



RUS N° 1334-13
RAKIN N° 137999-13

SENTENCIA N° 2041


MEP/LOM

RANCAGUA, 26 MAR. 2014

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 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; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educativos; 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 26 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**, ubicado en **Avenida Libertador General Bernardo O'Higgins N° 0770**, de la comuna de **Rancagua**, propiedad de **LICEO INDUSTRIAL PRESIDENTE PEDRO AGUIRRE CERDA, RUT N° 60.904.034-3**, representada por don **ALIRO RAMIREZ LEÓN, RUN N°**

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

- Al visitar las dependencias del establecimiento educacional que cuenta con matrícula de 1070 alumnos de los cuales 560 acceden al servicio de alimentación en el casino (560 desayunos y 560 almuerzos) se observa lo siguiente:
 - 1) Los WC destinados para los alumnos varones, no cuentan con sus tapas.
 - 2) A las afueras del baño de varones (alumnos) y al costado del pasillo de circulación, se observa una cámara que tiene su tapa desmontada y posicionada en forma diagonal sobre el marco, quedando expuesto en interior de la cámara.
 - 3) En el casino de alimentación donde se entregan las raciones de desayuno y almuerzo a los alumnos que cuentan con asignación y otros (número que varía con un máximo de 560 alumnos), se observa que:
 - No cuenta con un equipo de agua exclusivo para el lavado de manos en sección donde se elaboran los alimentos.
 - No cuenta con equipo de agua para el lavado de manos en sección donde se porcionan alimentos.
 - Las puertas de acceso a la sala de elaboración de alimentos adolecen de sistemas de cierre automático.
 - 4) En el casino de alimentación donde consumen alimentos 12 personas (profesores y personal auxiliar) se constatan:
 - Se elaboran alimentos en una sala que cuenta con paredes de material que impiden correcto aseo y limpieza.
 - Sala que no se encuentra incluida en la resolución que autorizo el funcionamiento del casino, y cuenta con luminaria desprotegida.
 - Se observa presencia de vegetación que ingresa en el borde superior de pared (unión techo-muro), no cuenta con cielo.
 - 5) En el recinto educacional trabajan tres auxiliares mujeres y cuatro auxiliares varones, para los cuales no se disponen de baños completos, utilizando baños de profesores (auxiliares varones) y baños de alumnas (auxiliares mujeres), no se cuenta con una sala de vestuario separada por sexo para persona auxiliar.
 - 6) Para las 38 mujeres que realizan labores de educación y administrativas, se cuentan con dos wc y un equipo para el lavado de manos.

Que, la sumariada presenta descargos en sumario sanitario a través de su representante legal, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, exponiendo además, las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias en comento. Acompaña documentos a su presentación.

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° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas en los Establecimientos Educativos, respecto del Informe en su artículo 5 establece que *“Los establecimientos educacionales deberán estar ubicados en lugares alejados a lo menos en 300 metros de focos de insalubridad, entendiéndose por tales, basurales, descargas de aguas servidas e industriales, etc. y en su entorno inmediato no deberán existir sectores que pongan en peligro la integridad física de los alumnos, tales como torres de alta tensión, canales, cruces ferroviarios, etc.”*

El artículo 11 señala *“Todo local escolar deberá contar con recintos destinados a servicios higiénicos para uso de los alumnos, del personal docente y administrativo y del personal de servicio. Los servicios higiénicos para el personal docente y administrativo y para el personal de servicio deberán estar en recintos separados de los de uso de los alumnos y contar con la dotación mínima de artefactos exigida por el Ministerio de Salud para los lugares de trabajo, de conformidad con la legislación vigente.”*

En el artículo 12 señala *“Los servicios higiénicos para los alumnos serán de uso exclusivo de ellos y el número mínimo de artefactos por niveles serán los que se establecen en el artículo 120 de la “Ordenanza General de Construcciones y Urbanización”, disposición que se entiende incorporada al presente reglamento para los fines de exigencia y control.”*

El artículo 13 señala *“Los servicios higiénicos deberán mantenerse con sus artefactos en buen estado de funcionamiento y de limpieza, además de estar protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario.”*

El artículo 18 se señala que *“aquellos establecimientos que dispongan de dependencias para servicios de alimentación deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por decreto supremo No. 60 de 1982, del Ministerio de Salud.”*

En segundo lugar el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en su artículo 6 señala *“La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente.”*

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.”*

El artículo 25 señala *“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; c) los cielos rasos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático.”*

El artículo 32 se 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.”*

El artículo 33 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.”*

En 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.”*

El artículo 42 señala "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."

En tercer lugar en el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, en su artículo 3 señala "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."

Asimismo el artículo 23 establece "El número mínimo de artefactos se calculará en base a la siguiente tabla:

N° de personas que laboran por turno	Excusados con taza de WC	Lavatorios	Duchas
1 - 10	1	1	1
11 - 20	2	2	2
21 - 30	2	2	3
31 - 40	3	3	4
41 - 50	3	3	5
51 - 60	4	3	6
61 - 70	4	3	7
71 - 80	5	5	8
81 - 90	5	5	9
91 -100	6	6	10

Cuando existan más de cien trabajadores por turno se agregará un excusado y un lavatorio por cada quince y una ducha por cada diez trabajadores, esto último siempre que la naturaleza del trabajo corresponda a la indicada en el inciso segundo del artículo 21°. En caso de reemplazar los lavatorios individuales por colectivos se considerará el equivalente a una llave de agua por artefacto individual. En los servicios higiénicos para hombres, se podrá reemplazar el 50% de los excusados por urinarios individuales o colectivos y, en este último caso, la equivalencia será de 60 centímetros de longitud por urinario."

El artículo 36 señala "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."

En consecuencia los hechos consignados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 5, 11, 12, 13 y 18 del Decreto Supremo N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas en los Establecimientos Educativos; lo dispuesto en los artículos 6, 11, 25 en sus letras b), c) y e), 32, 33, 34 y 42 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, 23 y 36 del Decreto Supremo N° 594/99 . Lo anterior en relación a 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 25 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a **LICEO INDUSTRIAL PRESIDENTE PEDRO AGUIRRE CERDA**, representada por don **ALIRO RAMIREZ LEÓN**, ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que la sumariada 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: 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.

CUARTO: 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.

QUINTO: FISCÁLÍCESE 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.

SEPTIMO: 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 tercero, a menos que el sumariado(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:

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

Exp. N° 1334-13