



RUS N° 1443/2013
Rakin 138742/13

SENTENCIA N° 2017

RANCAGUA, 25 MAR. 2014

MEP/LCS

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 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 Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; 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 Decreto Supremo 909/13 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento del Secretario (S) Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 30 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Pizzería, ubicada en Av. Einstein N° 287, local 117, de la comuna de Rancagua, de propiedad de **DELCO S.A, RUT N° 96.884.060-6**, representada por don **DANIEL OGLIASTRI MENDIETA, RUN N°**

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

1. Se visita el lugar en el cual se elaboran 170 pizzas diarias entre pequeñas, medianas y grandes. El local cuenta con su autorización sanitaria correspondiente.
2. En el lugar de mantención de bandejas bajo el mostrador de bebidas las bandejas allí guardadas se encuentran con restos de grasa y masa, bajo la freidora de papas hay acumulo de restos orgánicos, humedad y masa, las cañerías de gas y agua que se encuentran a la vista se encuentran con restos orgánicos, polvo y humedad. Bajo el lavamanos de ingreso hay humedad, grasa y masas.
3. Dentro de la zona de elaboración hay dos extintores con sus fechas al día, pero uno de ellos se encuentra en el suelo, además de que en este lugar hay 3 cebaderas de ratones activas en el lugar.
4. Se visualiza en la zona de elaboración que en uno de los cebos hay 4 baratas muertas, bajo el elevador hay una barata viva y caminando desde el mesón de preparación al horno, hay otra barata viva.
5. El local posee un mesón de preparación con frío, éste se encuentra abierto expuesto a la temperatura ambiente, en él se encuentran distintas materias primas. Al tomar la temperatura esta marca 8°C por ello se proceden a decomisar y destruir los siguientes productos: 1,065 kg de choclo, 0,880 de cebolla morada, 1,285 de pimentón verde, 1,165 de aceituna; 1,350 champiñón, 1,005 pollo 1,019 de pork; 1,135 de salchicha; 0,785 de beef; 1,100 peperoni; 1,415 de jamón laminado 2,305 de queso; 2,365 de salsa y 2,090 de tomates.
6. Por las razones antes descritas y el inminente riesgo a la salud de las personas se prohíbe el funcionamiento del establecimiento hasta solucionar lo antes descrito.
7. En relación a los servicios higiénicos del personal del establecimiento, este se encuentra en el estacionamiento del centro comercial. Para llegar a él se debe recorrer tanto el estacionamiento externo como el interno. El local no posee filtro sanitario para ingreso y salida del mismo, en el baño de damas falta una challa de la ducha, no hay papel secante, los locker se encuentran dentro del baño. En el caso del baño de hombres falta una challa, no hay papel secante y los locker se encuentran dentro del baño.

Que la sumariada, debidamente citada formuló descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere a las medidas tendientes a subsanar las deficiencias constatadas en el acta 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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su artículo N° 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"*. Además lo dispuesto en el artículo N° 24 inciso primero que 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"*. Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 32 inciso primero que 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"*. También lo dispuesto en el artículo N° 37 que 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"*. Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados"*. A su vez lo dispuesto en el artículo N° 41 que 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"*. Además lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: *"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"*. También lo dispuesto en el artículo N° 48 que señala: *"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 paratales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente"*. Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 50 que señala: *"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 lo dispuesto en el artículo N° 62 que señala: *"Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación"*. Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 71 inciso primero y final que señala: *"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. 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 segundo lugar, 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Que, el artículo N° 11 que 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". También lo dispuesto en el artículo N° 22 que señala: "En los lugares de trabajo donde laboren hombres y mujeres deberán existir servicios higiénicos independientes y separados. Será responsabilidad del empleador mantenerlos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario, y del buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 27 que 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". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 39 que 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". Y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "Los extintores se ubicarán en sitios de fácil acceso y clara identificación, libres de cualquier obstáculo, y estarán en condiciones de funcionamiento máximo. Se colocarán a una altura máxima de 1,30 metros, medidos desde el suelo hasta la base del extintor y estarán debidamente señalizados".

Que consta Resolución Exenta N° 18104 de fecha 04 de octubre de 2013, emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional, mediante la cual se ratifica lo obrado por el funcionario fiscalizador en actas N° 22405, 22567 y 23226 de fecha 30 de septiembre de 2013. Por otra parte se alza la prohibición de funcionamiento, impuesta sobre Pizzería de propiedad de la sumariada, ya individualizada.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 24, 32, 37, 38, 41, 47, 48, 50, 62 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, además lo dispuesto en el artículo N° 11, 22, 27, 39 y 47 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. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 6 del Código Sanitario.

Y en mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **100 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **DELCO S.A**, representada por don **DANIEL OGLIASTRI MENDIETA**, ya individualizados.

SEGUNDO: INSTRÚYASE a la sumariada, dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria aplicada en el presente sumario sanitario, bajo apercibimiento 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, 6° 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, NOTIFIQUESE Y CUMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rancagua
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

1443-13