



MEP/CCD

RUS N° 1747/2013
Rakin N°

SENTENCIA N° 3148

RANCAGUA, 19 MAYO 2014

VISTO, lo dispuesto en el D.F.L. N° y 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 D.S. N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales; el D.S. N° 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos; el D.S. 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 09 de diciembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Escuela HUILQUIO (cocina), ubicado en Cerrillos – HUILQUIO s/n, comuna de Rengo, de propiedad de la **ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE RENGO**, RUT N° 69.081.200-2, representada por don **CARLOS SOTO GONZÁLEZ**, RUN N°

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

Se visita el lugar por denuncia de presencia de fecas en lentejas envasadas.

Se constata que el producto y los envases fueron retirados por la empresa de alimentación, haciendo imposible un muestreo del producto.

Se detectan las siguientes deficiencias:

1. Se observa la presencia de fecas de roedores en la parte superior de los muebles.
2. En el cielo raso se encuentra una perforación por donde salía un tubo de calefont.
3. El personal de la escuela ha observado la presencia de roedores al interior del recinto y en el exterior.
4. Al interior de la bodega se observa la presencia de cebaderas (antiguas), pero no se ha realizado control de plagas.
5. Las manipuladoras no cuentan servicios higiénicos, duchas ni vestidores.
6. Carece de mallas mosquiteras, campana de extracción de vapores es insuficiente para la fuente de calor.
7. Carece de Informe Sanitario el establecimiento educacional y Autorización Sanitaria la sección cocina.
8. Se aplica ficha BPM (buenas prácticas de manufactura), dando como resultado 46,08

Que, la sumariada debidamente citada, presenta descargos en sumario sanitario, en los cuales se refiere a lo consignado en el acta de inspección, propone además acciones tendientes a corregir las deficiencias sanitarias encontradas.

Que son analizados los antecedentes del presente sumario sanitario y la normativa sanitaria aplicable a la materia, representada en por el **Decreto Supremo N° 289/89** del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales, que en su **artículo 17** establece que *“En los establecimientos educacionales 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 insecticida 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. Las dependencias destinadas a preparar o almacenar alimentos deberán acondicionarse de modo que no permitan el ingreso de ratas”*. El **Artículo 18** indica *“Aquellaos 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 (entiéndase hoy referido al D.S. 977/96 del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos)”*. Finalmente el **artículo 19** 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".

En segundo lugar, se vulneran las disposiciones 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, que en su **artículo 3** dispone que, "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** establece "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". También el **artículo 27 inciso primero y segundo** establece "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."

En tercer lugar, se vulneran las disposiciones del **Decreto Supremo N° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que en su **artículo 6** dice "La instalación, modificación estructural y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización del Servicio de Salud correspondiente". El **artículo 11** 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 16** establece "Los alimentos se deberán proteger contra la contaminación por desechos de origen humano, animal, doméstico, industrial y agrícola cuya presencia pueda alcanzar niveles susceptibles de constituir riesgo para la salud". El **artículo 25 letra c) y d)**, que señala, "En la zona de elaboración de alimentos, c) los cielos rasos deberán proyectarse, construirse y acabarse de manera que se impida la acumulación de suciedad y se reduzca al mínimo la condensación de vapor de agua y la formación de mohos y deberán ser fáciles de limpiar"; 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 alféizares de las ventanas deberán estar contruidos con pendiente para evitar que se usen como estantes". El **artículo 32** indica "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 35** indica "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** indica "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 consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en sus artículos 17, 18 y 19 del Decreto Supremo N° 289/89 del Ministerio de Salud que aprueba el Reglamento sobre condiciones sanitarias mínimas de los establecimientos educacionales; lo dispuesto en los artículos 3, 11 y 27 inciso primero y segundo 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; y lo dispuesto en el artículo 6, 11, 16, 25 letra c y d, 32, 35 y 47 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, 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 60 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a **ILUSTRE MUNICIPALIDAD DE RENGO**, representada por don **CARLOS SOTO GONZÁLEZ**, ya individualizados.

SEGUNDO: RATIFÍCASE lo obrado por el funcionario en el acta N° 019942 de fecha 10 de diciembre de 2013, mediante la cual Prohíbe el Funcionamiento de la cocina, asimismo lo obrado en acta N° 016235 de fecha 30 de enero de 2014, respecto del alzamiento de la mencionada prohibición.

TERCERO: OTÓRGASE a la sumariada un plazo de 15 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 y acredite contar con la autorización sanitaria correspondiente, 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 de Rengo, ubicada en calle Doctor Lucas Sierra N° 49, de la citada comuna, 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 quinto, 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
- Of. Rengo D.A.S.
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI

RUS N° 1747-13