



RUS N° 1674/2013
Rakin N° 160442/13

SENTENCIA N° 2997

RANCAGUA, 13 MAYO 2014

MEP/LCS

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; el Decreto Supremo 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 N° 735/69 que aprueba el reglamento de los servicios de agua, destinados al consumo humano; Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; el Decreto Supremo 53/14 del Ministerio de Salud, sobre nombramiento del Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región del Libertador General Bernardo O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 28 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección por medio de acta 27501, en Balneario Cal y Canto, ubicado en El Bosque N° 147, Sector en Cajón de la comuna de Machali, de propiedad de don **SAUL OSVALDO YAÑEZ PARDO, RUN N°**

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

En visita el lugar antes individualizado se constató lo siguiente:

- 1.- Se realiza mediciones de cloro libre residual en el agua de baños para el público hombre y mujeres arrojando como resultado 0,0 ppm; existen aberturas entre las paredes y cielo lo que permite el ingreso de vectores, instalación eléctrica con cableado sin protección, en baño de mujeres existen artículos en desuso, lavamanos roto y trizado en el baño de hombres.
- 2.- En el recinto existe un quiosco donde se venden bebidas gaseosas y confites envasados, no contando con Resolución sanitaria para esto.
- 3.- El balneario no cuenta con resolución sanitaria.

Que, el acta de fiscalización anteriormente transcrita, dio inicio al sumario sanitario RUS 1674-2013.

Que, asimismo, con fecha 28 de noviembre de 2013, por medio de acta N° 27410, funcionario fiscalizador se constituyó Restaurant emplazado en el mismo lugar señalado precedentemente, perteneciente don **SAUL OSVALDO YAÑEZ PARDO**, por medio de la cual se constató lo que a continuación se detalla:

Al momento de la visita se constata:

Zona de elaboración cuenta con un cielo de madera con estructuras metálicas, este cielo se encuentra con aberturas y con acumulación de polvo y telas de araña.

Iluminación se encuentra sin protección en caso de ruptura y está situada por encima de los mesones de trabajo.

No cuentan con lavamanos y se encuentra un dispensador de papel vacío y no cuenta con disposición de jabón.

No se observaron basureros en la zona de elaboración.

En un sector de la cocina en el cielo lo cubre una malla rachel que tapa una abertura que da a un segundo piso, esta malla se observa sucia con polvo.

No cuentan con un sistema de extracción de calor, olor y vapor en fuentes de calor.

Se observan aberturas en ventana, cielo y muros.

No cuentan con mallas mosquiteras en ventanas de zona de elaboración.

Puertas de acceso a zona de elaboración (2) no cuentan con cierre automático.

Cuentan con un extintor que su caja se encuentra vencida del año 2009, además se encuentra dispuesto en el piso.

No cuentan con agua caliente en lavafondo.

No cuentan con muebles cerrado para la mantención de utensilios de cocina.

Baño público no cuenta con papel secante ni ventilación y lavamanos sucios en baño de damas 1 lavamanos se encuentra inoperante y se observaron filtraciones en artefactos

En salón de eventos no se observaron extintores de incendio, no cuentan con vías de evacuación y salida de emergencia señalizadas.

Se denota falta de aseo y orden en todo el local en general y de las zonas señaladas anteriormente.

Se prohíbe el funcionamiento del restaurante por riesgo inminente para la salud de las personas. Deberá solicitar el alzamiento de la prohibición de funcionamiento en Oficina de Acción Sanitaria ubicada en Mujica 169 Rancagua.

Que, el acta de fiscalización anteriormente transcrita, dio inicio al sumario sanitario RUS 1678-2013.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en ambos sumarios sanitarios, en los cuales se refiere a las medidas correctivas implementadas a fin de subsanar las deficiencias consignadas en las respectivas actas de inspección.

Que, luego de la lectura de las actas de inspección y descargos formulados, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 33 de la Ley N° 19.880, el órgano administrativo que inicie o tramite un procedimiento, cualquiera que haya sido la forma de su iniciación, podrá disponer su acumulación a otros más antiguos con los que guarde identidad sustancial o íntima conexión, lo que en el caso en comento se configura plenamente, al existir concordancia entre los establecimientos inspeccionados, su propietario, la normativa sanitaria y los hechos que configuran las respectivas infracciones sanitarias constatadas, por lo que será resuelto la acumulación del sumario 1678-2013 al sumario **1674-2013**.

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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba 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 N° 3 que señala: *“La empresa está obligada a mantener en los lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para protegerla 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”*. Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 6 que 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”*. También lo dispuesto en el artículo N° 11 que señala: *“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”*. A su vez lo dispuesto en el artículo N° 12 que señala: *“Todo lugar de trabajo deberá contar con agua potable destinada al consumo humano y necesidades básicas de higiene y aseo personal, de uso individual o colectivo. Las instalaciones, artefactos, canalizaciones y dispositivos complementarios de los servicios de agua potable deberán cumplir con las disposiciones legales vigentes sobre la materia”*. También lo dispuesto en el artículo N° 13 que señala: *“Cualquiera sean los sistemas de abastecimiento, el agua potable deberá cumplir con los requisitos físicos, químicos, radiactivos y bacteriológicos establecidos en la reglamentación vigente sobre la materia”*. Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 22 cuando señala: *“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”*. También lo dispuesto en el artículo N° 37 inciso primero, segundo y tercero que señala: *“Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores. Todos los locales o lugares de trabajo deberán contar con vías de evacuación horizontales y/o verticales que, además de cumplir con las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, dispongan de salidas en número, capacidad y ubicación y con la identificación apropiada para permitir la segura, rápida y expedita salida de*

todos sus ocupantes hacia zonas de seguridad. Las puertas de salida no deberán abrirse en contra del sentido de evacuación y sus accesos deberán conservarse señalizados y libres de obstrucciones. Estas salidas podrán mantenerse entornadas, pero no cerradas con llave, candado u otro medio que impida su fácil apertura. 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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 39 que 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". 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, 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° 735/69 que aprueba el reglamento de los servicios de agua, destinados al consumo humano, en su artículo N° 1 que señala: "Todo servicio de agua potable deberá proporcionar agua de buena calidad en cantidad suficiente para abastecer satisfactoriamente a la población que le corresponde atender, debiendo, además, asegurar la continuidad del suministro contra interrupciones ocasionadas por fallas de sus instalaciones o de su explotación". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 10 en su inciso primero y tercero que señala: "El agua destinada a consumo humano distribuida por redes debe ser sometida a un proceso de desinfección, debiendo existir una concentración residual de desinfectante activo en la red en forma permanente. La concentración residual mínima de cloro libre debe ser de 0,2 mg/l en cualquier punto de la red". Y lo dispuesto en el artículo N° 13 inciso primero que señala: "Toda planta de tratamiento de agua potable deberá estar proyectada, construida y explotada de manera de proporcionar una eficaz purificación del agua, para lograr la calidad que las normas de este Reglamento establecen".

En tercer lugar, 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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su artículo N° 6 que señala: "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente". Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 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". También lo dispuesto en el artículo N° 25 letras b), c), d) y e) que señalan: "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; 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". También lo dispuesto en el artículo N° 33 que 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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 34 inciso segundo que señala: "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". Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 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".

También lo dispuesto en el artículo N° 38 que señala: "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados". Además lo dispuesto en el artículo N° 42 que señala: "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". Y lo dispuesto en el artículo N° 72 que señala: "Los locales donde se expendan alimentos para su consumo en el mismo establecimiento deberán contar además de lo dispuesto en el artículo de este reglamento, con servicios higiénicos gratuitos para uso del público, separados para cada sexo, los que deberán mantenerse en todo momento en perfectas condiciones de higiene, limpieza y ventilación. Deberán estar dotados de papel higiénico en cantidad necesaria para el uso de los excusados, dispositivos de jabón líquido para el lavado de manos y de medios higiénicos para secárselas, tales como toallas de papel o aire caliente".

Que consta Resolución Exenta N° 0445 de fecha 24 de enero de 2014, emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional, mediante la cual se ratifica lo obrado por el funcionario fiscalizador mediante acta de inspección N° 27410 y 27411 ambas de fecha 28 de noviembre de 2013. Asimismo se alza la prohibición de Funcionamiento impuesta en Restaurante, ubicado en El Bosque N° 147, El Cajón de la comuna de Machali, de propiedad del sumariado.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 3, 6, 11, 12, 13, 22, 37, 39 y 47 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, además lo dispuesto en el artículo N° 1, 10 y 13 del Decreto Supremo N° 735/69 que aprueba el reglamento de los servicios de agua, destinados al consumo humano y también lo dispuesto en el artículo N° 6, 11, 25, 33, 34, 35, 38, 42 y 72 del Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos. 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: ACUMÚLESE el sumario N° 1678-2013 al sumario N° 1674-2013, iniciados por la Oficina Sectorial de Rancagua del Departamento de acción Sanitaria, en contra de don **SAUL OSVALDO YAÑEZ PARDO**, ya individualizado, manteniéndose el Expediente N° **1674-2013**.

SEGUNDO: APLÍCASE una multa de **50 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **SAUL OSVALDO YAÑEZ PARDO**, ya individualizado.

TERCERO: INSTRÚYASE al sumariado a dar estricto cumplimiento a la normativa sanitaria aplicable, bajo apercibimiento de la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

CUARTO: DÉJESE establecido que el sumariado 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.

QUINTO: SE APERCIBE al sumariado, 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.

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

SÉPTIMO: COMUNÍQUESE al sumariado 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.

OCTAVO: SE INFORMA al sumariado 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 quinto, 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.

NOVENO: PROHÍBASE el funcionamiento de quiosco donde se expendan bebidas gaseosas y confites envasados, mientras no cuente con la respectiva autorización sanitaria, bajo apercibimiento de mayor multa y medidas sanitarias más drásticas en caso de incumplimiento.



NOTESE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

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