



RUS N° 1677/2013
Rakin N° 158987/2013

SENTENCIA N° 2866

RANCAGUA, 09 MAYO 2014

VISTO, 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; D.S.N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales; D.S. N° 236/26 del ex Ministerio de Higiene, Asistencia y Previsión Social, que aprueba el Reglamento General de Alcantarillados Particulares; 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 establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el D.S. 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 19 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Cocina de Colegio, ubicada en Ruta H 30 s/n, Idahue, comuna de Coltauco, de propiedad de la **ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE COLTAUCO, RUT N° 69.080.700-9**, representada por don **RUBEN JORQUERA VIDAL, 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 que cocina de establecimiento no cuenta con Resolución Sanitaria para su funcionamiento, no cuentan con informe sanitario.
- Cuentan con una planta de tratamiento la que no cuenta con Resolución Sanitaria.
- En cocina se elaboran 119 raciones para básica, 8 para prekinder y 12 para kínder.
- Establecimiento cuenta con un total de 150 alumnos con jornada escolar completa.
- Se observa que en muros de zona de elaboración y bodega se observan sus pinturas descascaradas por humedad existente, se observa un orificio a su costado inferior del muro tapado con mezcla de cemento.
- Cerámica picada en piso y malla mosquitera de bodega marco se encuentra descuadrado y con acumulación de polvo y pelusas.
- Manipuladora no cuentan con sala de vestuario y casilleros se mantiene un servicio higiénico que se ubica en el patio de servicio
- Servicios higiénicos alumnos: Damas 6 WC de los cuales 2 se encuentran inoperantes, 4 lavamanos con 2 llaves malas, no cuentan con basureros; Varones 4 WC de los cuales 2 se encuentran inoperantes, 5 duchas y se encuentran 3 malas sin challa y sin puerta en caseta, sin basureros. Pre básico: 3 lavamanos y 1 llave mala.
- Pre básico no se encuentra separado del resto del colegio y no cuentan con una zona exclusiva para ellos, además se constata que en servicios higiénicos se mantienen implementos de deporte como colchonetas e implementos de educación física.

Que, la sumariada debidamente citada, presenta descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere a lo consignado en el acta de inspección, además señala las acciones adoptadas para corregir las deficiencias sanitarias encontradas.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en por el **Decreto Supremo N° 289/89** del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales, se debe consignar lo dispuesto en su **artículo 10** señala "Las aguas servidas deberán disponerse directamente al alcantarillado público y de no existir éste deberá construirse un sistema particular, aprobado por la autoridad sanitaria". Asimismo, su **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." Asimismo, su **artículo 18** indica "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, (entiéndase hoy

referido al D.S. 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos). En colegios mixtos deberá consultarse servicios higiénicos independientes para hombres y mujeres, calculándose el número de artefactos según el número de alumnos de cada sexo que concurren simultáneamente al establecimiento”.

En segundo lugar, se vulneran las disposiciones del **Decreto Supremo N° 236/26** del ex Ministerio de Higiene, Asistencia y Previsión Social, que aprueba el Reglamento General de Alcantarillados Particulares, en lo dispuesto en su **artículo 17** señala “Para proceder a construir, alterar, modificar o reparar cualquier obra destinada a la disposición o tratamiento de aguas servidas, contemplada en el presente reglamento, será menester el acuerdo previo del Director General de Sanidad”. También su **artículo 20** ordena “No se podrá, asimismo, poner en servicio ninguna planta de tratamiento de aguas servidas, sin la autorización escrita del Director General de Sanidad, autorización que no se dará sin previa verificación de que la planta ha sido construida en todas sus partes en conformidad a los planos aprobados”.

Que, en tercer lugar se vulnera el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que en su **artículo 6** ordena “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 letra a, b y d** señala “En las zonas de preparación de alimentos: **a)** los pisos, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües; **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; **d)** las ventanas y otras aberturas deberán construirse de manera que se evite la acumulación de suciedad, y las que se abran deberán estar provistas de protecciones contra vectores. Las protecciones deberán ser removibles para facilitar su limpieza y buena conservación. Los alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes”. El **artículo 32** 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. 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”.

En cuarto lugar, se trasgreden las disposiciones 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, que en su **artículo 3** dispone 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 27 inciso primero y segundo** indica “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 guardarrobas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena”.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en sus artículos 10 y 18 Decreto Supremo N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales; lo dispuesto en los artículos 17 y 20 del Decreto Supremo N° 236/26 del ex Ministerio de Higiene, Asistencia y Previsión Social, que aprueba el Reglamento General de Alcantarillados Particulares; lo dispuesto en los artículos 6, 11, 25 y 32 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 y 27 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, en relación con 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 **20 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE COLTAUCO**, representada por don **RUBEN JORQUERA VIDAL**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 15 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia, a fin de que corrija las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección y acredite contar con la autorización sanitaria correspondiente, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJESE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, sexto piso, comuna de Rancagua, 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: FISCALÍCESE 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, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



A handwritten signature in black ink, appearing to be "F. Arenas Pino".

DR. FERNANDO ARENAS PINO
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rancagua D.A.S.
- Dpto. Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 1577-2013