotegida y hay tubos fluorescentes malos.
- No acreditan registros de temperaturas de aseo personal de aseo higienización y sanitización del local.
- Basurero sin tapa en el expendio.
- Se encuentran utensilios de aseo en la zona de elaboración.
- No hay puerta de cierre automático.
- Extintor se encuentra vencido de marzo de 2013.
- En el expendio hay utensilios guardados en mueble sin puerta.
- El local no cuenta con Manual de Buenas Prácticas.
- En la zona de pre elaboración no hay lavamanos.
- En la misma zona el sifón del lavafondo tiene filtración.
- Hay casilleros en esta zona al ingreso de la puerta trasera.
- También hay maquinaria en desuso en el mismo sector.
- Equipo de frío para mantener productos refrigerados se toma la temperatura con termómetro institucional dando 11, 4°C por lo cual se procede con el decomiso de :
 - 500 grs. De jamón quitinia T° de 10°C.
 - 100 grs. De atún sin rotulación.
 - 100 grs. De pebre sin rotulación.
 - 9 paquetes de vienas de 20 unidades cuya T° es de 7,3°C.
 - 7 paquetes de queso laminado de 500 grs.
 - 150 grs. De chucrut.

- 200 grs. De lomo que tenía T° de 6,9°C.
- 3 botellas de aliño cesar gourmet de las cuales 1 es de litro, otro de 700 cc y la última de 100 cc.
- Además de 6,5 Kgrs. De medialunas que no tenían rotulación.
- 3,5 Kgrs. De carne de lomo con fecha 17/09/13.

Todos estos productos fueron decomisados y desnaturalizados en el basurero del local con productos químicos.

Se prohíbe el funcionamiento del local Mr. Hungry por riesgo inminente a la salud de las personas.

- Servicios higiénicos del personal se encuentran en el estacionamiento del centro comercial, por lo que el personal debe cruzar este recinto para llegar a ellos.
- No cuentan con un filtro sanitario para la salida hacia los baños.
- La ducha de servicios higiénicos no tiene challa.
- No hay papel secante para las manos.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere a las medidas correctivas implementadas a fin de subsanar las deficiencias consignadas en las respectivas actas de inspección.

Que mediante Resolución Exenta N° 18126 de fecha 08 de octubre de 2013, se procede a ratificar lo obrado por el fiscalizador mediante actas N° 22565 y 22566 de fecha 30 de septiembre de 2013, y alza la prohibición de funcionamiento, decretada en dichas actas.

Que, analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en primer lugar por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que 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 25 letra b** ordena *“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; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático”*. 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”*. 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”*. Además de lo dispuesto en el **artículo 33** que 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 34 inciso segundo** indica *“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”*. Asimismo el **artículo 37** indica que *“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”*. Por otro lado el **artículo 38** señala *“Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados”*. Por su lado, 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”*. Por su parte, el **artículo 42** ordena: *“Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse”*. El **artículo 47** 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** 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 50** expresa "Se prohíbe la mantención de plaguicidas u otras sustancias tóxicas que puedan representar un riesgo para la salud, en las zonas de producción, elaboración, transformación, envase y almacenamiento de alimentos". Además el **artículo 62** indica "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". El **artículo 69** indica "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. Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos en la norma técnica que para tales efectos dicte el Ministerio de Salud, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), en toda su línea de producción, conforme lo establecido en la Norma Chilena Oficial NCh 2861. Of2004, declarada Oficial de la República de Chile por resolución exenta N° 241, de 14 de abril de 2004, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, publicada en el Diario Oficial del 21 de abril de 2004".

Que, por último, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, 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 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. En aquellos lugares en que los trabajadores están expuestos a sustancias tóxicas o infecciosas, éstos deberán tener 2 casilleros individuales, separados e independientes, uno destinado a la ropa de trabajo y el otro a la vestimenta habitual. En tal caso, será responsabilidad del empleador hacerse cargo del lavado de la ropa de trabajo y adoptar las medidas que impidan que el trabajador la saque del lugar de trabajo".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25, 31, 32, 33, 34, 37, 38, 41, 42, 47, 48, 50, 62 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 27 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 **100 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **COMERCIAL Y ALIMENTOS ARCO LTDA.**, representada legalmente por don **JORGE CORTES SEPULVEDA**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 5 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, 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
- Of. Rancagua .
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

1558-2013