



RUS N° 1500/2013  
RAKIN N° 1154463

3026

SENTENCIA N° \_\_\_\_\_

RANCAGUA,

14 MAYO 2014

MEP/MEVA

**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; el Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el Reglamento Sanitario de los alimentos; 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 01 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en local de elaboración y expendio de alimentos, ubicado en El Manzano s/n, de la comuna de Las Cabras, propiedad de don **LUIS AMADOR ROJAS ACEVEDO, RUN N°**

Que en dicha visita, según consta en acta, levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata:

1.- Que se fiscaliza carro el cual se encuentra autorizado mediante Resolución Exenta N° 5277 del 07.12.12 que autoriza los siguientes fines:

- cocinar y expender en puestos masas crudas sin relleno.
- cocinar y expender en puesto vegetales procesados.
- cocinar y expender en puesto infusiones de te y café.
- elaborar y expender en puesto palomitas de maíz y algodón de azúcar.
- expender en puesto alimentos que no requieren refrigeración.

2.- Se encontraron en carro para su expendio aproximadamente 20 litros de mote con huesillos; 47 empanadas de pino, sin acreditar su origen, no cuentan con autorización sanitaria para expender este tipo de alimentos.

3.- También se encontraron 45 sopaipillas tapadas con un paño a temperatura ambiente y un tarro de papas crudas con agua en piso de carro.

4.- Carro cuenta con un bidón de aproximadamente 40 litros de agua, no conectado a lavamanos no cuenta con jabón ni sistema de secado de manos.

5.- Empanadas de pino se encuentran en cajas a temperatura ambiente, se realiza medición de temperatura y registra 30°C. Son desnaturalizadas con creolina.

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

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 12**, que señala, "Los establecimientos de alimentos no podrán utilizarse para un fin distinto de aquel para el que fueron autorizados". El **artículo 27**, que dispone, "Deberá disponerse de abundante abastecimiento de agua potable que se ajustará a lo dispuesto en la reglamentación vigente, a presión y temperatura conveniente, así como de instalaciones apropiadas para su almacenamiento, distribución y con protección contra la contaminación". El **artículo 33**, que dispone, "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 62, "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". Así también, se infringe el artículo 74 b., que señala, "Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender masas sin relleno, vegetales procesados y empanadas de queso, además de elaborar y expender infusiones de té y café, emparedados fríos y calientes a base de cecinas cocidas, cumpliendo los siguientes requisitos:

a) Carro o soporte físico de la instalación de material sólido, lavable, de tamaño suficiente. y deberá contar con una estructura protegida que delimite el espacio de manipulación de alimentos.

b) Disponer de un sistema de agua potable corriente mediante un estanque con capacidad de provisión mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario, y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen. Para el lavado de manos deberá contarse con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.

c) Disponer de un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.

d) Disponer de un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, de las masas, vegetales procesados y cecinas, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.

e) Disponer de un depósito o contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.

f) Los aceites o mantecas utilizados en frituras deberán cumplir lo establecido en el Título X, párrafo V del presente Reglamento.

g) Disponer de un depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios, los que deberán ser retirados y eliminados cuantas veces sea necesario y por lo menos una vez al día.

h) Los cilindros de gas deberán estar instalados y ser utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.

i) Contar con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.

j) Los carros, quioscos y casetas que no cuenten con estructura protegida deberán poseer un toldo y sólo podrán expender emparedados a base de cecinas cocidas, las cuales se deberán mantener debidamente refrigeradas y para su expendio sólo se podrán calentar a través de un sistema aislado del medio ambiente.

Todas las materias primas utilizadas deberán provenir de establecimientos autorizados. Los aderezos y salsas, además, deberán expenderse en envases unitarios sellados y rotulados para asegurar su inocuidad y evitar la contaminación cruzada. Sólo se permitirá la elaboración y expendio de aderezos a base de vegetales (tomate, palta) en aquellos quioscos o carros que cuenten estructura cerrada, estos aderezos deberán mantenerse en refrigeración y en recipientes cerrados y no podrán ser de acceso directo de los consumidores.

Los manipuladores de alimentos deberán dar cumplimiento a las medidas estipuladas en el Título I Párrafo VI. "De los requisitos de higiene del personal", del presente reglamento.

Para otorgar la autorización la autoridad sanitaria deberá disponer de los antecedentes que acrediten que el lugar en que se ubicará el quiosco, carro o caseta está determinado para tales efectos por la autoridad comunal correspondiente".

Que, en consecuencia, los hechos señalados en el acta de inspección, importan infracción a lo dispuesto en el artículo 11, 12, 33, 62, 74 b) del Decreto Supremo N° 977 de 1997, que aprueba el 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:

## SENTENCIA

**PRIMERO:** APLÍCASE una multa de 3 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a don **LUIS AMADOR ROJAS ACEVEDO**, ya individualizado.

**SEGUNDO:** PROHÍBASE al sumariado la elaboración y expendio de alimentos en rubros no autorizados, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias más drásticas, en caso de incumplimiento.

**TERCERO:** OTÓRGASE 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.

**CUARTO:** DÉJESE establecido que la sumariada deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina San Vicente de Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en Avenida España 1322, San Vicente, dentro de un plazo de cinco días hábiles, contados desde la fecha de notificación.

**QUINTO:** 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.

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

**SÉPTIMO:** 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.

**OCTAVO:** 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. San Vicente DAS
- Departamento Jurídico (3)
- Of. Partes SEREMI

1500/2013