



MEP/LOM

RUS N° 1695-13
RAKIN N° 154906-13

SENTENCIA N° 2882

RANCAGUA, 09 MAYO 2014

VISTOS, 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° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 13 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Supermercado, ubicado en **Rancagua N° 499**, de la comuna de **San Fernando**, propiedad de **JOSEFINA ARENAS VÁSQUEZ, RUN N°**

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

En supermercado se encuentran las siguientes:

- 1- Existen productos vencidos, mantequillas, levadura 3 cajas.
- 2- Se encuentran en cámara de frío 1 caja de longaniza marca Huaso de Chillan, con hongos.
- 3- Existe en rotisería zapatos de seguridad en el suelo y muebles, además carne junto con lechugas.
- 4- Existen carne molida 9 kilos se encuentra en bolsas sin etiquetas para la venta al público.
- 5- En bodega no existe extintor de incendios.
- 6- Se encuentra pichanga sin rotulación 10 kg.
- 10- No existen registros al día de T° de máquinas de frío.
- 11- Se procede al decomiso de productos vencidos antes señalados y los siguientes:
 - carne de vacuno=53.666 – 10,8 a 12,5° T°
 - carne de cerdo= 15,690 _ 12,5° T°
 - carne molida - 10.222.
- 12- Existe vitrina de carne para la venta al público que sólo mantiene con baja T° un sector pero no el total de la máquina.
- 13- Todos los productos son trasladados para su destrucción y desnaturalización.
- 18- Se adjuntan fotos y hoja de pesos y descripción de productos.

Que el sumariado debidamente citado, formuló descargos, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, indicando además las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias constatadas.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia representada por el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, que en 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 24 señala *"Los edificios e instalaciones deberá proyectarse de tal manera que las operaciones puedan realizarse en las debidas condiciones higiénicas y se garantice la fluidez del proceso de elaboración desde la llegada de la materia prima a los locales, hasta la obtención del producto terminado, asegurando además, condiciones de temperatura apropiadas para el proceso de elaboración y para el producto."*

El artículo 62 ordena "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

En el artículo 63 señala que "el flujo del personal, vehículos y de materias primas en las distintas etapas del proceso, debe ser ordenado y conocido por todos los que participen en la elaboración, para evitar contaminación cruzada."

En el artículo 71 se establece que "En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes."

Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público.

El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos. Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor.

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."

En el artículo 102 se señala que "se prohíbe la fabricación, importación, tenencia, distribución, comercialización o transferencia a cualquier título, de alimentos alterados, contaminados, adulterados o falsificados."

El artículo 106 señala "Para los efectos de este reglamento se entiende por: 18) Fecha de vencimiento o plazo de duración: Aquella fecha o aquel plazo en que el fabricante establece que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento termina el período durante el cual el producto conserva los atributos de calidad esperados. Después de esa fecha o cumplido este plazo el producto no puede ser comercializado.

Para los efectos de utilizar el plazo de duración, se entenderá que éste empieza a regir a partir de la fecha de elaboración.

La fecha de vencimiento o el plazo de duración deberán ser claramente definidos, no aceptándose en estos casos expresiones tales como "consumir preferentemente antes de", u otras equivalentes, que resten precisión o relativicen la fecha de vencimiento o el plazo de duración."

Finalmente el artículo 275 señala "Came molida sin otra denominación, es la carne triturada de vacuno apta para el consumo humano, exenta de aditivos alimentarios, proteína vegetal y amiláceas. Su contenido de grasa total no deberá ser superior a 10%. Se permitirá solamente su expendio:

a) a pedido y molida en presencia del comprador;

b) envasada en los establecimientos que cuentan con una sala o lugar adecuado."

En segundo lugar, en el Decreto Supremo N° 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 en su primera parte que "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."

En consecuencia, los hechos constatados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 62, 63, 71, 102, 106 en su numeral 18 y 275 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 45 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Lo anterior en relación a lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

En mérito de lo anterior y en conformidad con las facultades legales con las que obro, se resuelve:

SENTENCIA:

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 30 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **JOSEFINA ARENAS VÁSQUEZ**, ya individualizada.

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: 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.

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 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.

SEPTIMO: 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 cuarto, a menos que la sumariada(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.

OCTAVO: RATIFICASE DECOMISO Y DESTRUCCIÓN de productos señalados en el acta de inspección al momento de la fiscalización.



NOTÉSE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.

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

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado(a)
- O.A.S. San Fernando
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1695-13