



RUS N° 1668-13
RAKIN 161218-13
ID 1171882

SENTENCIA N° 2925

MEP/LOM

RANCAGUA, 13 MAYO 2014

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; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educativos; 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 aprueba el reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 29 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **COLEGIO ALBERTO HURTADO**, ubicado en **Jose Miguel Carrera N° 1179**, de la comuna de **San Vicente de TT**, en donde desarrolla su actividad la empresa **SERVICIOS DE COMIDA DEL MAULE LIMITADA**, RUT N° **78.868.170-4**, representada por don **RICARDO SILVA RAMIREZ**, RUN N° _____, con domicilio en Manuel Montt N° 4060, de la comuna de Rancagua.

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

- En la cocina de este establecimiento donde se elaboran 175 raciones para estudiantes de enseñanza pre básica, básica y 1° - 2° medios.
- Carece de lavamanos en la zona de elaboración.
- Trabajan 3 manipuladoras las que no disponen de sala de guardarropía, los casilleros se encuentran en los costados del lavamanos en el baño dificultando el acceso a este artefacto este lavamanos no cuenta con agua caliente.
- La ventana de la ducha del SS.HH permanece abierta y no cuenta con malla mosquitera.
- En la zona de elaboración de ventilación no es suficiente para eliminar el vapor y evitar la condensación sobre todo cuando hay baja temperatura ambiental, cuando se cocinan los alimentos.
- El marco de la ventana donde se ubica el lavaplatos se encuentra con manchas oscuras de hongos por la humedad en este sector, los orificios por donde salen las cañerías del agua no se encuentran sellados.
- Existe un electrocutor al interior de la cocina, que explota los insectos (moscas) se indica su retiro de este lugar.

Que, la sumariada presenta descargos en sumario sanitario a través de su representante legal, en los cuales señala argumentos respecto de lo consignado en el acta de inspección, comentando además, las acciones realizadas tendientes a corregir las deficiencias sanitarias en comento. Acompaña documentos a su presentación.

Que, luego de constatare la efectividad de lo expuesto por la sumariada, en cuanto a haberse corregido las deficiencias indicadas en actas de fiscalización, lo que permitiría el desarrollo de las labores en condiciones adecuadas, de acuerdo a la normativas legales aplicables, se procedió a alzar la

prohibición de funcionamiento impuesta por el funcionario fiscalizador, lo cual queda respaldado mediante la Resolución Exenta N° 19116 de fecha 06 de diciembre de 2013.

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° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas en los Establecimientos Educativos, señala:

Artículo 18°.- *"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."*

En segundo lugar el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, señala:

Artículo 25: *"En las zonas de preparación de alimentos: 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."*

Artículo 32: *"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."

Artículo 33: *"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."*

Artículo 35: *"Deberá proveerse una ventilación adecuada para evitar el calor excesivo, la condensación de vapor de agua y acumulación de polvo y para eliminar el aire contaminado. La dirección de la corriente de aire no deberá desplazarse de una zona sucia a una zona limpia. Las aberturas de ventilación deberán estar provistas de rejillas u otras protecciones de material anticorrosivo y que puedan retirarse fácilmente para su limpieza."*

Artículo 38.- *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."*

En tercer lugar, en el Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre las Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, señala:

Artículo 3°: *"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."*

Artículo 27: *"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."

En consecuencia los hechos consignados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en el artículo 18 del Decreto Supremo N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas en los Establecimientos Educativos; lo dispuesto en los artículos 25 en su letra d) 32, 33, 35 y 38 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 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.

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 **SERVICIOS DE COMIDA DEL MAULE LIMITADA**, representada por don **RICARDO SILVA RAMIREZ** ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina recaudadora, ubicada en Campos N° 423, Edificio Interamericana, Sexto Piso, de la comuna de Rancagua, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

TERCERO: 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.

CUARTO: FISCALÍCESE oportunamente por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria, la corrección de las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección.

QUINTO: 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.

SEXTO: 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 el sumariado(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.



NOTÉSE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- O.A.S. Rancagua
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1668-13