



MEP/PLP

RUS N° 1238/13

Rakin N° 125799-13

SENTENCIA N° 2062

RANCAGUA, 27 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; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 909/13 del Ministerio de Salud, y;

CONSIDERANDO;

Que, el día 18 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en amasandería ubicada en Armando Jaramillo N° 499, comuna de Nancagua, de propiedad de doña **KAREN AYALA NILO**, RUN N°

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

1. Se constata funcionamiento de fábrica de empanadas sin autorización sanitaria para este fin por parte de la Autoridad Sanitaria.
2. Existe un solo servicio higiénico para los manipuladores, que al momento de esta inspección son 2 hombres y 2 mujeres. Este servicio higiénico tiene muros con gran cantidad de hongos, no existen útiles de aseo de manos, es decir, no hay jabón líquido ni toalla de un uso para el correcto lavado de manos.
3. Al momento de esta inspección se están elaborando empanadas para la venta al público, con un pino elaborado en casa particular que no cuenta con autorización sanitaria para esta elaboración.
4. Existen agujeros en muros, existen cerámicas quebradas y en mal estado en el área de elaboración de la amasandería autorizada.
5. No hay iluminación protegida en el área del horno.
6. No hay un refrigerador para mantener pino elaborado en forma casera.
7. Se constata el expendio de alimentos que requieren refrigeración (productos lácteos, cecinas y otros) al público, sin contar con su respectiva autorización sanitaria.

Que, la sumariado debidamente citado, formuló descargos en sumario sanitario en los cuales se refiere a las deficiencias consignadas en el acta de inspección.

Que, son analizados los antecedentes del sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada en primer lugar, por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Que debe consignarse lo dispuesto en el su **artículo 11**, que dispone 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 12** señala: "*Los establecimientos de*

alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados.” El **artículo 32** dispone: “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 34 inciso 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 37** 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.” Además, constituye infracción a el **artículo 38** del reglamento en comento, cuando establece que: “Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.” El **artículo 62** dispone: “Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación.” Que debe consignarse finalmente lo dispuesto en el **artículo 71 inciso final**, expresa: “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.”

Que, por último, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el **artículo 6**, que señala: “Las paredes interiores de los lugares de trabajo, los cielos rasos, puertas y ventanas y demás elementos estructurales, serán mantenidos en buen estado de limpieza y conservación, y serán pintados, cuando el caso lo requiera, de acuerdo a la naturaleza de las labores que se ejecutan.” El **artículo 11**, 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”. Finalmente, el **artículo 22** 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.”

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 32, 34, 35, 37, 38, 62 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y a lo dispuesto en el artículos 6, 11 y 22 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece 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:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **15 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **KAREN AYALA NILO**, ya individualizada.

SEGUNDO: PROHÍBASE la elaboración y el expendio de alimentos en rubros no autorizados, mientras no se subsanen las deficiencias constatadas en las actas de inspección y se elaboren alimentos bajo condiciones sanitarias adecuadas y se obtengan las respectivas

autorizaciones sanitarias, bajo apercibimiento de mayor multa y de medidas sanitarias más drásticas en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJASE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Fernando, ubicada en Juan Jiménez N° 1472, 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: FISCÁLICESE 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 CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. San Fernando D.A.S.
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 1238-13