



MEP/CCD

RUS N° 92/2013  
Rakin N° 11289/2013

SENTENCIA N° 2986

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° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos; D.S. N° 594 de 1999, 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 23 de enero de 2014, funcionario de esta Secretaría se constituyó en Panadería Lourdes, ubicado en calle Machali N° 652, comuna de Rancagua, propiedad de don **RODRIGO DOMINGO ZAMORA ANGEL PANADERÍA E.I.R.L.**, RUT N° 76.234.603-6, representada por don **RODRIGO DOMINGO ZAMORA ANGEL**, RUN N°

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

En visita a lugar antes individualizado, se constata que funciona panadería en la cual trabajan 11 personas, de las cuales son dos mujeres, es elaborado diariamente 1260 kilos de pan cabe señalar que del local también se realizan distribución de pan, se constatan las siguientes deficiencias:

1. No acredita resolución sanitaria el funcionamiento
2. En zona de elaboración:
  - a) No existe lavamanos y no cuenta con sistema para el lavado de utensilios los usados en la elaboración.
  - b) Se realizaba aseo mientras se elaboraba pan.
  - c) El cielo se encontró deteriorado existiendo falta de algunas planchas, orificios que comunican con el entretecho directamente además el techo se encontraba sucio y con telas de araña y polvo, el cielo no es liso ni lavable.
  - d) El piso en sectores se encuentra deteriorado especialmente cerca del horno, no siendo liso en este sector.
  - e) Paredes se encuentra deteriorada en diferentes sectores además tienen la pintura deteriorada con orificios en muro sólidos, presenta telas de araña y polvo.
  - f) Puertas de ingreso no posee cierre automático y al momento de la visita se encontraban abiertas lo que permite el ingreso de moscas al sector de la elaboración.
  - g) Existe sistema de extracción (campana) el cual no cumple la función de extraer calor u olor.
  - h) Las ventanas que al momento de la visita se encontraban abiertas no cuentan con malla mosquitera.
  - i) En zona de elaboración existe estructura a 1,80 metros de altura, utilizada para dar soporte a las paletas de maderas con las cuales se extrae el pan desde el horno, dicha estructura se encuentra con sus pernos de fijación sueltos, representando un riesgo para las personas que allí trabaja.
  - j) Existen instalación eléctrica deficiente ya que habían cables eléctricos descubiertos y sin protección en el cielo.
  - k) No existen muebles con puertas para guardar utensilios, así como tampoco existen basureros con tapa.
  - l) Los sacos que envuelven las bandejas utilizadas para la elaboración de pan, se encontraban en contacto con el suelo además sucios.
  - m) Existe presencia de hormigas en los diferentes sectores de la panadería.
  - n) Al costado derecho de zona de elaboración existe gran desorden, encontrándose elementos en desuso, restos de envolturas, restos de pan y en el suelo se encontraban los paños con los cuales envuelven las marraquetas los que presentaban manchas oscuras y restos de masa.

- o) Los manipuladores no contaban con zapatos de seguridad, sólo dos de ellos tenían gorro panadero y los restantes presentaban pelo descubierto, algunos no contaban con uniforme, cabe señalar que algunos operarios trabajaban con sandalias.
- 3 Tras la verificación en zona de elaboración se accede a un sector a través de puerta la que no posee cierre automático, donde existen elementos en desuso, paños en desuso, lavadero con sacos y restos de carbón, además existe una cámara de alcantarillado la cual no se encuentra totalmente tapada por lo cual existen malos olores y presencia de mosquitos, además de ser un foco de atracción de vectores.
  - 4 En la zona de enfriado de pan, las paredes presenta desgastes y orificios, pintura descascarada, telas de araña y polvo, al igual que el cielo el cual no es lavable, se encuentra abierto, con telas de araña y polvo, existe contacto directo con el entretecho.
  - 5 Pasillo que lleva a los baños tiene los sacos con harina que será usado para la elaboración del pan, los cuales tienen contacto directo con el suelo.
  - 6 Sala de vestuario cuenta con sólo 6 casilleros en buen estado, siendo que trabajan 9 hombres, existe presencia de polvo, telas de araña y desorden, en baños de personal existe falta de aseo tanto en baño o como en lavamanos, se evidencia mal olor, presencia de moscas, toallas sucias las cuales son utilizadas para el secado de manos, la ventana se encontraba abierta y no posee malla mosquitera, la luminaria posee cableado eléctrico expuesto.
  - 7 En el patio existe sector de acumulación de leña, la cual no cuenta con ningún tipo de protección contra las inclemencias del tiempo, dicha leña es utilizada para el funcionamiento de los hornos.
  - 8 La bodega de harina posee piso sucio y los sacos de harina se encuentran en contacto directo con el suelo.
  - 9 En baño de mujeres tanto lavamanos como el WC se encuentran sucios, existen telas de araña y polvo, el sistema de descarga del WC se encontraba inoperante, el lavamanos encuentra con sus fijaciones desgastadas por lo cual se encontraba sujeto por un trozo de madera, revistiendo un riesgo inminente para quien lo utiliza, no existe sistema de secado higiénico de manos, no existe jabón.
  - 10 En toda la instalación se encontraban solos 2 extintores los cuales se encontraban con sus cargas vencidas y no cuentan con señalética de vías de evacuación, extintores ni lavado de manos obligatorio.
  - 11 Se observa falta de aseo general existiendo restos de pan en distintos sectores, así como las envolturas, polvo, telas de araña y restos de harina.
  - 12 El último certificado de control de plagas realizado consta del 18 de marzo del 2013. Se adjuntan fotografías.

Que la sumariada, debidamente citada, 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 el **artículo 6** indica *“La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente”*. 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”*. Asimismo el **artículo 24 inciso primero** establece *“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”*. El **artículo 25 en sus letras a, b, c y d** señala: *“En las zonas de preparación de alimentos:*

- a) los pisos, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables, antideslizantes y atóxicos; no tendrán grietas y serán fáciles de limpiar. Según el caso, se les dará una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia las bocas de los desagües;*
- 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;*

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”.

e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático.

Por otra parte el **artículo 32** ordena “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”. El **artículo 33** señala “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. El **artículo 35** establece “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 36** “Deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación”. El **artículo 36** indica “Deberá disponerse de instalaciones separadas del lugar de elaboración para el almacenamiento de los desechos y materiales no comestibles, donde permanecerán hasta su eliminación”. 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** indica “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 42** señala “Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse”. Además el **artículo 47** establece que “Deberá aplicarse un programa preventivo eficaz y continuo de lucha contra las plagas. Los establecimientos y las zonas circundantes deberán inspeccionarse periódicamente para cerciorarse de que no exista infestación”. El **artículo 56** indica “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”. El **artículo 62** establece “Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación”. El **artículo 67** ordena “Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano”.

Que, en segundo lugar, 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 3** que establece “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 6 señala Las paredes interiores de los lugares de trabajo, los cielos rasos, puertas y ventanas y demás elementos estructurales, serán mantenidos en buen estado de limpieza y conservación, y serán pintados, cuando el caso lo requiera, de acuerdo a la naturaleza de las labores que se ejecutan. El **artículo 11** establece “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 22** indica “En

los lugares de trabajo donde laboren hombres y mujeres deberán existir servicios higiénicos independientes y separados. Será responsabilidad del empleador mantenerlos protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario, y del buen estado de funcionamiento y limpieza de sus artefactos". El **artículo 27** establece 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". El **artículo 35** señala "Los sistemas de ventilación empleados deberán proveer aberturas convenientemente distribuidas que permitan la entrada de aire fresco en reemplazo del extraído. La circulación del aire estará condicionado de tal modo que en las áreas ocupadas por los trabajadores la velocidad no exceda de un metro por segundo. El **artículo 36** establece Los elementos estructurales de la construcción de los locales de trabajo y todas las maquinarias, instalaciones, así como las herramientas y equipos, se mantendrán en condiciones seguras y en buen funcionamiento para evitar daño a las personas. Asimismo, presenta infracción al **inciso primero, tercero, cuarto y quinto del artículo 37**, el cual señala que, "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Las dependencias de los establecimientos públicos o privados deberán contar con señalización visible y permanente en las zonas de peligro, indicando el agente y/o condición de riesgo, así como las vías de escape y zonas de seguridad ante emergencias. Además, deberá indicarse claramente por medio de señalización visible y permanente la necesidad de uso de elementos de protección personal específicos cuando sea necesario. Los símbolos y palabras que se utilicen en la señalización, deberán estar de acuerdo con la normativa nacional vigente, y a falta de ella con la que determinen las normas chilenas oficiales y aparecer en el idioma oficial del país y, en caso necesario cuando haya trabajadores de otro idioma, además en el de ellos". 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 inciso primero** indica "El almacenamiento de materiales deberá realizarse por procedimientos y en lugares apropiados y seguros para los trabajadores". Además el **artículo 45** indica "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. El número total de extintores dependerá de la superficie a proteger de acuerdo a lo señalado en el artículo 46°. Los extintores deberán cumplir con los requisitos y características que establece el decreto supremo N° 369, de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, o el que lo reemplace, y en lo no previsto por éste por las normas chilenas oficiales. Además, deberán estar certificados por un laboratorio acreditado de acuerdo a lo estipulado en dicho reglamento. El **artículo 48** ordena "Todo el personal que se desempeña en un lugar de trabajo deberá ser instruido y entrenado sobre la manera de usar los extintores en caso de emergencia". El **artículo 51** indica "Los extintores deberán ser sometidos a revisión, control y mantención preventiva según normas chilenas oficiales, realizada por el fabricante o servicio técnico, de acuerdo con lo indicado en el decreto N° 369 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción, por lo menos una vez al año, haciendo constar esta circunstancia en la etiqueta correspondiente, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Será responsabilidad del empleador tomar las medidas necesarias para evitar que los lugares de trabajo queden desprovistos de extintores cuando se deba proceder a dicha mantención". El **artículo 53** ordena "El empleador deberá proporcionar a sus trabajadores, libres de costo, los elementos de protección personal adecuados al riesgo a cubrir y el adiestramiento necesario para su correcto empleo, debiendo, además, mantenerlos en perfecto estado de funcionamiento. Por su parte, el trabajador deberá usarlos en forma permanente mientras se encuentre expuesto al riesgo". Finalmente el **artículo 103 inciso primero** establece "Todo lugar de trabajo, con excepción de faenas mineras subterráneas o similares, deberá estar iluminado con luz natural o artificial que dependerá de la faena o actividad que en él se realice".

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 12, 24, 25, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 42, 47, 50, 56, 62 y 67 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y a lo dispuesto en el artículos 3, 39, 37, 42, 48, 51, 53 y 103 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 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:** APLÍCASE una multa de 50 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **RODRIGO DOMINGO ZAMORA ANGEL PANADERÍA E.I.R.L.**, representada por don **RODRIGO DOMINGO ZAMORA ANGEL**, 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 Recaudadora, ubicada en calle Campos N° 423, Sexto Piso, Edificio Interamericana, de la comuna de Rancagua, dentro del 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:

- Sumariado
- Of. Rancagua D.A.S.
- Dpto. Jurídico(2)
- Of. Partes SEREMI