



RUS N° 1606/2013
Rakín N° 180348/2013

SENTENCIA N° 2980

RANCAGUA, **13 MAYO 2014**

MEP/CSD

VISTO, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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; el D. S. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el D. S. 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 casa habitación, ubicado en propiedad de **MÓNICA MAGDALENA REYES DÍAZ**,
RUT N°

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

1. Que en la mencionada dirección se elaboran almuerzos y desayunos para empresa Viña Vik Limitada.
2. Que para desarrollar la actividad, propietaria no cuenta con autorización sanitaria.
3. Que cocina no cuenta con campana con extractor de olores.
4. Luminaria no se encuentra protegida.
5. No cuenta con extintor de incendios, depósito de basuras con tapa fija el cual para ser usado debe abrirse con las manos las que se ensucian.
6. Que manipuladoras de alimentos (dos), no usan uniforme de trabajo completo, delantal, cofia, mascarilla. Sólo usan pechera, se anexan fotos.
7. Que muros de cocina no son de material lavable, ladrillo con cal.
8. Que desayunos y almuerzos son trasladados en cajas organizadoras, sin un sistema de frío o calor según corresponda, ya que se trasladan ensaladas y "Comida en potes ziploc, sellado hermético pero en una misma caja organizadora y llevada a destino en vehículo de la empresa. Que casa habitación cuenta con agua potable perteneciente a red pública APR.
9. Servicios higiénicos cuentan con un sistema de cámaras y pozo séptico, el cual al momento de visita inspectiva no presenta autorización sanitaria de funcionamiento otorgada por la Autoridad Sanitaria.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere los hechos constatados.

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 6** que señala "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente". El **artículo 25 letra b** ordena "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**". El **artículo 35** 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. El **artículo 34 inciso segundo** indica "Las lámparas que estén suspendidas sobre el material alimentario en cualquiera de las fases de producción, deben ser de fácil limpieza y estar protegidas para evitar la contaminación de los alimentos en caso de rotura". El **artículo 56** señala "Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz". Además de lo dispuesto en el **artículo 68** que señala "El transporte de alimentos perecibles que requieren frío para su conservación en estado fresco, enfriado y/o congelado, sólo podrá realizarse en vehículos o medios de transporte con carrocería cerrada, con equipos capaces de mantener la temperatura requerida según el tipo de producto y lo establecido en este

reglamento, provistos de termómetros que permitan su lectura desde el exterior y deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene y limpieza. Además, deberán contar con autorización sanitaria otorgada por la autoridad sanitaria en cuyo territorio de competencia registre el domicilio el propietario o su representante legal. Esta autorización será válida por un plazo de tres años contados desde la fecha de su otorgamiento”.

Que, por último, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se encuentra representada, por el **Decreto Supremo N° 594/99** del Ministerio de Salud, que establece el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo, de lo señalado en el acta de inspección, debe consignarse lo dispuesto en el **artículo 45 inciso primero** señala *“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.*

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 6, 25, 35, 34, 56 y 68 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los Alimentos; y lo dispuesto en el artículo 45 del Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que establece 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:

SENTENCIA

PRIMERO: APLÍCASE una multa de **3 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **MÓNICA MAGDALENA REYES DÍAZ**, ya individualizado.

SEGUNDO: PROHÍBASE EL FUNCIONAMIENTO de la cocina propiedad de la sumariada hasta que no cuente con la autorización sanitaria correspondiente, 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 San Vicente de Tagua Tagua en el Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en España N° 1322, de la comuna de San Vicente, 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.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. Rancagua
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI