



RUS N° 1576/2013
Rakin N° 159026/2013

SENTENCIA N° 2867

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; 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. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; 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 **SERVICIO DE COMIDA DEL MAULE LTDA.**, RUT N° 78.868.170-4, representada por don **RICARDO SILVA RAMÍREZ**, RUN N° ambos con domicilio en Manuel Montt N° 4060, bodega N° 26, comuna de Rancagua.

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.
- En cocina se elaboran 119 raciones para básica, 8 para prekinder y 12 para kínder.
- Muros de zona de elaboración y bodega se observan sus pinturas descascaradas por humedad, se observa un orificio a su costado inferior del muro tapado con mezcla de cemento.
- Cerámica de piso trizada, aberturas en muro entre planchas en donde hay acumulación de polvo.
- Malla mosquitera de ventana de bodega sucio y marco descuadrado, no cumpliendo función.
- Manipuladora no cuentan con sala de vestuario y casilleros se mantiene un servicio higiénico que se ubica en el patio de servicio.

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. En cuanto a lo señalado en sus descargos respecto a la responsabilidad de la infraestructura, se puede concluir que sin perjuicio del instrumento al cual hace alusión, igualmente le cabe responsabilidad sanitaria en los hechos constatados, al desarrollar su actividad económica en un establecimiento que no cumple con la normativa sanitaria vigente.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en por 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

construidos 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 segundo lugar, se vulneran 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 guardarropas, 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 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:

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 **SERVICIO DE COMIDA DEL MAULE LTDA.**, representada por don **RICARDO SILVA RAMÍREZ**, 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° 1576-2013