



MEP/CCD

RUS N° 1644/2013
Rakin N° 166548/2013

SENTENCIA N° 3150

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. 53/14 del Ministerio de Salud.

CONSIDERANDO;

Que, el día 16 de diciembre de 2013, funcionario de esta Secretaría se constituyó en visita de inspección en Fábrica de Pasteles, ubicada en El Roble N° 482, comuna de San Fernando, de propiedad de don **CARLOS CASTILLO PEÑALOZA, RUN N°**

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

Fábrica de pasteles autorización sanitaria N° 1944 de fecha 14/05/01 al realizar ficha BPM obtiene un 44,1 de cumplimiento, encontrándose en la sala de elaboración lo siguiente:

1. Las paredes se encuentran sucias y los mesones tampoco están aseados, muros presentan grietas.
2. Se encuentran fecas de roedor en la sala de elaboración de pasteles.
3. Las cubiertas de los mesones son de material no liso ni lavable.
4. Los utensilios de cocina se encuentran desprotegidos, facilitando el contacto con eventuales plagas.
5. Posee contenedor en donde se almacena azúcar flor, el cual se encuentra desaseado.
6. La iluminación en la sala de elaboración se encuentra desprotegida.
7. La maquinaria para la elaboración de masas se encuentra sucia.
8. El baño del personal se encuentra sin jabón ni toalla de un uso, existe presencia de hongos en muro y cielo.
9. No posee registros de mantenciones preventivas de equipos.
10. No posee programas escritos de limpieza y sanitización ni registros de limpieza de equipos.
11. No posee programa escrito de control de plagas ni registros de éste.
12. No posee programa de higiene personal, ni registros de ello.
13. No posee programas escritos ni registros de capacitación del personal.
14. No posee registros de controles de materias primas, especificaciones escritas para cada materia prima, y éstas no poseen almacenamiento adecuado (se encuentran en contacto directo con el suelo).
15. No cuenta con procedimientos escritos de procesos (procesos productivos, formulación del producto, etc.)
16. Por los hechos antes expuestos, la presencia de fecas de roedores en la sala de elaboración de pasteles y el riesgo a la salud que éste implica se prohíbe el funcionamiento en el acto de esta fábrica de pasteles.
17. Se adjuntan fotografías.
18. Esta fábrica elabora alrededor de 50 pasteles diarios en verano y 200 en invierno.

Que, la sumariada debidamente citada, formuló descargos en sumario sanitario, en los que se refiere a las medidas correctivas implementadas a fin de subsanar las deficiencias consignadas en las respectivas actas de inspección.

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° 977/96** del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sanitario de los alimentos, que 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 20 indica "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 25 señala: "En las zonas de preparación de alimentos: b) las paredes, se construirán de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y atóxicos y serán de color claro. Hasta una altura apropiada para las operaciones, como mínimo 1.80 m, deberán ser lisas y sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar"; 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; h) Los materiales de revestimiento aplicados a las superficies de trabajo y a los equipos que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, deberán ceder sustancias tóxicas o contaminantes a los alimentos, modificando los caracteres organolépticos y de inocuidad". Por otra parte el artículo 32 ordena "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 34 inciso segundo indica "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". El artículo 38 señala "Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados." Por su lado, el artículo 41 señala "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". El artículo 42 indica "Para impedir la contaminación de los alimentos, todo el equipo y utensilios deberán mantenerse debidamente protegidos en estantes, vitrinas, u otros, después de limpiarse y desinfectarse". 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". Además el artículo 62 indica "Las materias primas y los ingredientes almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación". El artículo 69 inciso primero ordena "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, se infringe la normativa sanitaria, representada por 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, el cual en su artículo 3 dispone "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 establece "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". El artículo 22 indica "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 mediante Resolución Exenta N° 1444 de fecha 27 de febrero del 2014, se ratifica y alza la Prohibición de Funcionamiento decretada mediante actas N° 27684 y 27685 de fecha 16 de diciembre del 2014.

Que se considerara que el sumariado no tiene sumarios sanitarios anteriores y la subsanación de las deficiencias constatadas.

Que, en consecuencia, estos hechos importan infracción a lo dispuesto en los artículos 11, 25, 32, 34, 38, 41, 42, 47, 62 y 69 del Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, aprueba reglamento sanitario de los alimentos; y lo dispuesto en los artículos 3, 6, 11 y 22 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 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 10 UTM, en su equivalente en pesos al momento de pago, a don **CARLOS CASTILLO PEÑALOZA**, ya individualizado.

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 el sumariado deberá efectuar el pago de la multa en la Oficina de San Fernando en el Departamento de Acción Sanitaria, ubicada en calle Juan Jiménez N° 1472, comuna de San Fernando, 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 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.

ANÓTESE, NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE.



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

DISTRIBUCIÓN:

- Sumariada
- Of. San Fernando DAS
- Departamento Jurídico (2)
- Of. Partes SEREMI