



RUS N° 1613/13

Rakin N° 160658-13 3039

SENTENCIA N° _____

RANCAGUA,

14 MAYO 2014

MEP/PLP

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° 977/96 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; la Resolución N° 1600/08, de la Contraloría General de la República; el D.S. N° 53/14 del Ministerio de Salud, y;

CONSIDERANDO;

Que, el día 27 de noviembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en panadería ubicada en Carlos Condell N° 164, comuna de Rengo, de propiedad de don **SALVADOR BEIZA ZELADA**, RUN N°

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

- En la fábrica de pan se utilizan diariamente 7 quintales (350 kilos).
- El local cuenta con autorización sanitaria.
- En el área de elaboración, el cielo se encuentra con telas de araña y con polvo y harina pegados.
- Las paredes se encuentran con la suciedad antes mencionada y además presenta dos orificios de forma irregular de un diámetro aproximadamente de 30 cms.
- El piso es de cerámica, la cual se encuentra toda picada, es decir, le faltan pedazos en toda su extensión.
- El manipulador no tiene ropa acorde, es decir, está con ropa de calle.
- El baño de los manipuladores da al sector de elaboración y se encuentra sucio y desordenado.
- La cámara de fermentación se encuentra con las mismas deficiencias estructurales que el área de elaboración, y además el cielo cedió en la mitad de la cámara, dejando un espacio hacia el techo.
- Las dos zonas colindantes, es decir, bodega y donde se almacena el pan elaborado, también presentan las mismas deficiencias de la cámara de fermentación y también presentan hongos en sus paredes.
- Ninguna de las áreas antes mencionadas tenían luces protegidas.
- Al momento de la fiscalización se observa un perro en la zona de elaboración.
- No tiene registros de aseo de local, aseo personal, registros de materias primas y control de plagas.
- El resultado de listado de chequeo de Buenas Prácticas de Manufactura es de 30%.
- El saco de harina que se observa en la bodega se guarda a nivel de suelo.
- Por todo lo anterior mencionado, queda el local con prohibición de funcionamiento.
- Se anexan fotos del local.

Que, por medio de Acta N° 016295 de 17 de diciembre de 2013, se alzó la prohibición de funcionamiento decretada por medio del acta de fiscalización N° 27758 de 27 de noviembre de 2013..

Que, el sumariado debidamente citado, formuló descargos en sumario sanitario en las cuales se refiere a las deficiencias consignadas en el acta de inspección, señalando además las medidas tomadas, acompañando fotografías.

Que, son analizados los antecedentes del sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable en la especie, representada en primer lugar, por el **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos. Que debe consignarse lo dispuesto en el su **artículo 11**, dispone que *"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 20** expone: *"Los productos alimenticios y/o materias primas recolectados, se deberán almacenar en condiciones que confieran protección contra la contaminación y reduzcan al mínimo los daños y deterioros."* El **artículo 32 inciso 2º**, ordena que *"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."* El **artículo 34 inciso segundo** 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."* Además, la falta de mantención de las instalaciones, constituye infracción al **artículo 38** del reglamento en comento, cuando establece que: *"Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados."* El **artículo 41** expresa: *"Deberá establecerse para todo establecimiento de producción, elaboración y transformación de alimentos un calendario de limpieza y desinfección permanente, con atención especial a las zonas, equipos y materiales de más alto riesgo. Todo el personal de aseo deberá estar capacitado en técnicas de limpieza."* Por su lado, el **artículo 44** dispone: *"Inmediatamente después de terminar el trabajo de la jornada o cuantas veces sea necesario, deberán limpiarse minuciosamente los pisos, incluidos los desagües, las estructuras auxiliares y las paredes de la zona de manipulación de alimentos."* El **artículo 45** señala: *"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 siguiente, el **46**, señala: *"Se prohíbe la entrada a las salas y áreas de elaboración de los establecimientos de alimentos de toda especie animal, excepto en los mataderos, de aquellas destinadas al faenamiento."* El **artículo 47** exige: *"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."* El **artículo 56** expresa: *"Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal. Estos artículos deben ser lavables, a menos que sean desechables y mantenerse limpios. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz."* El **artículo 62** reza: *"Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación."* El **artículo 66** establece: *"Deberán existir registros de producción y control de cada lote y conservarse como mínimo durante 90 días posteriores al período en que el fabricante garantice el producto."* Que, el **artículo 67** señala: *"Los productos terminados deberán almacenarse y transportarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad que garantice su aptitud para el consumo humano."*

El artículo 69 inciso primero requiere: "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."

En segundo lugar, constituye infracción al 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 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 6, expresa: "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." El artículo 11 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." Finalmente, el artículo 22 inciso segundo 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."

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en artículo 11, 20, 32, 34, 38, 41, 44, 45, 46, 47, 56, 62, 66, 67 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos y a lo dispuesto en el artículos 3, 6, 11 y 22 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:

S E N T E N C I A

PRIMERO: APLÍCASE una multa de 40 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **SALVADOR BEIZA ZELADA**, ya individualizados.

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 que corrija las deficiencias sanitarias señaladas en el acta de inspección, bajo apercibimiento de mayor multa y la aplicación de medidas sanitarias mas drásticas, en caso de incumplimiento.

TERCERO: DÉJASE establecido que el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina Rengo, ubicada en Calle Lucas Sierra N° 49 de la citada comuna, 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: RATIFÍCASE la prohibición y alza de funcionamiento decretadas por funcionario fiscalizador en actas de inspección N° 27758 de 27 de noviembre de 2013 y N° 016295 de 17 de diciembre de 2013 respectivamente, levantadas en panadería ubicada en Carlos Condell N° 164, comuna de Rengo, de propiedad de don **SALVADOR BEIZA ZELADA**, ya individualizado.-

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

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

RUS N° 1613-13