



RUS N° 1241-13  
RAKIN N° 137298-13

SENTENCIA N° 2123

MEP/LOM

RANCAGUA, 31 MAR. 2014

**V I S T O**, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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; Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos; el Decreto Supremo 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 **PUESTO DE ALIMENTOS**, ubicado en Cardenal Caro s/n, de la comuna de Nancagua, propiedad de doña **ROSA ELVIRA VALENZUELA PARRAGUEZ, RUN N°**

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

- 1.- Este local cuenta con autorización sanitaria N° 4580 fecha 06/10/2011 para Alimentos que no requieren refrigeración, té y café (termos)
- 2.- El local no cuenta con agua potable.
- 3.- El kiosko no cuenta con baño.
- 4.- En el momento de la inspección al interior del kiosko se observan diferentes materias primas para la cual no fue autorizado el kiosko.
- 5.- En el kiosko se preparan completos, empanadas y artículos de confitería y bebidas.
- 6.- Mantiene en el interior del kiosko un recipiente de 50 lts. de agua.
- 7.- No mantiene artículos para el aseo de manos.
- 8.- No existe una conexión autorizada de energía eléctrica.
- 9.- Detrás del kiosko, es botado el desagüe.
- 10.- Se encuentran jugos marca kapo con un producto vencido y con hongos.
- 11.- El kiosko se abastece con agua de pozo que no está autorizado.
- 12.- Se procede a decomiso de productos que están con contaminación hongos.
- 13.- Se adjuntan fotografías.
- 14.- Además vende mote con huesillo, con agua de pozo.

Que la sumariada, debidamente citada, presentó descargos en sumario sanitario en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección.

Que son analizados los descargos, los antecedentes del sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en el artículo 11 se consigna "*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 que "los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados."

El artículo 27 señala "deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación."

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 74 establece que "Los puestos emplazados en ferias libres, como también los quioscos, casetas y carros que carezcan de conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado y los vendedores ambulantes, sólo podrán expender:

a) alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezclas; siempre y cuando dichos establecimientos reúnan los siguientes requisitos: - disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecerse con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario;

- disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia; - disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0° C - 5° C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la feria."

Que, en consecuencia, los hechos consignados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 27, 38 y 74 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos. 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

**APLÍCASE** una multa de **5 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a doña **ROSA ELVIRA VALENZUELA PARRAGUEZ**, ya individualizado.

**SEGUNDO: DÉJESE** establecido que el(la) sumariado(a) deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Fernando del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en J. Jiménez N° 1472, de la citada comuna, 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: PROHIBASE** elaborar y expender alimentos en rubros no Autorizados, bajo apercibimiento de medidas sanitarias más drásticas y mayor multa en caso de incumplimiento.

**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 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.

**SEXTO: FISCALÍCESE** oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

**SÉPTIMO: 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 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:

- Sumariado
- O.A.S. San Fernando
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 1241-13