

NOMENCLATURA : 1. [40]Sentencia
JUZGADO : 13° Juzgado Civil de Santiago
CAUSA ROL : C-1346-2021
CARATULADO : PRODUCTOS ALIMENTICIOS PINIPES
LIMITADA/CONSEJO DE DEFENSA DEL ESTADO

Santiago, veintiséis de Octubre de dos mil veintidós
VISTOS

Con fecha 5 de febrero de 2021, comparece don **David Manuel Méndez Gonzalez**, factor de comercio, en representación de la sociedad **Productos Alimenticios Pinipes Limitada**, panadería, ambos domiciliados en calle Avenida Carrascal N°4198, comuna de Quinta Normal, quien viene en interponer demanda de reclamación en contra del **Consejo de Defensa del Estado**, representado por don Juan Antonio Peribonio Poduje, abogado, con domicilio en calle Agustinas N°1687, comuna de Santiago, con motivo de la dictación de la Resolución N° 000187, de 27 de enero de 2021, dictada por el Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana, en sumario sanitario N° 1241/2020-CSA, en razón de los antecedentes de hecho y de derecho expuestos en su libelo.

Con fecha 29 de marzo de 2021, consta notificación a la demandada en conformidad al artículo 44 del Código de Procedimiento Civil.

Con fecha 7 de abril de 2021, se llevó a efecto el comparendo de estilo decretado en autos, con la asistencia de ambas partes, procediendo el demandante a ratificar su demanda con costas y el demandado a contestarla mediante minuta escrita que consta en folio 17, la que solicitó tener como parte integrante del comparendo. Posteriormente a ello el Tribunal llamó a las partes a conciliación, la que no se produjo.

Con fecha 11 de agosto de 2021, se recibió la causa a prueba, fijándose como hechos sustanciales, pertinentes y controvertidos, los allí señalados, resolución notificada a las partes a folio 26 y 27.

Con fecha 14 de abril de 2022, se citó a las partes a oír sentencia.

CON LO RELACIONADO Y CONSIDERANDO:

PRIMERO: Que, con fecha 5 de febrero de 2021, comparece don David Manuel Méndez Gonzalez, en representación de la sociedad Productos Alimenticios Pinipes Limitada, quien viene en interponer demanda de reclamación en contra del Consejo de Defensa del Estado, representado por don Juan Antonio Peribonio Poduje, abogado, con motivo de la dictación de la Resolución N° 000187, de 27 de enero de 2021, dictada por el Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana, en sumario sanitario N° 1241/2020-CSA, en razón de los antecedentes de hecho y de derecho expuestos en su libelo.

Refiere que con fecha 16 de abril de 2020, se realizó visita inspectiva por funcionarios de la Secretaria de Salud de la Región Metropolitana a las



Este documento tiene firma electrónica
y su original puede ser validado en
<http://verificadoc.pjud.cl>

Código: MXNXXBWPXXZ

dependencias de la empresa, ubicadas en Avenida Carrascal N°4148, comuna de Quinta Normal. Agrega que la empresa es una panadería rotisería con más de 50 años en la comuna de Quinta Normal.

Manifiesta que dicha visita se produce en virtud de una solicitud de fiscalización N°1184665 por denuncia de un cliente, y consecuencia de esta se decretó “Prohibición de funcionamiento”. Añade que legalmente citados comparecieron a presentar los descargos por escrito ante el departamento jurídico del SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, presentando pruebas con fecha 17 de abril de 2020.

Puntualiza que mediante comunicado interno número 435/2020 se solicitó informe técnico al Subdepartamento de control Sanitario de Alimentos, a fin de que realizara una nueva visita inspectiva al establecimiento.

Indica que conforme al informe técnico de 24 de abril de 2020, se constató que se habían subsanado totalmente las deficiencias consignadas en el acta de fecha 16 de abril de 2020, y que en virtud de lo expuesto, la autoridad sanitaria mediante la resolución 2476 de fecha 24 de abril de 2020, procedió a ordenar el alzamiento de la medida de “Prohibición de funcionamiento”.

Señala que no obstante lo antes señalado, de igual manera, la sentencia reclamada multa a la empresa reclamante en 20 UTM, ya que como señala en la parte considerativa “Que sin perjuicio de haberse subsanado la deficiencia que dio origen a la prohibiciones (sic), dicha circunstancia no exime a la sumariada.”

Precisa que la multa es injusta, toda vez que pese a haber subsanado las deficiencias consignadas en el acta inspectiva, procede a multarla, y además, atentaría contra el principio procesal “Ne bis In Idem”, ya que nadie puede ser sancionado 2 veces por un mismo hecho, puesto que respecto a la reclamante ya se le había decretado prohibición de funcionamiento, la que fue alzada el 24 de abril de 2020.

Previas citas legales, solicita al Tribunal tener por interpuesta reclamación en contra del Consejo de Defensa del Estado, representado por don Juan Antonio Peribonio Poduje, con motivo de la dictación de la Resolución N° 000187, de 27 de enero de 2021, dictada por el Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana, en sumario sanitario N° 1241/2020-CSA, acogerla a tramitación y absolver a Productos Alimenticios Pinipes Limitada de la sanción aplicada.

En el primer otrosí de su presentación, solicita que en el caso de ratificar lo sentenciado por el Secretario Regional Ministerial de Salud de la Región Metropolitana, aminore el monto de la multa;



SEGUNDO: Que, con fecha 7 de abril de 2021, se llevó a efecto el comparendo de estilo decretado en autos, con la asistencia de ambas partes, procediendo la demandante a ratificar su demanda, con costas, mientras que la parte demandada optó por hacer su contestación mediante minuta escrita que consta a folio 17, la que a su vez solicitó tener como parte integrante del comparendo.

Que en la referida contestación el demandando solicita el rechazo de la demanda.

Indica que el día 16 de abril de 2020, a las 12:15 horas, funcionarias Inspectoras del Subdepartamento de Control Sanitario de los Alimentos de la Secretaría Regional Ministerial de Salud, se constituyeron en visita de inspección en la Panadería Continental ubicada en Avenida Carrascal N° 4198, de la comuna de Quinta Normal, de propiedad de Productos Alimenticios Pinipes Limitada, Rut N° 79.580.910-4, y según el Acta de Inspección Folio 0213466 de 16 de abril de 2020, que rola a fojas uno y dos del Sumario Sanitario N° 1241/2020-CSA, consignando lo siguiente:

1. Se concurrió en atención a solicitud de fiscalización N° 1184665 de fecha 6 de abril de 2020, referente a cliente que indicó que compró empanadas en la instalación antes señalada, con presencia de hongos al momento de consumirlas.

2. Al momento de la visita, el local se encontraba abierto y funcionando con atención de público, constatándose parcialmente los hechos denunciados, ya que las empanadas una vez elaboradas eran dispuestas para su venta en vitrinas con temperatura de refrigeración y aluzadas, lo que genera posible aparición de hongos u otros microorganismos.

3. Además, durante la inspección se detectaron las siguientes deficiencias sanitarias:

a. Presencia de heces de roedores en zona de elaboración de productos de pastelería, donde existe horneado de productos, en zona de máquinas refrigerantes y en zona de bodegas de almacenaje de alimentos no perecibles, así como de cucaracha muerta y arañas en zona donde se mantienen productos.

b. Deficiente aseo en piso en zona de horneado de productos de pastelería y presencia de alimentos en contacto directo con el piso (sacos de harina abiertos).

c. Deficiente aseo en maquinarias donde se hornean productos, así como piso con grietas que favorecen acumulo de suciedad.

d. Baño habilitado para manipuladores de alimentos sin agua caliente en lavamanos, sin sistema higiénico de secado de manos ni jabón con deficiente aseo en WC.



e. Zona de bodega de almacenaje de productos farináceos (harina en saco) se encontraba con presencia de mucha suciedad en piso y pallets se observó presencia de agujero en la pared, que favorecería el ingreso de plagas hacia la instalación.

4. Dado que lo señalado en punto 3 letra a) donde se indica presencia de heces de roedores en zona de elaboración y almacenaje de productos alimenticios constituye un riesgo inminente para la salud de la población, se aplicó la medida de prohibición de funcionamiento en virtud del artículo 178 inciso 2º del Código Sanitario, así como por incumplimiento a la normativa sanitaria vigente.

Agrega que por lo anteriormente expuesto, se citó a la parte sumariada, a efectuar descargos, compareciendo el día 17 de abril de 2020, solicitando en lo principal la eximición de aplicación de una sanción, o en subsidio, se le aplique una multa mínima y/o la que determine la Autoridad Sanitaria.

Señaló también la sumariada, que dispuso el traslado de las empanadas que se encontraban sin sistema de refrigeración, junto con instruir al jefe de sala de ventas respecto de la correcta exhibición de las empanadas a público; que pese a constatarse la presencia de heces de roedores en el establecimiento, trabajan en conjunto con la empresa de Fumigaciones Jean, la cual realiza constantes trabajos de control de plagas.

Precisa que la sumariada agregó que posterior a la visita inspectiva, dicha empresa de fumigación procedió a realizar un nuevo control de plagas, en la cual no se detectó la presencia de heces de roedores en las bodegas, sala de amasijo y en la sala de ventas. Además, señaló que procedieron a realizar un aseo profundo en todas las instalaciones, así como también a disponer de jabón y sistema higiénico de secado en baño de personal y cuenta con abastecimiento de agua caliente.

La sumariada solicitó el alzamiento de la medida de prohibición de funcionamiento del establecimiento fiscalizado, y en virtud de Informe Técnico del Subdepartamento de Control Sanitario de Alimentos la Autoridad Sanitaria mediante Resolución N° 002476 de fecha 24 de abril de 2020, procedió a ordenar el alzamiento de la medida indicada.

Analizando la Autoridad Sanitaria debidamente las alegaciones efectuadas por la sumariada y los elementos de convicción allegados al expediente sumarial, y ello en relación a la normativa sanitaria vigente, la sumariada fue sancionada, por cuanto los hechos constatados constituyen infracción lo dispuesto en los artículos 32, 38, 47, 48, 62 y 71 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, aprobado por el D.S. N° 977/96; y a lo dispuesto en los artículos 6 y 11 del Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares



de Trabajo, aprobado por D.S. N° 594/99, ambos del Ministerio de Salud. No logrando la sumariada desvirtuar los cargos formulados para eximirse de la responsabilidad que le cabe en los hechos materia del sumario, por el contrario, la sentencia sanitaria da pertinentes argumentos para fundarla, y aplicó a su respecto una multa de 20 UTM.

Manifiesta que en la reclamación judicial la sumariada no aporta ningún antecedente que desvirtúe los hechos constatados en acta de fiscalización, sin aportar prueba en contrario que desmienta lo señalado en dicha acta. Por otra parte, cabe destacar que la parte reclamante efectuó sus descargos, los que fueron oportunamente valorados por la autoridad sanitaria, que en uso de sus facultades legales, aplicando definitivamente una multa de 20 UTM (Unidades Tributarias Mensuales).

En consecuencia, la carga de la prueba en la presente reclamación judicial recae en la demandante, debiendo ella acreditar que los hechos que motivaron la sanción no se encuentren comprobados en el sumario sanitario instruido al efecto en conformidad a las normas del Código Sanitario; que tales hechos no constituyen una infracción a las leyes y reglamentos sanitarios; y que la sanción aplicada no corresponde a la infracción cometida.

Por lo expuesto precedentemente, y en conformidad a lo dispuesto en el artículo 171 del Código Sanitario la reclamación deducida en autos por la sumariada deberá ser desestimada.

Posteriormente a ello el Tribunal procedió a efectuar el llamado a conciliación a las partes, la que no se produce;

TERCERO: Que, con fecha 11 de agosto de 2021, se recibió la causa a prueba, fijándose como hechos sustanciales, pertinentes y controvertidos, los ahí indicados, resolución notificada a las partes a folio 26 y 27;

CUARTO: Que, la parte demandante a fin de acreditar los fundamentos de su libelo, acompañó copia de la sentencia reclamada;

QUINTO: Que, la parte demandada a fin de acreditar los fundamentos expuestos en su contestación, acompañó copia del Sumario Sanitario Expediente N° 1241/2020 - CSA, que aplicó una multa de 20 UTM;

SEXTO: Que, al efecto, se deberá tener en consideración que de acuerdo al artículo 166 del Código Sanitario, “basta para dar por establecido la existencia de una infracción a las leyes y reglamentos sanitarios el testimonio de dos personas contestes en el hecho y en sus circunstancias esenciales; o el acta, que levante el funcionario del Servicio al comprobarla”. Por su parte, el artículo 167 del referido texto legal dispone que “establecida la infracción, la autoridad sanitaria dictará sentencia sin más trámite”. Luego, el artículo 171 siguiente dispone: “De



las sanciones aplicadas por el Servicio Nacional de Salud podrá reclamarse ante la justicia ordinaria civil, dentro de los cinco días hábiles siguientes a la notificación de la sentencia, reclamo que tramitará en forma breve y sumaria. El tribunal desechará la reclamación si los hechos que hayan motivado la sanción se encuentren comprobados en el sumario sanitario de acuerdo a las normas del presente Código, si tales hechos constituyen efectivamente una infracción a las leyes o reglamentos sanitarios y si la sanción aplicada es la que corresponde a la infracción cometida”.

Que, en relación a lo anterior, los artículos 6 y 11 del Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo, D.S. N° 594-99 del Ministerio de Salud, disponen: “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”; y “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.”.

Asimismo, los artículos 32, 38, 47, 48, 62 y 71 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, D.S. N°977-96 del Ministerio de Salud, disponen: “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.”; “Los establecimientos, sus equipos, utensilios y demás instalaciones, incluidos los desagües, deberán mantenerse en buen estado, limpios y ordenados.”; “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.”; “En caso que alguna plaga invada los establecimientos deberán adoptarse medidas de erradicación. El tratamiento con agentes químicos, físicos o biológicos sólo deberá aplicarse de acuerdo a la



reglamentación vigente, por empresas autorizadas para tales efectos por la autoridad sanitaria correspondiente”; “Las materias primas, ingredientes, alimentos en proceso y envases almacenados en los locales del establecimiento deberán mantenerse en condiciones que eviten su deterioro y contaminación, considerando aspectos tales como: naturaleza del producto, infraestructura, características de los envases, tratamientos térmicos o de preservación a que serán sometidos.” y; “En los establecimientos donde se expendan alimentos que necesitan conservarse a baja temperatura, se deberá contar con sistemas de frío que aseguren las características propias del producto, los que deberán mantenerse de acuerdo a las recomendaciones técnicas de los fabricantes. Asimismo, los establecimientos donde se expendan alimentos a granel de alto riesgo de contaminación, tales como productos lácteos, productos cárnicos, productos congelados y encurtidos, entre otros, deberán contar con vitrinas que permitan conservar este tipo de alimentos, de acuerdo a sus características y a las recomendaciones del fabricante y su diseño será tal que impida el autoservicio por parte del público. El fraccionamiento y expendio de los alimentos señalados en el inciso anterior, deberá ser realizado por un manipulador de alimentos, específicamente destacado para tales efectos. Los productos alimenticios de venta a granel expuestos en vitrina deberán exhibir la identificación del fabricante o productor. En los establecimientos deberán mantenerse los antecedentes de origen y fechas de elaboración y vencimiento de los productos sujetos a este tipo de comercialización, de manera tal que, estén disponibles para la autoridad sanitaria cuando ésta lo requiera. El almacenamiento de alimentos en establecimientos destinados al expendio deberá realizarse de modo de mantener los productos protegidos de la contaminación y/o alteración conforme a las características de los alimentos que se expenden.”;

SÉPTIMO: Que, en este orden de ideas, el Tribunal, para resolver, debe limitarse a la competencia que le otorga el artículo 171 del Código Sanitario, a saber, determinar si los hechos que motivaron la sanción se encuentran comprobados en el sumario sanitario de acuerdo a las normas del Código Sanitario; si tales hechos constituyen efectivamente una infracción a las leyes o reglamentos sanitarios; y si la sanción aplicada es la que corresponde a la infracción cometida.

Que, al efecto, y en cuanto al primer aspecto, cabe señalar que los hechos se encuentran acreditados en el proceso, de acuerdo al mérito de la resolución exenta N°000187 de fecha 27 de enero de 2021 acompañada a folio 1, documento del que se desprende que conforme al acta de inspección, las fiscalizadoras consignaron lo siguiente: “1.- Se concurrió en atención a solicitud de fiscalización



N°1184665 de fecha 06/04/2020, referente a cliente que indicó compra de empanadas en instalación antes señalada, con presencia de hongos al momento de consumirlas; 2.- Al momento de la visita, local se encontraba abierto y funcionando con atención a público, constándose parcialmente los hechos denunciados, ya que las empanadas una vez elaboradas eran dispuestas para su venta en vitrinas sin temperatura de refrigeración y aluzadas, lo que genera posible aparición de hongos u otros microorganismos; 3.- Además, durante la inspección se detectaron las siguientes deficiencias sanitarias: a) presencia de heces de roedores en zona de elaboración de productos de pastelería, donde existe horneado de productos, en zona de máquinas refrigerantes y en zona de bodega de almacenaje de alimentos no perecibles, así como de cucaracha muerta y arañas en zona donde se mantienen productos; b) deficiente aseo en piso en zona de horneado de productos de pastelería y presencia de alimentos en contacto directo con el piso (sacos de harinas abiertos); c) deficiente aseo en maquinarias donde se hornean productos, así como piso con grietas que favorecen acúmulo de suciedad; d) baño habilitado para manipuladores de alimentos sin agua caliente en lavamanos, sin sistema higiénico de secado de manos ni jabón, con deficiente aseo en WC; e) Zona de bodega de almacenaje de productos farináceos (harinas en saco) se encontraba con presencia de mucha suciedad en piso y pallets; se observó presencia de agujero en la pared, que favorecía el ingreso de plagas hacia la instalación; 4.- dado que lo señalado en punto 3 letra a) donde se indica presencia de heces de roedores en zona de elaboración y almacenaje de productos alimenticios constituye un riesgo inminente para la salud de la población, se aplicó la medida sanitaria de prohibición de funcionamiento en virtud del artículo 178 inciso 2° del Código Sanitario, así como por incumplimiento a la normativa sanitaria vigente.”

Luego, estos hechos fueron debidamente comprobados en el proceso administrativo, bastando al efecto el acta referida, en conformidad al artículo 166 del Código Sanitario, sin que el reclamante haya desvirtuado tales hechos, siendo de su cargo.

Que, en segundo término y en lo que se refiere a si los hechos constituyen efectivamente una infracción a las leyes o reglamentos sanitarios, cabe señalar que las infracciones constatadas por los referidos funcionarios de la SEREMI de Salud de la Región Metropolitana, se encuentran tipificados en los citados artículos 6 y 11 del D.S. N° 594-99, y 32, 38, 47, 48, 62 y 71 del D.S. N°977-96 ambos del Ministerio de Salud. Lo anterior, sin perjuicio de haberse subsanado la deficiencia que dio origen a la prohibición de funcionamiento, ya que dicha



circunstancia no exime a la sumariada de su responsabilidad en los hechos mencionados por los ministros de fe en el acta de inspección.

Que, finalmente y en lo relativo a que la sanción aplicada sea la que corresponde a la infracción cometida, cabe señalar que el propio artículo 174 del Código Sanitario, en su inciso 1°, dispone que “La infracción de cualquiera de las disposiciones de este Código o de sus reglamentos y de las resoluciones que dicten los Directores de los Servicios de Salud o el Director del Instituto de Salud Pública de Chile, según sea el caso, salvo las disposiciones que tengan una sanción especial, será castigada con multa de un décimo de unidad tributaria mensual hasta mil unidades tributarias mensuales. Las reincidencias podrán ser sancionadas hasta con el doble de la multa original”. Luego, la multa sublite, ascendente a 20 UTM se encuentra dentro del margen de discrecionalidad que se otorga a la autoridad administrativa.

Que, de este modo, concurriendo los presupuestos señalados por el artículo 171 del Código Sanitario, no queda más que el rechazo de la presente acción;

OCTAVO: Que, en cuanto a la rebaja de la multa, habiéndose aplicado ésta dentro del margen de la Ley y no existiendo en estos autos antecedente alguno en autos para acceder a una disminución, se rechazará igualmente dicha petición. La cuantía de la multa impuesta, además, está más cerca del límite inferior que del máximo o aún la mitad del rango permitido por ley.

NOVENO: Que, atendido lo dispuesto por el artículo 144 del Código de Procedimiento Civil, y estimando este magistrado que la demandante ha litigado con motivo plausible, se le eximir del pago de las costas de la causa.

Por estas consideraciones y visto lo dispuesto en los artículos 166, 167, 171 y demás pertinentes del Código Sanitario; artículos 6 y 11 del D.S. N° 594-99 del Ministerio de Salud y 32, 38, 47, 48, 62 y 71 del D.S. N°977-96 del Ministerio de Salud; artículo 1698 y siguientes del Código Civil; y artículos 144 y 680 del Código de Procedimiento Civil, se declara:

I.- Que, **se rechaza** la reclamación deducida a lo principal de folio 1.

II.- Que, **no se condenará en costas** al demandante, por estimarse que éste tuvo motivos plausibles para litigar.

Notifíquese, regístrese y archívese en su oportunidad.

ROL N°C-1346-2021.

Pronunciada por don **Daniel Valenzuela Castillo**, Juez Suplente del Décimo Tercer Juzgado Civil de Santiago.

Se deja constancia que se dio cumplimiento a lo dispuesto en el inciso final del art. 162 del C.P.C. en **Santiago, veintiséis de Octubre de dos mil veintidós**



Este documento tiene firma electrónica
y su original puede ser validado en
<http://verificadoc.pjud.cl>

Código: MXNXXBWPXXZ

