



RUS N° 1612/2013
Rakín N° 155584-2013

SENTENCIA N° 2890

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 Decreto Supremo N° 977 de 1996, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; Decreto Supremo 594 de 1999, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; 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 14 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Casino Institucional de Agrosuper, ubicado en Camino a Quinta Tilcoco Km 0.304, de la comuna de Rengo, propiedad de **Procesadora de Alimentos del Sur Ltda.**, RUT N° 77.476.390-2, representada por don **Henry Aravena Ruiz**, RUT N°

Que, en dicha visita, se levantó acta por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria en la cual consta lo siguiente:
En el casino se elaboran 2400 almuerzos diarios, el cual cuenta con autorización Sanitaria Número 2715 de fecha 10 de mayo del 2002, donde se informa las siguientes deficiencias:

1. En la zona de elaboración (cocina fría) se observa que el cielo tiene desprendimiento y además presenta un orificio de 10 cm. de diámetro, todas estas deficiencias se encuentran sobre el producto final.
2. En la zona de elaboración (cocina caliente), la campana se encuentra con grasa acumulada y además no hay una extracción de calor que produce la cocina, ya que se constata un calor excesivo.
3. En la cocina fría se observa que los sistemas de iluminación se encuentran sucios, es decir llenos de polvo negro.
4. Ambas zonas de elaboración no tienen puerta que los separe del pasillo.
5. La zona de lavado de utensilios y loza se encuentra el techo con hongos de color negro y son circulares.
6. La bodega de casino se encuentra con abertura en una de sus paredes y no cumple con ser lisa y lavable. La pared tiene una abertura al exterior de 10 cm. de ancho y dos metros de largo.
7. La Bodega de productos están hacinados, ya que no tiene espacio para circular el personal.
8. El techo de patio luz se encuentra con mucho polvo y hongos antes descrito.
9. Conexión de gas en zona de elaboración (cocina caliente), no cumple con la normativa vigente.

Que el sumariado, debidamente citado, presentó descargos dentro del plazo y en forma.

Que, analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en primer lugar por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que en su **artículo 11**, que 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** señala: *"En las zonas de preparación de alimentos: 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; 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; e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático". El artículo 38 señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados." El artículo 41 señala "Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza". El artículo 62 dispone "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". El artículo 69 inciso primero señala "Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable".

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 37 que señala, "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Todos los locales o lugares de trabajo deberán contar con vías de evacuación horizontales y/o verticales que, además de cumplir con las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, dispongan de salidas en número, capacidad y ubicación y con la identificación apropiada para permitir la segura, rápida y expedita salida de todos sus ocupantes hacia zonas de seguridad. Las puertas de salida no deberán abrirse en contra del sentido de evacuación y sus accesos deberán conservarse señalizados y libres de obstrucciones. Estas salidas podrán mantenerse entornadas, pero no cerradas con llave, candado u otro medio que impida su fácil apertura." El artículo 39 señala, "Las instalaciones eléctricas y de gas de los lugares de trabajo deberán ser construidas, instaladas, protegidas y mantenidas de acuerdo a las normas establecidas por la autoridad competente". El artículo 42 en su inciso primero señala "El almacenamiento de materiales deberá realizarse por procedimientos y en lugares apropiados y seguros para los trabajadores".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25 letras c) y e), 38, 41, 62 y 69 inciso primero del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos. Además de los artículos 37, 39 y 42 inciso primero 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. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 67 del Código Sanitario.

Y en merito de lo expuesto, dicto lo siguiente:

SENTENCIA

PRIMERO: APLICASE una multa de 50 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **Procesadora de Alimentos del Sur Ltda.**, representada por Henry Aravena Ruiz, ya individualizados.

SEGUNDO: OTORGASE a la sumariada un plazo de 5 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.

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

Distribución:

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

1612-2013