



MEP/MEVA

RUS N° 1387/2013
Rakin N° 471-13

SENTENCIA N° 3025

RANCAGUA,

14 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; Decreto Supremo N° 289/1989, que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educacionales; Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; Decreto Supremo N° 594/99 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias y ambientales básicas en los lugares de trabajo; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 27 de septiembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en establecimiento educacional, ubicado en Avenida Constanza N° 1650, Población Vicuña Mackena, de la comuna de Rancagua, propiedad de **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RANCAGUA**, RUT N° 71.014.200-9, representada por don **LEONARDO FUENTES ROMÁN**, RUN N°

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

Al visitar el establecimiento antes identificado, como resultado de la verificación de un recurso de reconsideración de sentencia, se constata lo siguiente:

- 1.- El equipo dispuesto en sala de elaboración de alimentos, para el lavado de manos se encuentra cubierto con fruta, una caja de cartón, cuaderno, mercadería, lo que impide su utilización.
- 2.- Personal manipulador procedía a iniciar labores de porcionamiento de alimentos sin realizar un lavado de manos previo (dada la imposibilidad de acceder al equipo de agua e utilizarlo).
- 3.- Al interior de sala de elaboración de alimentos, se encuentran almacenadas 35 cajas de mercadería (en una esquina), 10 bolsas con mercadería (sobre las cajas) y 10 sacos con papas ocupando alrededor del 40% del espacio disponible de la cocina, este hecho impide acceder de forma adecuada al equipo de agua para el lavado de manos y al extintor y circular de forma adecuada.
- 4.- Durante la visita se realizaron procedimientos de recepción y devolución de mercadería, tiempo en el cual las puertas que separan la cocina de un pasillo interior y el pasillo del exterior permanecieron abiertas (las puertas no cuentan con sistema de cierre automático, la puerta que separaba la cocina del pasillo es mantenida abierta mediante una piedra).
- 5.- En servicio higiénicos (única sala), se mantienen los casilleros (3 casilleros para 5 trabajadores), la ducha no se encuentra funcional (dado que hay una bolsa plástica en el receptáculo y bolsos colgados en llaves de agua), sobre el lavamanos se dispuso de una repisa (base de tubos) en la cual dejan los zapatos al cambiar de calzado, se encuentra ropa colgada en diferentes lugares al interior de esta sala.
- 6.- Al costado de los contenedores de basura se mantienen materiales en desuso incluido un tubo fluorescente quebrado, con sus bordes afilados a la vista.

7.- Establecimiento con matrícula para 405 alumnos, todos ellos acceden al servicio de alimentación. (Desayuno y almuerzo).

Que la sumariada, debidamente citada, formuló descargos en el presente sumario sanitario.

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° 289/1989, que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educativos**, que en su **artículo 11**, *“Todo local escolar deberá contar con recintos destinados a servicios higiénicos para uso de los alumnos, del personal docente y administrativo y del personal de servicio. Los servicios higiénicos para el personal docente y administrativo y para el personal de servicio deberán estar en recintos separados de los de uso de los alumnos y contar con la dotación mínima de artefactos exigida por el Ministerio de Salud para los lugares de trabajo, de conformidad con la legislación vigente”*. El **artículo 13**, *“Los servicios higiénicos deberán mantenerse con sus artefactos en buen estado de funcionamiento y de limpieza, además de estar protegidos del ingreso de vectores de interés sanitario”*. El **inciso primero del artículo 16**, que dispone, *“La basura deberá disponerse en tarros con tapa y/o bolsas plásticas de un tamaño que sea de fácil manejo para su traslado, debiéndose depositar en un recinto especial para su retiro posterior por los servicios municipales, recinto que debe permanecer cerrado en perfecto estado de limpieza y protegido de la acción de roedores e insectos”*. El **artículo 17** señala *“En los establecimientos educativos deberán adoptarse las medidas de higiene y saneamiento básico pertinente para evitar la presencia de vectores, medidas que podrán complementarse, cuando el caso lo requiera, con la aplicación de insecticidas y/o rodenticidas, por empresas aprobadas por la autoridad sanitaria, las que deberán extremar al máximo las medidas de seguridad, para evitar cualquier daño a los alumnos”*. El **artículo 18**, *“Aquellos establecimientos que dispongan de dependencias para servicios de alimentación deberán cumplir con las disposiciones establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por decreto supremo No. 60 de 1982, del Ministerio de Salud”*. El **artículo 19**, que señala, *“Se entiende por vectores, para los fines del presente reglamento, aquellos insectos de interés sanitario o roedores capaces de transmitir, ya sea por medios mecánicos o biológicos, enfermedades al hombre”*.

Que, son analizados todos los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada por el **Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos**, 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”*. El **artículo 25 letra e)** que dispone, *“En las zonas de preparación de alimentos e) las puertas deberán ser de superficie lisa y no absorbente y, cuando así proceda, deberán tener cierre automático”*; El **artículo 32**, *“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 38**, que dispone, *“Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado,*

limpios y ordenados." El artículo 45, "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 dispone, "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 62, "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación".

Que, asimismo, se infringe 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 3, 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". El artículo 11, que indica, "Los lugares de trabajo deberán mantenerse en buenas condiciones de orden y limpieza". El artículo 22, que dispone, "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 inciso primero y segundo del artículo 27, que dispone, "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 42, que señala, "El almacenamiento de materiales deberá realizarse por procedimientos y en lugares apropiados y seguros para los trabajadores. Las sustancias peligrosas deberán almacenarse sólo en recintos específicos destinados para tales efectos, en las condiciones adecuadas a las características de cada sustancia y estar identificadas de acuerdo a las normas chilenas oficiales en la materia. El empleador mantendrá disponible permanentemente en el recinto de trabajo, un plan detallado de acción para enfrentar emergencias, y una hoja de seguridad donde se incluyan, a lo menos, los siguientes antecedentes de las sustancias peligrosas: nombre comercial, fórmula química, compuesto activo, cantidad almacenada, características físico químicas, tipo de riesgo más probable ante una emergencia, croquis de ubicación dentro del recinto donde se señalen las vías de acceso y elementos existentes para prevenir y controlar las emergencias. Con todo, las sustancias inflamables deberán almacenarse en forma independiente y separada del resto de las sustancias peligrosas, en bodegas construidas con resistencia al fuego de acuerdo a lo establecido en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción. Los estanques de almacenamiento de combustibles líquidos deberán cumplir las exigencias dispuestas en el decreto N° 90 de 1996, del Ministerio de Economía, Fomento y Reconstrucción".

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 13, 16, 17, 18 y 19 del Decreto Supremo N° 289/1989, que aprueba el Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de los Establecimientos Educativos; el artículo 11, 25 letra e), 32, 38, 45, 55, 62 del Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; el artículo 3, 11, 22, inciso primero y segundo del artículo 27, 42 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. 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 20 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE RANCAGUA**, representada por don **LEONARDO FUENTES ROMÁN**, ya individualizados.

SEGUNDO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 10 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, ubicada en calle Campos N° 423, 6° 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 a 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.



ANÓTESE, NOTIFIQUESE Y CÚMPLASE.

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

Distribución:

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