

ACTA DE INSPECCION AMBIENTAL

(FORMATO DE ACTA PARA NORMAS DE EMISIÓN Y PLANES DE PREVENCIÓN Y/O DESCONTAMINACIÓN AMBIENTAL)

1. ANTECEDENTES

1.1 Fecha de Inspección: <u>02/08/2019</u>	1.2 Hora de inicio: <u>15:40 h</u>	1.3 Hora de término: <u>16:05 h</u>		
1.4 Identificación de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: <u>Restaurant El Consalero</u>				
1.5 Ubicación de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: <u>V. Mackenna N° 811</u>	Comuna: <u>Temuco</u>	Región: <u>Lz Araucanía</u>		
Coordenada Norte (WGS84): <u>5709.146</u>	Coordenada Este (WGS84): <u>709.240</u>	Huso: 195 <u>185X</u>		
1.6 Titular de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada: <u>Sociedad Económica El Consalero Ltda.</u>	Domicilio Titular (para notificación por correo certificado): <u>V. Mackenna N° 811, Tco.</u>			
RUT o RUN: <u>76.184.606-1</u>	452	Teléfono: <u>2401355</u>	Correo electrónico: <u>elconsalero.ponilla@gmail.com</u>	
1.7 Encargado o responsable de la actividad, proyecto o fuente fiscalizada durante la Inspección: <u>Sergio Cortes Sandovar</u>	RUT o RUN: <u>15.655.439-1</u>		452	Correo electrónico: <u>elconsalero.ponilla@gmail.com</u>

2. MOTIVO DE LA ACTIVIDAD DE FISCALIZACIÓN

2.1 <input checked="" type="checkbox"/> Programada	2.2 <input type="checkbox"/> No programada	Denuncia: _____	Oficio: _____	Otro: _____
Norma de Emisión		Plan de Prevención y/o Descontaminación Ambiental <input checked="" type="checkbox"/> <u>MPMA</u>		
2.3 Instrumento(s) de Gestión Ambiental fiscalizado(s):	D.S. N° _____ / _____	D.S. N° _____ / _____	D.S. N° <u>8/2015</u>	D.S. N° _____ / _____
Otros Instrumentos (N° de Resolución / Año / Organismo) N° _____ / _____ / _____ N° _____ / _____ / _____ N° _____ / _____ / _____ N° _____ / _____ / _____				
2.4 Otro(s) Instrumento(s):	Tipo _____ N° _____ Año _____ Organismo emisor _____ Tipo _____ N° _____ Año _____ Organismo emisor _____			
2.5 Objeto de la Inspección Ambiental:	<u>Uso de celestino a letr. Art 2M.</u>			

3. ASPECTOS RELATIVOS A LA EJECUCIÓN DE LA FISCALIZACIÓN

3.1 Existió oposición al ingreso: <u>SI</u> <u>NO</u> <input checked="" type="checkbox"/>	3.2 Se solicitó auxilio de la fuerza pública: <u>SI</u> <u>NO</u> <input checked="" type="checkbox"/>	3.3 Existió Colaboración por parte de los fiscalizados: (En caso de ser negativo, se deben fundamentar los hechos en Observaciones) <u>SI</u> <u>NO</u> <input checked="" type="checkbox"/>
--	--	---

4. OBSERVACIONES (actividades pendientes, documentos solicitados y/o entregados, imprevistos, otras observaciones)

		
--	--	--

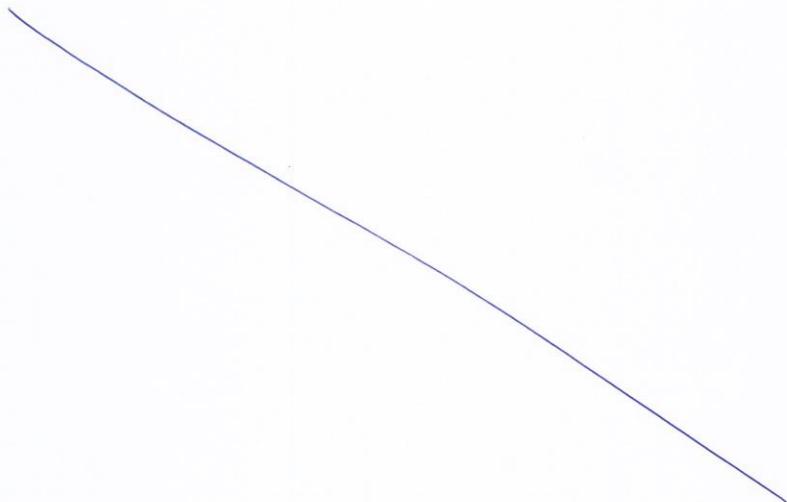
5. FISCALIZADORES (Comenzando el listado con el encargado de las actividades de Inspección Ambiental)

Nombre (Nombre, Apellidos)	Organismo (s)	Firma
<u>Diego Haldoraz B.</u>	<u>SMA</u>	



6. HECHOS CONSTATADOS Y/O ACTIVIDADES REALIZADAS

- ① Se inspeccionó local de almacenamiento "Restaurante el Consulado de Temuco".
- ② Se constató que el local utiliza sistemas de aire acondicionado como para la calefacción del local.
- ③ Se observó que pañuelos (son dos) solo utilizan carbón para la preparación de alimentos.
- ④ Según informó el Sr. Sergio Cortés (Administrador) en el local no hay calefacción, ni cocinas que utilizar carbón como combustible.
- ⑤ Se tomaron fotografías.



7. RECEPCIÓN DEL ACTA Y FIRMA ENCARGADO ACTIVIDAD FISCALIZADA

7.1 El Encargado o Responsable de la Actividad, Proyecto o Fuente Fiscalizada acogió copia del Acta:
SI NO

7.2 En caso de que el Acta no haya sido recepcionada, indique el motivo:
Ausencia del Encargado _____ Negación de Recepción _____

Constancia en caso de Negación (Detallar las circunstancias y/o acontecimientos ocurridos):

Firma encargado actividad:

Anexos fotográficos UF RESTAURANTE EL CORRALERO DE TEMUCO

DFZ-2019-1621-IX-PPDA

Registros			
			
Fotografía 1.	Fecha: 02/08/2019.	Fotografía 2.	Fecha: 02/08/2019.
<p>Descripción medio de prueba: Fotografía de una de las dos parrillas utilizadas para la preparación de carnes del restaurant El Corralero de Temuco. Para esta parrilla se utiliza carbón y no leña.</p> <p>D.S. N° 8/2015 MMA. "Artículo 24.- A partir del 1º de enero de 2016, se prohíbe el uso de calefactores a leña en los establecimientos comerciales y de servicios, ubicados en la zona saturada, así como también en cualquier establecimiento u oficina cuyo destino no sea habitacional".</p>		<p>Descripción medio de prueba: Sistemas de aire acondicionados instalados en los comedores del restaurant, que sirven como sistema de calefacción del local.</p>	