



MEP/CGD

RUS N° 1396/2013  
Rakin N° 125790/2013

SENTENCIA N° 2010

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. 909/13 del Ministerio de Salud.

#### **CONSIDERANDO;**

Que, el día 10 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Pastelería y Panadería "Nueva Esperanza", ubicada en Aníbal Pinto N° 139, comuna de Pichilemu, de propiedad de don **MIGUEL ANGEL SAAVEDRA SOTO, RUN N°**

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

- Que, en sala de elaboración de pasteles, se aplica lista de chequeo de buenas prácticas de manufactura y que no cumple los siguientes parámetros:
- Piso se encuentra en mal estado en un 50% de su extensión.
- Elementos de elaboración con restos de materias primas como batido y frutas del día anterior y no protegidos bajo refrigeración.
- Falta orden y limpieza en mesones y equipos.
- Equipo de refrigeración no tiene la temperatura requerida se mide y es de 14°C.
- Existe basura en basurero de día anterior.
- No acredita fumigación con empresa autorizada.
- Se procede a destruir previa desnaturalización crema pastelera que no tiene la temperatura de refrigeración (temperatura medida 14°C), la cantidad de 1.0 kg aproximadamente y el resto de batido que es de 300 cc y fruta picada en cantidad de 200 grs. se destruye en el local.
- La elaboración diaria de pasteles es de aproximadamente de 100 unidades.
- Se prohíbe el funcionamiento de la sala de elaboración de pasteles, hasta que cumpla con los requisitos establecidos para la actividad.
- Se deja hoja de descargos a la encargada de local doña María Soto Correa.

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

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 24 inciso primero** 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 31** indica "*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 37** indica "*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 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". 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 62 señala "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

En segundo lugar, se infringe la normativa sanitaria, representada por 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, el cual en su artículo 3 dispone que, "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 5 establece "Los pavimentos y revestimientos de los pisos serán, en general, sólidos y no resbaladizos. En aquellos lugares de trabajo donde se almacenen, fabriquen o manipulen productos tóxicos o corrosivos, de cualquier naturaleza, los pisos deberán ser de material resistente a éstos, impermeables y no porosos, de tal manera que faciliten una limpieza oportuna y completa. Cuando las operaciones o el proceso expongan a la humedad del piso, existirán sistemas de drenaje u otros dispositivos que protejan a las personas contra la humedad. Para efectos del presente reglamento se entenderá por sustancias tóxicas, corrosivas, peligrosas, infecciosas, radiactivas, venenosas, explosivas o inflamables aquellas definidas en la Norma Oficial NCh 382. of 98".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 31, 37, 38, 41, 47 y 62 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3 y 5 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. Todo lo anterior 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 **10 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **MIGUEL ANGEL SAAVEDRA SOTO**, ya individualizado.

**SEGUNDO:** RATIFÍCASE lo obrado por la funcionaria fiscalizadora en el acta de inspección N° 23003 de fecha 10 de septiembre de 2013, respecto de la Prohibición de Funcionamiento de la sala de elaboración de pasteles y acta N° 23019 de fecha 16 de septiembre de 2013, en relación al alza anteriormente mencionada.

**TERCERO:** OTÓRGASE 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.

**CUARTO:** DÉJESE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de Pichilemu en el Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en Manuel Montt N° 286, esquina Dionisio Acevedo, de la comuna de Pichilemu, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**QUINTO:** 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.

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

**SÉPTIMO:** COMUNÍQUESE al sumariado 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 al sumariado 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 quinto, 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. Pichilemu DAS
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

1396-2013