



RUS N° 1608-13
RAKIN 166003-13
ID 1185237

SENTENCIA N° 2930

MEP/LDM

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 28 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en **INSTITUTO SAN VICENTE DE TT**, ubicado en **Jose Miguel Carrera N° 1179**, de la comuna de **San Vicente de TT**, propiedad de la **CORPORACIÓN DE DESARROLLO COMUNAL SAN VICENTE DE TAGUA TAGUA**, RUT N° 71.015.300-0, representada por don **JAIME GONZÁLEZ RAMÍREZ, RUN N°**

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

- 1.- Se visita e inspecciona cocina de establecimiento educacional constatándose filtración de agua proveniente de lavaplatos de cocina, acumulo de agua en piso de cocina en cantidad abundante.
- 2.- Manipuladoras de alimentos que se encontraban trabajando (seis), una de ellas se encontraba barriendo agua y recolectándola con un trapo directo del piso, para verter esta agua dentro de fondo (olla).
- 3.- Servicios higiénicos de manipuladoras de alimentos no cuentan con protección contra ingreso de vectores (malla mosquitera en ventana), no cuenta con sistema higiénico de secado de manos ni rótulo que indique obligatoriedad de lavarse las manos después de cada uso de servicios higiénicos.
- 4.- En cocina se elaboran diariamente 500 raciones de alimentos.
- 5.- Establecimiento educacional en el que se educan 113 niños nivel educación parvularia, 402 niños de educación básica y 327 de educación media, no cuenta con informe sanitario. Tampoco cocina para alumnos de educación parvularia en donde se elaboran 70 raciones diarias ni cocina antes señalada e que se elaboran 500 raciones diarias cuentan con resolución de autorización de funcionamiento.
- 6.- Se encuentra en área nivel parvulario enchufe a una altura de 30 cm del piso y falta malla mosquitera de servicios higiénicos.
- 7.- Se prohíbe funcionamiento de cocina en donde se elaboran 500 raciones diarias, por riesgo inminente para la salud de las personas.
- 8.- Se adjuntan fotografías.

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, 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 3°.- "Toda persona natural o jurídica que desee instalar un establecimiento educacional deberá presentar, en el Servicio de Salud correspondiente, los antecedentes para la obtención del informe sanitario."

Artículo 7°.- "Con el fin de evitar accidentes por golpes de corriente eléctrica en las salas cunas y jardines infantiles los enchufes deben estar debidamente protegidos y ubicados de modo que ello no signifique peligro para los niños.

Su altura de ubicación mínima debe ser 1,30 metros en áreas y recintos donde permanezcan o circulen los niños. Dicha altura podrá ser modificada si el circuito de alimentación de los enchufes está dotado de un "Diferencial Automático" de modo que al introducir cualquier elemento extraño en un enchufe, el diferencial automático corte la alimentación eléctrica del circuito."

Artículo 13°.- "Los servicios higiénicos deberán mantenerse con sus artefactos en buen estado de funcionamiento y de limpieza, además de estar protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario."

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."

Artículo 24°.- "Las Municipalidades no podrán autorizar el destino de un inmueble como establecimiento educacional, sin contar previamente con el informe sanitario correspondiente".

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

Artículo 6.- "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente."

Artículo 11.- "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."

Artículo 24.- "Los edificios e instalaciones deberán 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."

Artículo 31.- "Los establecimientos deberán disponer de un sistema eficaz de evacuación de aguas residuales, el que deberá mantenerse en buen estado de funcionamiento.

Todos los conductos de evacuación (incluidos los sistemas de alcantarillado) deberán ser diseñados para soportar cargas máximas y deberán construirse de manera que se evite la contaminación del abastecimiento de agua potable."

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 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."

Que consta como antecedente la Resolución Exenta N° 19116 de fecha 06 de diciembre de 2013, mediante la cual se ratifica lo obrado por el funcionario fiscalizador en orden a prohibir el funcionamiento de cocina de establecimiento y a su vez decreta el alza de la misma tras haberse verificado la subsanación de las deficiencias sanitarias que dieron inicio al presente sumario sanitario.

En consecuencia los hechos consignados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 7, 13, 18 y 24 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 6, 11, 24, 31, 32 y 38 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 3° 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:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 30 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CORPORACIÓN DE DESARROLLO COMUNAL SAN VICENTE DE TAGUA TAGUA**, representada por don **JAIME GONZÁLEZ RAMÍREZ**, ya individualizados.

SEGUNDO: DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Vicente del Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en España N° 1322, de la citada comuna, 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
SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGION DEL LIBERTADOR GENERAL BERNARDO O'HIGGINS

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- O.A.S. San Vicente de TT
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

Exp. N° 1608-13