



MEP/PLP

RUS N° 1670/2013

Rakin N° 160068-13

3037

SENTENCIA N° _____

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; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; 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; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud sobre nombramiento del Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región de O'Higgins.

CONSIDERANDO;

Que, el día 27 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en cocina de establecimiento educacional ubicada en Italia N° 608, comuna de Rancagua, de propiedad de **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE SERVICIOS PÚBLICOS TRASPASADOS DE RANCAGUA**, RUT N° 71.014.200-9, representada por don **LEONARDO FUENTES ROMÁN**, RUN N°

Que en dicha visita levantada por funcionario del Departamento de Acción Sanitaria, se constata lo siguiente:

1. Se visita cocina del establecimiento educacional la cual cuenta con su autorización sanitaria respectiva, este lugar consta de un área de manipulación de alimento, un pasillo que conecta con 3 bodegas de alimento, no existiendo separación en selección en la misma cocina, en ella se elaboran 388 raciones entre desayuno-almuerzo.
2. En relación al tema estructural, la cocina conecta con el comedor del colegio a través de una puerta que no es de cierre automático, en la zona existen 2 lavafondos que se ocupan para la limpieza de utensilios, vajillas y basureros del lugar, además siendo ocupadas como lavamanos por los manipuladores.
3. Los manipuladores cuentan con un baño completo en el cual se encuentran los casilleros, no contando con sala de vestuario para ellos.
4. EL pasillo termina en una puerta la cual da al patio del colegio en donde en un costado se almacenan contenedores de basuras, los cuales no se encuentran aislados.
5. Se constata en las bodegas de frutas y verduras y alimentos no perecibles, la presencia de baratas adultas, aproximadamente 8 cms (04) y como también la presencia de baratas pequeñas de 03 cms (03). Por esta razón, se prohíbe el funcionamiento de la cocina, por ser un riesgo inminente a las personas y la inocuidad alimentaria, el alzamiento debe ser solicitado por escrito.
6. Las 3 bodegas de alimentos no cuentan con ventilación adecuada, ya que sólo se observa una rejilla en el cielo de cada una de ellas, la cual se encuentra con polvo e insectos muertos.
7. Al momento de la inspección, ya se había elaborado el alimento del día para los alumnos, el liceo determinó la eliminación de estas raciones frente a quien suscribe como medida precautoria.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en los cuales se refiere a los hechos consignados en el acta de inspección, señalando las medidas correctivas que implementará a fin de subsanarlos. Acompaña documentos.

Que, por medio de la Resolución Exenta N° 1556 de 04 de marzo de 2014, se procedió a ratificar y alzar la prohibición de funcionamiento de la cocina señalada anteriormente.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario, en relación con la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada, por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Que, constituye infracción a lo dispuesto en su **artículo 25** 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** establece que "*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 sólo uso o aire caliente.*" El **artículo 35** 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.*" El **artículo 47** dispone: "*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.*"

Que, en segundo lugar, la normativa sanitaria aplicable a la materia, se representa también 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 expresa que: "*Toda empresa está obligada a mantener en lugares de trabajo las condiciones sanitarias y ambientales necesarias para proteger la vida y la salud de los trabajadores que en ella se desempeñan, sean estos dependientes directos suyos o lo sean de terceros contratistas que realizan actividades para ella.*" El **artículo 27 incisos primero y segundo** expresa: "*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 guardarpapas, los que estarán en buenas condiciones, serán ventilados y en número igual al total de trabajadores ocupados en el trabajo o faena.*"

Que, en consecuencia estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25 y 32 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, y a lo dispuesto en los artículos 3, 6, 11, 21, 22, 36, 38, 39 y 42 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, 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: APLICASE una multa de 20 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago a **CORPORACIÓN MUNICIPAL DE SERVICIOS PÚBLICOS TRASPASADOS 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 que corrija 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 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 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, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE,



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

DISTRIBUCIÓN:

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

1670-2013