



RUS N° 1611-2013
RAKIN N° 154515-2013

SENTENCIA N° 2872

RANCAGUA, **09 MAYO 2014**

MEP/NCF

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 D.S. N° 977 de 1996, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; D.S N° 594 de 1999, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 12 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en local de elaboración de alimentos con consumo, ubicado en Ruta 5 Sur Km 122, de la comuna de Malloa, propiedad de **CASINOS MOGADO LTDA., RUN N° 77.850.440-5**, mismos domicilio, representada por **GONZALO HERNANDE4Z FUENZALIDA**

Que en dicha visita, según consta en acta, levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata:

Durante la visita al establecimiento antes mencionado:

1. En zona de bodega existe una bandeja con carne de vacuno, vienasas, longanizas y carne molida a temperatura ambiente (16°C), los producto son desnaturalizados en el mismo lugar.
2. En la zona de elaboración de alimentos existe una ventana sin protección contra vectores.
3. Existe un basurero sin tapa.
4. No existe un lavamanos, solo hay un lava fondos.
5. No hay toalla de papel para secado de manos.
6. Existe una puerta que conecta directo hacia el exterior sin protección contra vectores.
7. El cielo de la zona de elaboración no es raso.
8. En la zona de elaboración no hay extintor.

Que la sumariada, debidamente citada efectuó presentación en sumario sanitario formulando descargos, refiriéndose a los hechos constatados en el acta de inspección y señalando medidas para su corrección.

Que, son analizados todos los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el **Decreto Supremo N° 977 de 1996**, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos, en su **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 18** indica "El equipo y los recipientes que se utilicen en la recolección y la producción de alimentos deberán construirse y conservarse de manera que no constituyan un riesgo para la salud. Los envases que se reutilicen deberán ser de material y construcción tales que permitan una limpieza fácil y completa. Deberán limpiarse y mantenerse limpios y, en caso necesario, desinfectarse. Los recipientes usados para materias tóxicas deberán ser identificados y no

podrán utilizarse para alimentos". Las letra c) y d) del artículo 25, que señala, "En las zonas de preparación de alimentos:

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; 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 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". 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." El artículo 62 señala "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". Finalmente el artículo 67 ordena "Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano".

Que en segundo lugar se vulnera el Decreto Supremo 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo en su artículo 45 que señala "Todo lugar de trabajo en que exista algún riesgo de incendio, ya sea por la estructura del edificio o por la naturaleza del trabajo que se realiza, deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen."

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 18, 25 letra c y d, 33, 37 y 67 del Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; Decreto Supremo N° 594 de 99 del Ministerio de Salud, que aprueba 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 25 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a CASINOS MOGADO LTDA., representada por GONZALO HERNANDE4Z FUENZALIDA, ya individualizada.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 10 días hábiles administrativos (de lunes a viernes) contados desde la notificación de la presente sentencia , a fin de proceder a corregir las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de Rengo en el Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en Calle Lucas Sierra N°49, de la comuna de Rengo, 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.

OCTAVO: RATIFÍCASE lo obrado por funcionario fiscalizador, en orden a decomisar y desnaturalizar los productos señalados en el acta de inspección.

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rengo D.A.S.
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

1611-2013