



MEP/MEVA

RUS N° 1449/2013  
Rakin 472/13

SENTENCIA N° 2943

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 Sistematizado del DL N° 2763/79 y de las leyes N° 18.933 y N° 18.469; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. 136/05, del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento Orgánico del Ministerio de Salud; Decreto Supremo N° 289/1989, que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educativos; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo; el Decreto Supremo 53/14 del Ministerio de Salud.

#### **CONSIDERANDO;**

Que, el día 27 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en casino de alimentación educacional, ubicado en Avenida Constanza N° 1650, Población Vicuña Mackenna, de la comuna de Rancagua, donde desarrolla su actividad **SOCIEDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A, RUT N° 96.987.050-9**, representada por don **MATÍAS PIZARRO O'RYAN, RUN N°** con domicilio en Av. La dehesa N° 181, Oficina 1011, de la comuna de Lo Barnechea, Región Metropolitana,

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

- 1.- En sala de elaboración de alimentos se dispone de un basurero con tapa que debe ser accionada en forma manual, personal manipulador levanta la tapa desde su base para disponer residuos.
- 2.- El equipo de agua destinado para el lavado de manos al interior de la sala de elaboración, se encuentra cubierto con mercadería y cajas no siendo utilizado mientras personal realiza labores de orden, aseo y manipulación de alimentos.
- 3.- Se mantienen almacenados (sala de elaboración de alimentos) cajas con mercadería (35 unidades de diferentes tamaños) 10 bolsas con mercadería y 10 sacos con papas, este hecho impide acceder de forma adecuada al extintor.
- 4.- Durante la visita se realizaba labores de devolución y recepción de mercadería, la cual se encontraba distribuida entre bodega y sala de elaboración, durante este procedimiento, las puertas que separan la cocina del pasillo donde se ubica la bodega, la puerta que separa la bodega del pasillo y la puerta que separa el pasillo del exterior permanecieron abiertas (30 minutos).
- 5.- El personal manipulador realiza diferentes labores (orden, aseo y manipulación de alimentos) sin realizar labores de aseo de manos, dado que equipo se encuentra obstruido para su utilización.
- 6.- Al momento que se iniciaban las labores de porcionamiento de alimentos, éstas fueron interrumpidas por este funcionario, solicitando reparar el lavamanos para que pudiesen asearse las manos el personal que porcionaria las bandejas previa entrega a los alumnos.
- 7.- En una única sala se disponen los casilleros (3 casilleros 5 trabajadoras) y los equipos de servicios higiénicos, la ducha dispuesta, no puede ser utilizada ya que tiene en el interior receptáculo bolsa plástica (basura bolsa) y bolsos colgados en las llaves de agua, sobre la cual el personal deja sus zapatos de uso personal al cambiar de ropa se encuentra ropa colgada en diferentes lugares.

8.- Al costado del lugar donde se ubican los contenedores de basura, se mantienen dos equipos de iluminación en desuso, encontrándose al interior de uno de ellos un tubo quebrado con sus bordes afilados a la vista.

9.- En casino de alimentación, se elaboran 810 raciones de alimentación para el alumnado (desayunos y almuerzos).

10.- Al interior de sala de elaboración se percibe un excesivo calor (deficiente ventilación)

Que la sumariada, debidamente notificada, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección.

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, el 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 24, que señala, "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.

Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:

a) recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas;

b) producción;

c) almacenamiento de materias primas y del producto terminado". El artículo 27, "Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación". A su vez lo dispuesto en el artículo 32 que señala: "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". Así también lo dispuesto en el artículo 35 que señala: "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". Y de lo dispuesto en el artículo 38 que señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". El artículo 45, que dispone, "Las salas de vestuario, servicios higiénicos, vías de acceso y los patios situados en las inmediaciones de los locales y que sean partes de éstos, deberán mantenerse limpios". El artículo 55 que señala: "El personal que manipula alimentos deberá lavarse y cepillarse siempre las manos antes de iniciar el trabajo, inmediatamente después de haber hecho uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y todas las veces que sea necesario". El artículo 63, "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".

Y finalmente la aplicación del **Decreto 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 3, que dispone, "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". El artículo 11, "Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza. Además, deberán tomarse medidas efectivas para evitar la entrada o eliminar la presencia de insectos, roedores y otras plagas de interés sanitario." El artículo 27 que señala: "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". El artículo 32, "Todo lugar de trabajo deberá mantener, por medios naturales o artificiales, una ventilación que contribuya a proporcionar condiciones ambientales confortables y que no causen molestias o perjudiquen la salud del trabajador". Y lo dispuesto en el artículo N° 47 que señala: "Los extintores se ubicarán en sitios de fácil acceso y clara identificación, libres de cualquier obstáculo, y estarán en condiciones de funcionamiento máximo. Se colocarán a una altura máxima de 1,30 metros, medidos desde el suelo hasta la base del extintor y estarán debidamente señalizados".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 24, 27, 32, 35, 38, 45, 55 y 63 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, 11, inciso primero del artículo 27, 32 y 47 del Decreto 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 mérito de lo expuesto, dicto la siguiente:

### **S E N T E N C I A**

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de **40 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **SOCIEDAD DE SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN S.A.**, representada por don **MATÍAS PIZARRO O'RYAN**, ya individualizados.

**SEGUNDO:** OTÓRGASE 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 Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, Sexto Piso, Edificio Interamericana, de la comuna de Rancagua, 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.



**NOTÉSE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.**

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

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

**DISTRIBUCIÓN:**

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

1449/2013