



MEP/LCS

RUS N° 1476/2013

Rakin 147786/13

SENTENCIA N° 3005

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; el Decreto Supremo N° 977/96, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos; 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 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 23 de octubre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Almacén, ubicado en Avenida 1 N° 804, Villa Los Regidores de la comuna de San Fernando, de propiedad de don **JUAN LIRA OLIVARES, RUN N°**

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

Local cuenta con autorización para amasandería, rotisería y almacén, en la inspección se constata:

1- Área de elaboración amasandería; no cuenta con mesón superficie lavable, iluminación no se encuentra protegida, elementos que no corresponden a la sala de elaboración como hervidor, radio, cargador y celular, materia prima se encuentra en suelo, se encuentra horno industrial a gas con todo el circuito electrónico sin protección; existe puerta corredera que se encuentra abierta al momento de la inspección y ésta conecta al patio y no cubre ni cumple la función de impedir el ingreso de vectores, moscas que se encuentran al interior de esta área, existe además un baño que está conectado directamente a la sala de amasandería y la puerta al momento de la inspección estaba abierta. Se encuentra dentro del baño ropa en el suelo, zapatos y solo mantienen confort, no se encuentra jabón líquido y toalla, existe extintor vencido del año 2012, lavamanos amasandería no cuenta con jabón líquido; extractor de calor y vapores no cuenta con ningún tipo de extracción y malla que impida el ingreso de vectores.

2- Área de almacén se encuentran cajas con gran cantidad de fármacos, (6) sopas Maggi, 2 pingüinos, 2 alfajor, 2 mini quaquer, pan ideal, 1 tortillas mexicanas, ají chileno JB, copa sin fecha de vencimiento, lavamanos de esta área rotisería sin jabón y toalla.

3- Además mantiene 2 congeladoras con helados.

4- 1 Congeladora que mantiene productos cárneos y subproductos al fondo de esta máquina, se encuentra un animal entero y pollo. No cuenta este local con resolución de carnicería, además se encuentran frutas y verduras. Por el animal encontrado se presume que es un cordero.

5- En sección rotisería, la iluminación no está protegida, la máquina que mantiene productos de rotisería está con agua al interior y varios productos en esta superficie.

6- Se procede al decomiso de los productos vencidos y el animal que mantiene en congeladora para su posterior destrucción.

7- Por todas estas faltas, tanto de estructura, falta de control como ubicación del baño, mantener personal de ambos sexos en un solo baño, no existe uno para Sra., que atiende el almacén y otro para el panadero.

8- Este local quedará con prohibición de funcionamiento hasta que realice todas las mejoras de estructura y obtenga las autorizaciones correspondientes. Las máquinas de helados quedarán con cinta de retención.

9- Se adjuntan fotos.

Que el sumariado, debidamente citado, formuló descargos en sumario sanitario en el cual se refiere a las medidas realizadas tendientes a subsanar las deficiencias constatadas en el acta de inspección, asimismo acompaña documentos.

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, el que aprueba reglamento sanitario de los alimentos, en su 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"*. Lo dispuesto en el artículo N° 12 que señala: *"Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados"*. Asimismo lo dispuesto en el artículo N° 25 letra **d) y h)** que señala: *"En las zonas de preparación de alimentos: 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 alfézares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes. h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, no deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad"*. Además lo dispuesto en el artículo N° 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"*. 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"*. Asimismo 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"*. Por otra parte lo dispuesto en el artículo N° 51 que señala: *"No deberá almacenarse en la zona de manipulación de alimentos ninguna sustancia que pueda contaminar los alimentos ni depositarse ropas u objetos personales en las zonas de manipulación de alimentos"*. Además lo dispuesto en el artículo N° 62 que señala: *"Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación"*. También lo dispuesto en el artículo N° 69 inciso primero que señala: *"Los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF) mencionadas en este reglamento, en forma sistematizada y auditable"*. Y lo dispuesto en el artículo N° 71 inciso final que señala: *"En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera"*.

En segundo 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° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo. Que, el artículo N° 3 que señala: *"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". A su vez lo dispuesto en el artículo N° 22 que 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 que señala: "Deberá suprimirse en los lugares de trabajo cualquier factor de peligro que pueda afectar la salud o integridad física de los trabajadores". 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 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 Código Sanitario del Ministerio de Salud. Que, el artículo N° 129 inciso final cuando señala: "Sólo los establecimientos señalados en este artículo y en el artículo 129 D estarán facultados para expender productos farmacéuticos, cualquiera sea la condición de venta de éstos".

Que consta Resolución Exenta N° 18726 de fecha 13 de noviembre de 2013, emanada de esta Autoridad Sanitaria Regional, mediante la cual se procede a Ratificar lo obrado por el funcionario fiscalizador en el acta de inspección N° 27565 y 27566 ambas de fecha 23 de octubre de 2013, asimismo se alza la medida sanitaria de prohibición de funcionamiento impuesta en el local de propiedad del sumariado, ubicado en Avenida 1 N° 804, Villa Los Regidores de la comuna de San Fernando.

Que consta acta de inspección N° 23425 de fecha 29 de noviembre de 2013, mediante la cual se dejan retenidos los fármacos decomisados mediante acta de inspección N° 27565 y 27566 de fecha 23 de octubre de 2013.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 12, 25, 32, 33, 34, 35, 38, 51, 62, 69 y 71 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, también lo dispuesto en el artículo N° 3, 22, 37 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 y finalmente lo dispuesto en el artículo N° 129 inciso final del Código Sanitario. Todo lo anterior, en relación con lo dispuesto en los artículos 3 y 6 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 **5 UTM**, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **JUAN LIRA OLIVARES**, ya individualizado.

SEGUNDO: OTÓRGASE al sumariado 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 el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina, ubicada en calle Juan Jiménez N° 1472, de la comuna de San Fernando, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

CUARTO: 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.

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

SEXTO: 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.

SÉPTIMO: 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 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.

OCTAVO: PROCÉDASE a la destrucción de los fármacos retenidos e individualizados en el acta de inspección N° 23425 de fecha 29 de noviembre de 2013



ANÓTESE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariado
- Of. San Fernando
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

1476-13