OFICIO CP N°6954 / 2025

ANTECEDENTE: Oficios N°181 y N°182 de fecha 26.03.2025 de la Comisión de Economía, Fomento; Micro, Pequeña y Mediana Empresa; Protección de los Consumidores y Turismo de la Cámara de Diputadas y Diputados y Oficio CP N°6630 / 2025 de fecha 08.04.2025 de la SEREMI de Salud de la Región Atacama.

MATERIA: Informa sobre las medidas de fiscalización realizadas al local “La Casa de la Empanada”, ubicado en la comuna de Caldera.

SANTIAGO, 11 de Abril de 2025

DE : SRA. MINISTRA DE SALUD

A : H. PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE ECONOMÍA, FOMENTO; MICRO, PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA; PROTECCIÓN DE LOS CONSUMIDORES Y TURISMO DE LA CÁMARA DE DIPUTADAS Y DIPUTADOS

Junto con saludar, hemos recibido los documentos señalados en el antecedente, mediante los cuales solicita que se le informe sobre las medidas de fiscalización realizadas al local “La Casa de la Empanada”, ubicado en la comuna de Caldera.

Al respecto, comunico a usted que la Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región de Atacama dio respuesta a la materia consultada, mediante el Oficio CP N°6630 / 2025 de fecha 08 de abril de 2025, documento del cual adjunto copia.

A la espera de haber cumplido el requerimiento de su solicitud, se despide afectuosamente,

XIMENA PAZ AGUILERA SANHUEZA
11-04-2025
MINISTRA DE SALUD
Ministerio de Salud

MINISTERIO DE SALUD
FIRMA ELECTRÓNICA
GOBIERNO DE CHILE

Nombre	Cargo	Fecha Visación
Javiera Belén Menay Caballero	JEFE(A) DE GABINETE MINISTRO(A) DE SALUD	10/04/2025 18:14:41

Distribución:

- gestiondeoficios@minsal.cl
- ajhalabid@congreso.cl
- SEREMI de Salud Región de Atacama.
- Oficina de Partes MINSAL.

OFICIO CP N°6630 / 2025

ANTECEDENTE: ORD. N°182 / 2025, solicita precisar sobre las medidas aducidas, respecto al local “La Casa de la Empanada”, efectuadas el año 2024 y febrero del 2025, se justifican para aplicar la clausura.

MATERIA: Informa fiscalizaciones

COPIAPÓ, 08 de Abril de 2025

DE : SEREMI SALUD ATACAMA

A : ANDREA ALBAGLI IRURETAGOYENA - SUBSECRETARIA(O) DE SALUD PUBLICA

Junto con saludar cordialmente, y en atención al requerimiento de la Comisión de Economía, Fomento; Micro, Mediana y Pequeña Empresa; Protección de los Consumidores y Turismo, según documento del antecedente y que solicita informar si las medidas aducidas por esta Autoridad Sanitaria respecto del local “ La Casa de la Empanada”, ubicado en la comuna de Caldera, se justifican para aplicar clausura, se cumple con informar lo siguiente:

1.- Que cabe aclarar que esta Autoridad Sanitaria de Atacama, no ha realizado clausura en ninguna instalación de alimentos de la región, ni menos en el local que se consulta. Al respecto, se debe indicar que la medida sanitaria aplicada a la instalación que se señala es una prohibición de funcionamiento, aplicada conforme las facultades que establece el artículo 178 del Código Sanitario, tras constatarse un riesgo inminente a la salud de las personas, que quedó reflejado en el Acta folio 250310 cuya copia se adjunta, que dio cuenta de una serie de deficiencias que ponen en riesgo la salud de las personas.

2.- Que, esta prohibición de funcionamiento implica que una vez que el usuario solucione las deficiencias de riesgo inminente constatadas, se solicita la visita de los fiscalizadores y en caso de haber cumplimiento se realiza el alzamiento de la medida interpuesta.

3.- En el caso de la fiscalización realizada el 15 de febrero del 2024, dio como resultado un inicio de sumario sanitario, que se resolvió finalmente con una amonestación para el usuario, no aplicándose ninguna sanción pecuniaria.

Que, la amonestación es la advertencia que se hace al fiscalizado para que subsane los defectos detectados y es la mínima sanción que establece el Código Sanitario, lo que no implica multa, no existiendo en este caso ningún antecedente que desvirtúe las infracciones, o que la eximan de su responsabilidad en los hechos detectados, no siendo posible ni sobreseer ni absolverla, atendido a lo antes expresado.

En el caso de la fiscalización del 06 de febrero del 2025, se constataron las siguientes deficiencias que implican un riesgo inminente para la salud de las personas y que dieron origen a la prohibición de funcionamiento:

- Se constata que la instalación fue modificada en su estructura, de acuerdo a la planta original que fue evaluada para su autorización de funcionamiento, observándose que actualmente no existe un flujo racional de trabajo y áreas que cumplan con la normativa legal vigente D.S. 977/96 del Ministerio de Salud, para la elaboración de un alimento inocuo.

Dentro de los parámetros evaluados, según pauta de fiscalización y que no cumplen con las condiciones sanitarias mínimas para funcionar y que son requisito para la autorización de una instalación de elaboración de alimentos son:

- Área de elaboración con vigas a la vista, incumpliendo el artículo 25, letra C
- Las áreas de elaboración de alimentos, no disponen de lavamanos, que permitan realizar el correcto lavado y secado de manos, incumpliendo el artículo 33.
- El flujo de personal y materias primas en el sector de elaboración de alimentos no es ordenado, favoreciendo la contaminación cruzada, incumpliendo el artículo 63.
- Servicios higiénicos comunican directamente con la sala de elaboración, incumpliendo el artículo 32.

Además de las deficiencias señaladas que implican un riesgo inminente para la salud de las personas, se constataron otras deficiencias, como: En equipo de mantención se constatan productos sin rotulación reglamentaria; en sector de frituras mallas mosquiteras con suciedad; ducto del sistema de ventilación con exceso de grasa, algunos equipos de frío sin tapa protectora en motor, mantiene productos químicos de limpieza fuera del lugar definido para su almacenamiento; se almacenan objetos ajenos al rubro, como materiales de construcción en servicios higiénicos que además comunica con la sala de elaboración; no cuenta con registros actualizados de capacitación en técnicas de limpieza y desinfección.

Cabe señalar que en todo momento de la fiscalización, propietario Sr. Osvaldo Ruiz, obstaculiza la fiscalización, refiriéndose sumarios anteriores y amenazando con demandas con staff de abogados a todos los funcionarios que le han levantado sumario, incluso amenaza con convocar a otros emprendedores a tomarse la carretera. Sumado a esto desde el año 2024 ha desprestigiado con las Autoridades y población en general el actuar de los funcionarios de la Autoridad Sanitaria, con relatos y argumentos falsos, alejados de la realidad, que desprestigian e incitan a la falta de respeto hacia los fiscalizadores y la labor fiscalizadora en general.

4.- Que, como puede advertirse de los antecedentes adjuntos, esta Autoridad Sanitaria ha actuado dentro del marco legal y dentro del ámbito de sus competencias, cumpliendo su rol fiscalizador, de manera tal de prevenir riesgos a la salud de la población.

5.- Que, en ese contexto y tras las diversas acusaciones públicas infundadas que ha hecho el propietario del establecimiento y algunos parlamentarios, se debe señalar que nuestros funcionarios están cumpliendo con sus funciones para proteger la salud de las personas,

basándose en criterios de legalidad y bajo estándares objetivos, acordes con la realidad nacional, no aplicándose la clausura, sino una medida transitoria, que es la prohibición de funcionamiento y que depende del propietario del local alzarla, tampoco se ha multado al propietario, solo se le ha amonestado, ya que no se puede obviar las deficiencias graves que pueden afectar la salud de la población, no existiendo ningún mérito para eximirlo de esa responsabilidad.

6.- Que, el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicado en las fiscalizaciones antes mencionadas, tiene como finalidad establecer las condiciones sanitarias a las que deben ceñirse el productor, importador, elaborador, distribuidor y vendedor de alimentos para el consumo humano, a fin de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de productos sanos e inocuos, debiéndose en este sentido, desde el inicio del funcionamiento, aplicar las prácticas generales de higiene.

Atentamente,

JESSICA MABEL ROJAS GAHONA
08-04-2025
SEREMI DE SALUD
Ministerio de Salud

Nombre	Cargo	Fecha Visación
Ximena Paola Enriquez Ossandon	ENCARGADO(A) DE ALIMENTOS	08/04/2025 10:14:29
Mauricio Alejandro Bertoglia Calvetti	JEFE(A) DEPARTAMENTO DE ACCIÓN SANITARIA	08/04/2025 12:59:50
Rebeca Inés Salinas Bernal	ASESOR(A)	08/04/2025 13:18:42

Distribución:

La indicada: areaparlamentaria.oirs@minsal.cl

Gobierno de Chile

ACTA

Folio:

Fecha: 15.02.24

44072

En Caldera., a 15 de Febrero del año 2024, siendo las 1830 horas, el (la) señor (a) Raúl Lisboa Novoa Fiscalizador de Alimentos funcionario (a) de la Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región de Atacama, se constituyó en visita de inspección en Fabrica de empanadas y Restaurante la casa de las empanadas ubicado en Calle Atacama. Nº 884, comuna de Caldera, propiedad de Osvaldo Ruiz Bustos C.N.I. Nº 11.313.927-7 con domicilio en Calle Atacama Nº 884 comuna de Caldera, representado por Osvaldo Ruiz Bustos RUT Nº 11.313.927-7, con domicilio en Calle Atacama. Nº 884 comuna de Caldera, teléfono 956486051

Razón de la visita:
(fiscalización, denuncia u otro)

Fiscalización a partir de la Aplicación de listado de chequeo de Buenas prácticas de manufactura (BPM) según programación Plan año 2024.

MINISTERIO DE SALUD SEREMI DE SALUD ATACAMA DEPTO. DE ACCION SANITARIA AUTORIDAD SANITARIA REGIONAL

2.- HECHOS CONSTATADOS:

(Descripción de los hechos que se consideran infracción sanitaria)

Instalación se encuentra funcionando con las
siguientes deficiencias sanitarias: (1) En sala de elaboración
de masas. en mesa de trabajo se ubica insecticida
(2) En sala de frituras, se constata conexión directa
del servicio higiénico (3) manipuladoras de alimentos
cuentan con uñas largas. con la presencia en orejas de
Aros (4) no existen Registros Actualizados ~~(en materia)~~
de capacitación del personal, en materia de manipulación
higiénica de los Alimentos y técnicas de limpieza.
Dado lo Anterior se extiende citación y se Inicia Sumario
Sanitario por Incumplimiento al Reglamento Sanitario
de los Alimentos se otorga un plazo de cinco (5) días
hábiles a objeto de presentar sus descargos por correo.
electrónico a: Seremisalud3@Redsalud.gob.cl. En el
evento de no presentación de descargos en el plazo otorgado
el Sumario fallará en rebeldía por parte del Infractor
el resultado del Sumario será notificado por correo
electrónico a: casa de la empanada@gmail.com.
La inspección estuvo acompañada de D. Mirtha Brachet.
(5) Finalmente no se Acredita Registro de control de
ingreso del personal. - Para constancia

Raúl Lisboa

Nombre funcionario y firma

MINISTERIO DE SALUD
SEREMI SALUD ATACAMA
DEPTO. DE ACCION SANITARIA
AUTORIDAD SANITARIA REGIONAL

Nombre y firma
MIRTHA BRACHET

Nombre y firma

SEREMI

Ministerio de Salud

Folio: 250310
Fecha: 06/02/2025

ACTA DE INSPECCIÓN

En CALDERA, a 06 de Febrero del año 2025 siendo las 13:59 horas, el(la) señor(a) MARÍA BELÉN ZÚÑIGA MORAGA, funcionario de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la REGIÓN DE ATACAMA, se constituyó en visita de inspección en Local de elaboración de alimentos, propiedad de OSVALDO ANTONIO RUIZ BUSTOS RUT 11313927-7, representado por Don(a) OSVALDO ANTONIO RUIZ BUSTOS, RUT: 11313927-7, ambos domiciliados (as) para estos efectos en ATACAMA 884, ESQUINA EL SALVADOR, Comuna de CALDERA, REGIÓN DE ATACAMA, teléfono 52315972.

1. Razón de la visita :

Fiscalización Programada Alimentos.

2. Hechos Constatados:

2.1. En la elaboración de alimentos se utilizan materias primas e ingredientes incorrectamente identificados.En equipo de mantención se constata productos (frutas congeladas) sin rotulación reglamentaria.
2.2. El sector de elaboración y sus estructuras no se mantienen en buen estado ni en condiciones que faciliten su limpieza. Se observa: Cielos rasos (Cielo con vigas a la vista), Ventanas (En sector de frituras malla mosquitera con suciedad), Estructuras y accesorios (Exceso de grasa en ducto), Equipos y utensilios (Ducto de sector de frituras con exceso de grasa)Algunos equipos de frío no cuentan con tapa protectora en zona de motor.
2.3. La zona de elaboración no dispone de lavamanos que permita realizar la higiene de manos.No cuenta con lavamanos en las siguientes áreas: área de envasado, área de preparación de pino, área de frituras, área de masas.
2.4. El flujo de personal y materias primas en el sector de elaboración de alimentos no es ordenado, favoreciendo la contaminación cruzada.Al momento de la fiscalizacion se constata flujo de trabajo desordenado sin identificacion de las areas.
2.5. En la zona de manipulación de alimentos se almacenan sustancias con el riesgo de contaminar los alimentos.Mantiene productos químicos de limpieza fuera de lugar definido para su almacenamiento.
2.6. Los servicios higiénicos no están convenientemente situados. Se observa que: Se comunica directamente con zona de manipulación de alimentos.
2.7. No se mantienen los servicios higiénicos ordenados, se observa: Se almacenan elementos u objetos ajenos a su funcionamiento, En servicio higiénico ubicado en sala de proceso de frituras se constatan materiales de construcción.
2.8. Hay personal de aseo que no está capacitado en técnicas de limpieza y desinfección acorde a los procedimientos aplicados en la instalación.No cuenta con registros actualizados.
2.9. Hay manipuladores de alimentos que no han recibido instrucción adecuada en materia de manipulación higiénica de los alimentos.6 personas.
2.10. Hay manipuladores de alimentos que no han recibido instrucción adecuada en materia de higiene personal.6 personas.

Otros Hechos Constatados:

Se constata al momento de la inspección, que puerta de servicio higiénico, que mantiene materiales de

construcción, permanece abierta y en conexión directa con zona de preparación de alimentos (frituras) generando contaminación, no asegurando la inocuidad de los productos elaborados, existiendo un riesgo a la salud de las personas.
Se constata que instalación fue modificada en su estructura, de acuerdo a los antecedentes existentes en la Seremi de Salud y que fueron ingresados para la obtención de su autorización sanitaria de acuerdo a resolución n* 53 de fecha 14/01/2003, observándose que no existe actualmente un flujo racional de trabajo y áreas adecuadas para obtener un producto inocuo.
Durante todo momento de la fiscalización, propietario de la instalación obstaculiza el labor de los funcionarios, señalandoles insistentemente que los sumarios sanitarios no corresponden, refiriéndose a sumarios anteriores y amenazando con demandas con staff de abogados a todos los funcionarios que le han levantado sumario sanitario, incluso amenaza con convocar a otros emprendedores a tomarse la carretera.

3. Dado que los hechos constatados:

- El sector de elaboración y sus estructuras no se mantienen en buen estado ni en condiciones que faciliten su limpieza. Se observa: Cielos rasos (Cielo con vigas a la vista), Ventanas (En sector de frituras malla mosquitera con suciedad), Estructuras y accesorios (Exceso de grasa en ducto), Equipos y utensilios (Ducto de sector de frituras con exceso de grasa).
- La zona de elaboración no dispone de lavamanos que permita realizar la higiene de manos. No cuenta con lavamanos en las siguientes áreas: área de envasado, área de preparación de pino, área de frituras, área de masas.
- El flujo de personal y materias primas en el sector de elaboración de alimentos no es ordenado, favoreciendo la contaminación cruzada. Al momento de la fiscalizacion se constata flujo de trabajo desordenado sin identificacion de las areas..
- Los servicios higiénicos no están convenientemente situados. Se observa que: Se comunica directamente con zona de manipulación de alimentos.

Representan un riesgo inminente para la salud de las personas, se adopta la medida sanitaria (Art. 178 Código Sanitario) de:

Prohibición de funcionamiento

Se constata al momento de la inspección, que puerta de servicio higiénico, que mantiene materiales de construcción, permanece abierta y en conexión directa con zona de preparación de alimentos (frituras) generando contaminación, no asegurando la inocuidad de los productos elaborados, existiendo un riesgo a la salud de las personas.
Se constata que instalación fue modificada en su estructura, de acuerdo a los antecedentes existentes en la Seremi de Salud y que fueron ingresados para la obtención de su autorización sanitaria de acuerdo a resolución n* 53 de fecha 14/01/2003, observándose que no existe actualmente un flujo racional de trabajo y áreas adecuadas para obtener un producto inocuo.

4. Por los hechos constatados y señalados en la presente acta de inspección, que éstos infringen al Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96), se inicia sumario sanitario y se cita a Sr(a) OSVALDO ANTONIO RUIZ BUSTOS, a presentar descargos hasta el día 13/02/2025, a las 12:00hrs., directamente a través del enlace que será enviado a su(s) correo(s) electrónico(s), el cual facilitará el ingreso de descargos y medios de pruebas.
En la imposibilidad de acceso a enlace señalado, remitir los descargos por escrito, en la oficina de la SEREMI de Salud ubicada en CHACABUCO 681, COPIAPó, o al correo electrónico seremisalud3@redsalud.gov.cl.
En caso de no comparecer, se le tendrá por rebelde y se procederá conforme los artículos 166 y 167 del Código Sanitario.

Se deja constancia, que vía correo electrónico o cualquiera de los domicilios señalados por el interesado en el acta, son aptos para realizar las posteriores notificaciones a que dé lugar el proceso, autorizando desde ya a practicar las mismas por carta certificada.

Se dio lectura a la presente acta de inspección, ratificando lo obrado, firman.

MARIA BELEN ZUNIGA MORAGA
FUNCIONARIO SEREMI

MIRTHA BRACHT
14644408-3
ENCARGADA

BYRON JESUS ALBERTO PALMA TABALI
FUNCIONARIO SEREMI