



RUS N° 1258-13
RAKIN N° 125793-13
SENTENCIA N°

2036

MEP/LOM

RANCAGUA, 26 MAR. 2014

VISTOS, 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° 909/13 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 16 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **CARNICERIA**, ubicada en **Pablo Rubio N° 311**, de la comuna de **Requínoa**, propiedad de **COMERCIAL JOSE ANTONIO SAEZ ROJAS E.I.R.L.**, RUT N° **76.200.986-2**, representada por don **JOSE SAEZ ROJAS, RUN N°**

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

Se visita el lugar en donde trabajan 2 hombres y 1 mujer en donde se venden 80 kilos diarios aproximados de carne (había un total de 300 kilos aproximados) y se constatan las siguientes deficiencias:

En sala de expendio:

- Vitrinas refrigeradas, había presencia de restos orgánicos en las tapas y contornos internos de la vitrina de color café que indica la falta de aseo en esos sectores.
- En el cielo de este sector hay cables eléctricos descubiertos y corchados artesanalmente sin la protección correspondiente. También hay luminaria sin protección sobre las vitrinas con carne.
- El personal manipulador de carnes no utiliza gorro o cofia que cubra su pelo para evitar la caída de él a los productos.
- Durante la visita no se realizó un correcto lavado de manos, siendo que había un equipo con agua para realizarlo (lavaplatos).
- Hay una sala de proceso (donde se desposta), la cual no cuenta con lavamanos ni equipo de frío para conservar la temperatura que se requiere para realizar la labor en este sector el cielo se encuentra con unas huinchas o cintas que cuelgan desde él. También hay cables descubiertos (eléctricos) sin protección correspondiente. En este lugar hay bandejas vacías con restos orgánicos que podría ser un foco de atracción de vectores. La sala de proceso no se encuentra autorizada.
- En esta carnicería se compra producto congelado el cual se vende refrigerado. También en la vitrina exhibidora había producto envasado que tenía contacto directo con carnes no envasadas.
- Baño del personal de mujeres sin papel secante para manos y telas de araña en el cielo.
- En el baño de hombres había una toalla de género para el secado de manos, no siendo de un solo uso.
- No hay sala de vestuario para el personal, ya que los casilleros se encuentran en el pasillo en donde están obstruidos por artículos como motocicleta, colchón y otros. No hay agua caliente en lavamanos y ducha de los baños ni en el lavaplatos.
- No hay extintor de incendios.
- No hay señalética de lavado de manos obligatorio, vía de evacuación y extintor.

Que el sumariado debidamente citado, 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, el que en el artículo 6 establece que "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente."

El artículo 11 consigna que "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 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."

En el artículo 32 se señala que "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 33 indica también que "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 en su inciso 2° señala que "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."

El artículo 38 establece que "los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."

El artículo 55 señala "El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario."

El artículo 56 señala "Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz."

El artículo 63 señala 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." El artículo 33 indica también que "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."

En el artículo 71 se establece que "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.

Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cármicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de

alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.

El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos. Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.

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 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 3 se establece 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 11 establece que “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 en su inciso 2º, se señala que “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 señala que “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 36 se consigna que “Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas.”

El artículo 37 señala que “deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores.

Todos los locales o lugares de trabajo deberán contar con vías de evacuación horizontales y/o verticales que, además de cumplir con las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, dispongan de salidas en número, capacidad y ubicación y con la identificación apropiada para permitir la segura, rápida y expedita salida de todos sus ocupantes hacia zonas de seguridad. Las puertas de salida no deberán abrirse en contra del sentido de evacuación y sus accesos deberán conservarse señalizados y libres de obstrucciones. Estas salidas podrán mantenerse entornadas, pero no cerradas con llave, candado u otro medio que impida su fácil apertura.

Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias.”

El artículo 39 señala que “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.”

El artículo 45 señala que “Todo lugar de trabajo en que exista algún riesgo de incendio, ya sea por la estructura del edificio o por la naturaleza del trabajo que se realiza, deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen.”

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 11, 24, 32, 33, 34

en su inciso 2º, 38, 55, 56, 63 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3, 11, 21 en su inciso 2º, 27, 36, 37, 39 y 45 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:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **50 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **COMERCIAL JOSE ANTONIO SAEZ ROJAS E.I.R.L.**, representada por don **JOSE SAEZ ROJAS**, ya individualizadas.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en Campos N° 423, Edificio Interamericana, Sexto Piso, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: 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 mas drásticas, en caso de incumplimiento.

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 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.

SEPTIMO: 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, NOTIFIQUESE 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. Rancagua
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1258-13