



RUS N° 1204-13
RAKIN N° 125795-13

SENTENCIA N° 2035

RANCAGUA, 26 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 **San Martín N° 127**, de la comuna de **Rengo**, propiedad de **DON GANADERO SPA**, RUT N° **76.146.262-8**, representada por don **RICHARD DONOSO ORELLANA**, RUN N°

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

- El local no ha realizado cambio de razón social de Ganadera Res a Don Ganadero.
- En la cámara de frío no es posible fiscalizarla debido que existe cajas de carne hasta la misma puerta.
- En esta cámara existen dos sistemas de luz los cuales no están protegidos.
- Sobre las barras donde se cuelgan los animales hay un cordero.
- Junto a los canales de vacuno se encuentran los cerdos (intercambio).
- Las máquinas como la cortadora de hueso, la churrasquera y la moledora de carne se encuentran con restos de carnes y sangre.
- En el comedor del local no hay sistema de frío y el microondas se encuentra en el suelo.
- En el área de rotisería se decomisa queso chanco 3 kilogramos 250 gramos y queso fresco 1 kilogramo 400 gramos, por no estar rotulados.
- En sector carnicería la carne molida especial 3 kilogramos 500 gramos y molida corriente 5 kilogramos 350 gramos, se decomisan.
- Se decomisan 2 kilogramos 750 gramos de chuleta aliñada y 25 kilogramos 650 gramos de costillar de cerdo aliñado.

Todos estos productos decomisados se proceden a desnaturalizar con cloro para luego ser llevado al basurero municipal.

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.*" 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 34 en su parte final señala “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.”

En el artículo 38 se establece “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.”

Finalmente en el artículo 69 señala “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.”

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 28 señala *“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.”*

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24 en su inciso 1°, 26, 34, 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 el artículo 28 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:

S E N T E N C I A:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **30 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **DON GANADERO SPA**, representada por don **RICHARD DONOSO ORELLANA**, 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 Rengo del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en calle Lucas Sierra N° 49, de la citada comuna 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 tercero, 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.



ANÓTESE, NOTIFÍQUESE 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. Rengo
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1204-13