



Montserrat Estruch Ferma [Redacted]

**CONSULTA RESPECTO A RESOLUCION EXENTA D.S.C.N°1878**

ANGELICA ALCANTAR BARRIOS [Redacted] >  
Para: Montserrat Estruch Ferma <[Redacted]>

19 de octubre de 2020, 9:45

[Redacted]

Estimados: Junto con saludar, les informo para conocimiento, las últimas novedades y antecedentes respecto de la denunciada Natalia Tapia González titular de "Amasandería/Panadería La Especial":

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted] cursaron infracción respectiva, específicamente el día [Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

[Redacted]

Copio mail [Redacted]

Agradecemos desde ya su consideración por lo expuesto, saludos cordiales.

[El texto citado está oculto]

---

#### 4 adjuntos



**DENUNCIA COLECTIVA SEREMI SALUD.pdf**  
214K



**Fotografías y firmas de vecinos.pdf**  
1655K



**ACTA Supuesta Fiscalización.pdf**  
229K



**SEREMI SALUD MAULE Informe Supuesta Fiscalización.pdf**  
8K

Denuncia en contra de la Panadería ubicada en el inmueble calle 22 Poniente, entre 26 Sur B y 26 ½ Sur, N° 0433, Villa Doña Florencia. Este negocio funciona con patente de Microempresa Familiar desde julio 4 de 2019 y denominado “Panadería Especial”. La dueña de la casa y de la empresa es Natalia Elizabeth Francisca González, RUN: ██████████ las personas que viven en la casa y trabajan son su madre Julia González Leal, con su esposo e hijo.

Desde que comenzó a funcionar este negocio en esta casa hasta ahora, siempre hemos tenidos problemas con las personas que viven y trabajan en ella. No respetando los horarios para funcionar y los ruidos emitidos por las maquinarias deficientes, sumando la mala infraestructura. Sumando las Diversas formas de agresiones menoscabando la integridad de las personas que vivimos en la villa.

Somos más de 20 vecinos que tenemos que soportar las falencias y malas prácticas de esta panadería y de quienes trabajan en ella.

Todo lo escrito anteriormente se suma el aumento de los malos olores que siempre han existido y que se intensifican con el aumento de las temperaturas, siendo estos más fuertes y desagradables para todos los vecinos, provocando malestares físicos y psicológicos.

**La Denuncia** que presento es grave, ya que, se advierte de la aparición de “**ROEDORES**” en nuestro sector y al aumento de **Gatos que circulan con ratones en la boca**, por las casas de los vecinos y mía, tanto en el patio como alrededores de las propiedades.

Siendo estos animales (ratones) causantes de frecuentes brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y que suelen estar relacionadas con prácticas inadecuadas en el manejo o conservación de los alimentos por los manipuladores.

Nosotros observamos que el manejo de la panadería es deficiente e insalubre, tanto del personal como de la infraestructura.

#### **Descripción:**

1. Malos olores intensificándose en los días con mayor temperatura.
2. El personal que trabaja **No** cumplen protocolos de higiene: no utilizan mascarillas, no utilizan guantes y menos ropa adecuada.
3. El vehiculó que transporte el producto (pan), es limpiado o barrido con un escobillón por un joven que ni siquiera usa mascarillas y guantes. La desinfección y limpieza no cumplen con estándares de higiene y desinfección.
4. El producto que venden (pan) es transportado en canastos, sin proteger el producto del medio ambiente y sus contaminantes y además usan sacos de

papel donde transportan el pan, los cuales se ven que han sido utilizados en reiteradas oportunidades.

5. El personal que transporta el pan no utiliza: ropa, guantes, mascarillas de acuerdo al protocolo de higiene para el trabajo que realizan.
6. La persona encargada de fabricar el pan sale a la calle con su ropa de trabajo y no utiliza ninguna protección exigida de acuerdo a los protocolos y estándares de higiene. A demás de recoger pan que se le ha caído al suelo, el cual es devuelto a los canastos donde está el producto que va hacer comercializado y consumido por los usuarios de los negocios a los cuales ellos entregan sus productos.

Por eso solicitamos la fiscalización de esta panadería, para que verifiquen la implementación y cumplimiento de Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), ya que, esta fiscalización es realizada por funcionarios de la Autoridad Sanitaria correspondiente a la Seremi de Salud de cada región, quienes inspeccionan el cumplimiento de las disposiciones sanitarias reglamentarias incluyendo en esta **fiscalización a las micro, pequeñas y medianas empresas.**

La cual es una exigencia legal para todos los locales de elaboración de alimentos. Que son instrucciones a los procedimientos estandarizados que tienen que ver con la prevención de la contaminación física, química o microbiológica a los alimentos destinados para el consumo humano.

Para fomentar el cumplimiento de las obligaciones sanitarias establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S 977/96) todas las empresas de elaboración de alimentos deben capacitar a sus manipuladores como mínimo en los siguientes temas:

- Manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.
- Técnicas de limpieza y sanitización.

Estas capacitaciones son verificadas por la Seremi de Salud en el marco del proceso de fiscalización de las Buenas Prácticas de Manufactura según lo instruido desde el Ministerio de Salud a instalaciones de elaboración de alimentos según la plataforma informática MIDAS-MINSAL.

La Base Fundamental para la Inocuidad de los Alimentos en El Programa de Pre-Requisitos Sanitarios o también la Normativa definida como Buenas Prácticas de Manufactura (**Ministerio de Salud, 2004**). En su totalidad detalla todos los programas y sub-programas primordiales a considerar, incluyendo los objetivos y los procedimientos y/o antecedentes metodológicos que permiten cumplir los

**Procedimientos Estándares y de Fiscalización.** Los programas considerados se listan a continuación.

1. Instalaciones
2. Condiciones de Equipos de Producción
3. Especificaciones de Materias Primas
4. Procedimientos y Planes de Limpieza y Sanitización
5. Control para Almacenamiento y uso de Productos Químicos para limpieza y sanitización
6. Higiene Personal
7. Control de Plagas
8. Especificaciones en el Control de Producción y Controles de Calidad
9. Sistemas de Control de Calidad a Envases
10. Condiciones de Recepción, Almacenamiento y Distribución de Alimentos
11. Sistema de Trazabilidad a Materias Primas y Productos Terminados
12. Investigación y Retroalimentación de Reclamos y Denuncias de consumidores
13. Especificaciones de Etiquetado
14. Sistema de Capacitación a los Empleados

Todos los establecimientos de producción, elaboración, preservación y envase de alimentos deberán cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación (BPF7), en forma sistematizada y auditable. Además, aquellos que la autoridad sanitaria determine dentro de su correspondiente área de competencia, según los criterios establecidos en la norma técnica que para tales efectos dicte el Ministerio de Salud, deberán implementar las metodologías de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP8), en toda su línea de producción (Art. 69, Reglamento Sanitario de los Alimentos) y otorgando un plazo para ello.

La necesidad que nosotros tenemos y solicitamos, es el requerimiento de estudiar y fiscalizar, ya que, surge luego de haber experimentado en una microempresa familiar del rubro de Panadería, las diversas falencias y problemas que se han presentado en el tiempo por no cumplir El Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo N° 977, de 1996, y por la falta de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BMP). Las que establece las condiciones sanitarias necesarias para proteger la salud de la población y garantizar el suministro de productos saludables e inocuos.

Los alimentos en nuestra sociedad son de suma importancia, ya que si estos son ingeridos en condiciones adulteradas o contaminados por una infestación provocada por roedores o por bacterias, toxinas, virus, parásitos u otros microorganismos, provocan un envenenamiento alimentario que puede causar enfermedades y la muerte de las personas.

Nuestros objetivos principales como comunidad son gestionar políticas de prevención, promoción e intervención en la salud, por medio de las redes y autoridades de la SEREMI, para que intervengan en la fiscalización de dicha empresa ya mencionada.

Tememos por nuestras familias y por el bienestar de cada uno de los integrantes. A si como de la seguridad de los usuarios que consumen productos elaborados en la panadería.

Es necesario para la tranquilidad y el bienestar **Biopsicosocial** (factores biológicos, psicológicos y sociales) de todos, vivir en un ambiente sano y libre de patologías, que podrían causar un daño mayor a la población.

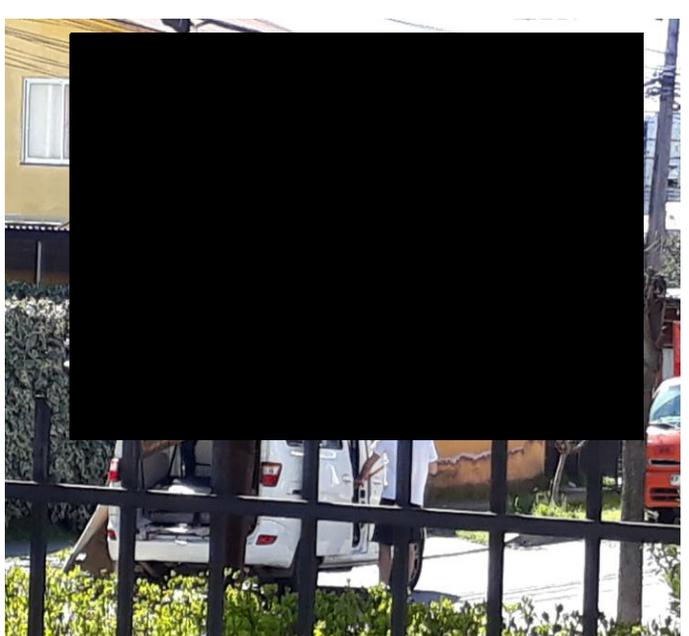
Más aun el solo hecho de estar viviendo una crisis sanitaria por la pandemia del COVID-19, nuestros problemas son mayores y las patologías psicológicas producidas van en aumento, por el encierro en nuestros hogares, el miedo al contagio o contagiar a un familiar o ser querido, el fallecimiento de las personas que aumenta día a día, la cesantía, etc. Estás aumentan provocando un mayor estrés, mas temor y un desequilibrio en nuestro diario vivir.

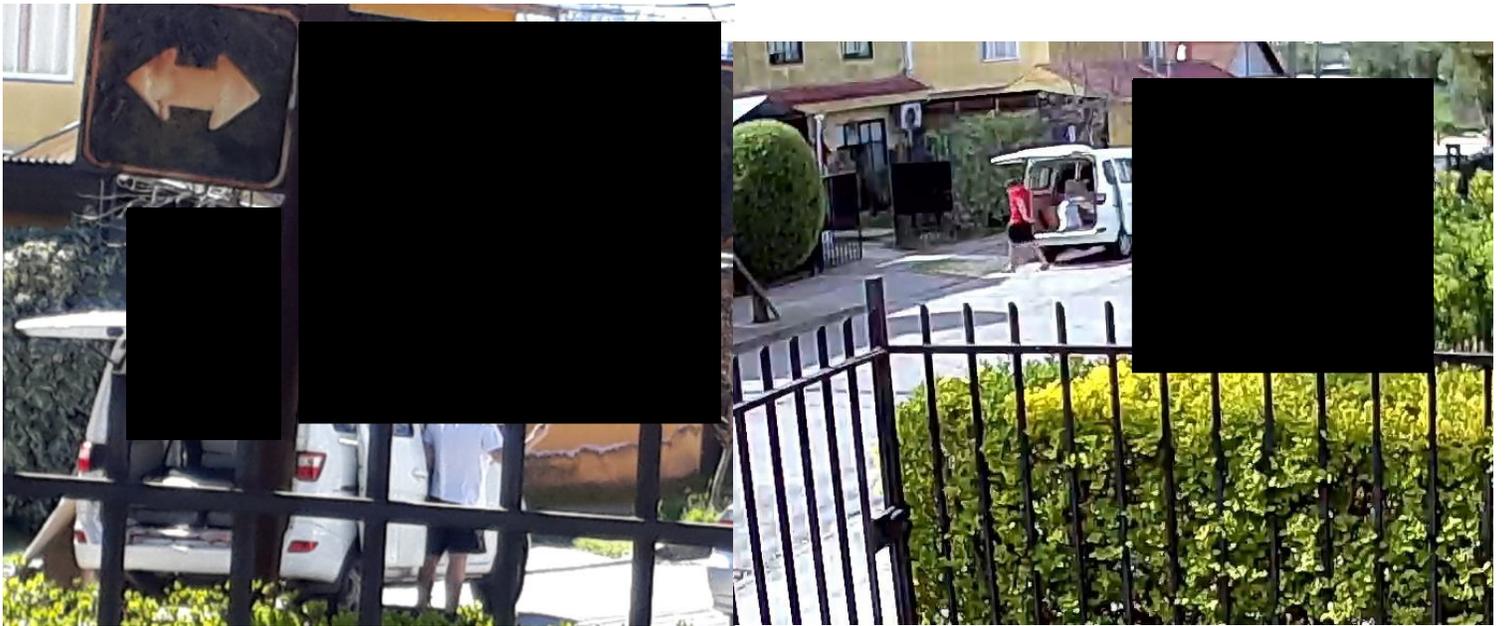
Sabemos que la misión del Ministerio de Salud, es contribuir a elevar el nivel de salud de la población centrados en el bienestar de las personas, fortaleciendo el control de los factores que puedan afectar la salud y reforzando la gestión de la red, desarrollando intervenciones oportunas y necesarias para el bienestar de las personas, familias y comunidades. Promoviendo la participación de las mismas en el ejercicio de sus derechos y sus deberes.

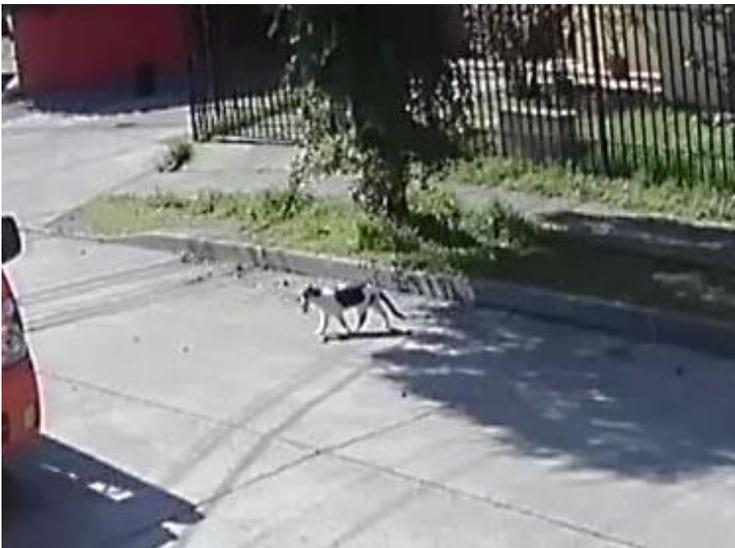
Por medio de la presente denuncia solicitamos y rogamos la acogida e intervención oportuna para la fiscalización de este negocio y de sus trabajadores, que solo han provocado problemas en el diario vivir de los vecinos (donde viven niños y adultos mayores, quienes son más vulnerables) y el de mi propia familia por vivir al lado de esta casa. Todo esto Acrecienta los temores y frustraciones por contagios de patologías provocadas por roedores y por el COVID-19.

Esperando una buena acogida a nuestra solicitud, de ante mano Gracias por su Gestión.

6:16:57









**NOMBRE Y FIRMA DE VECINOS DE LA VILLA DOÑA FLORENCIA.**

Nombre	Rut	Dirección	Firma
[Redacted Content]			
[Redacted Content]			



# ACTA

Folio: N° 059845

En TALCA a 13 de Octubre del año 2020 siendo las \_\_\_\_\_ horas  
 el (la) Señor(a) Margarita Toledo \_\_\_\_\_, funcionario(a) de la Secretaría  
 Regional Ministerial de Salud de la Región Hauke \_\_\_\_\_, funcionario(a) de la Secretaría  
Panadería La Especial ubicado en \_\_\_\_\_, ita de inspección N° \_\_\_\_\_  
 N° \_\_\_\_\_, comuna de TALCA, propiedad de NATALI \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
 C.V.N. N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
 N° \_\_\_\_\_, comuna de Tulca \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
 RUT N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
 N° \_\_\_\_\_, comuna de TALCA, teléfono \_\_\_\_\_.

### Razón de la visita:

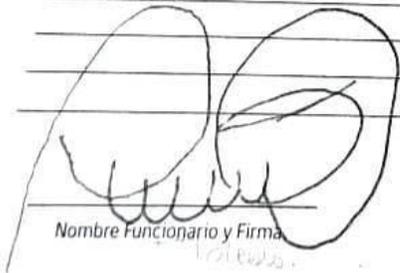
(Inspección, denuncia u otro)

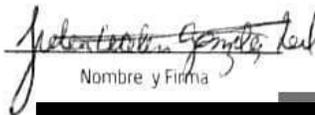
Tiscalización Por Denuncia N° 1327874 de fecha 23/09/2020

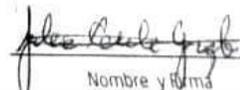
### HECHOS CONSTATADOS:

(Descripción de los hechos que se consideran infracción sanitaria)

- ① En atención a denuncia se procede a Realizar Vista de fiscalización a Panadería Especial constatando que el local mencionado cuenta con autorización de funcionamiento de Panadería de la Seremi de Salud del Hauke y con Patente Comunal "del Municipio de Talca".
- ② Cuenta con Certificado de Control de Plagas (Desinsectación, fumigación, Sanitización) por Empresa Autorizada vigente.
- ③ El local se encuentra limpio y ordenado cumpliendo las Normativas vigentes y estándares establecidos en el Reglamento Sanitario los correspondientes a alimentos y otros.
- ④ Los Trabajadores cuentan con medidas adecuadas al respecto las cuales son integradas por la encargada del local.
- ⑤ La Panadería funciona en Horarios de 19:00 hrs a 22:00 hrs Tarde y de 9:30 a 15:00 funcionamiento de Mañana y de 3 a 7:30 del Comestible Hornos.

  
 Nombre Funcionario y Firma  
Margarita Toledo

  
 Nombre y Firma  
Juan Carlos González

  
 Nombre y Firma  
Juan Carlos González

**SEREMI SALUD MAULE TALCA, 13 de Octubre del 2020 Estimado [REDACTED]**

**[REDACTED] Junto con saludarle, informo a Usted que se ha recepcionado en esta Secretaria Ministerial de Salud Región del Maule a través del Sistema OIRS su Folio N° [REDACTED] mediante el cual informa: INFESTACION DE ROEDORES EN LAS CASAS Y SUS ALREDEDORES POR RATONES Y AUUMENTO DE GATOS EN LAS CASAS. CREEMOS QUE ES POR UNA PANADERIA INSTALADA EN UNA CASA, DE LA CUAL EMANAN OLORES FUERTES Y DESAGRADABLES. ESTOS EDORES SE INTENSIFICAN CON EL AUMENTO DE LAS TEMÉRATURAS. HEMOS TENIDO QUE COLOCAR DIVERSAS TRAMPAS PARA CUIDAR NUESTROS ESPACIOS EN LAS CASAS Y EVITAR ENFERMEDADES QUE PUEDEN PERJUDIACAR NUESTRA SALUD.**

**En relación a lo anterior, se realiza visita de fiscalización en atención a denuncia constatando que el local cuenta con autorización de funcionamiento tanto de la SEREMI DE SALUD DEL MAULE como de la I.MUNICIPALIDAD DE TALCA, cuenta con certificado de control de plagas vigente el cual es realizado por empresa autorizada y certificada .el local en general se encuentras en buenas condiciones de orden e higiene cumpliendo con lo establecido en Reglamento Sanitario de los Alimentos. Los trabajadores cuentan con sus EPP completos para evitar contagio de COVID -19 Y de acuerdo a las labores que realizan los cuales son entregados por los encargados del local. Al momento de la fiscalización no observa presencia de roedores, no se perciben malos olores, los locatarios no cuentan con mascotas (gatos) y los que merodean el sector son de los vecinos. Informo a usted que se realizaran fiscalizaciones de seguimiento del local de parte de los fiscalizadores de la seremi de salud. Asimismo y ante cualquier nueva solicitud de información, Reclamos, Solicitudes o consultas, puede contactarse con el Fono Salud Responde 600 360 7777, ingresar su requerimiento, a través del Portal WEB <http://seremi7.redsalud.gov.cl/>. <http://oirs.minsal.cl/> o asistir de manera presencial a esta Oficina de Atención al Usuario de lunes a viernes desde las**

**09:00 a 14:00 horas Finalmente, considerando que nuestra institución acoge cada solicitud o situación presentada por nuestros usuarios/as, manifestamos nuestro interés y voluntad de resolver sus inquietudes y problemáticas en el ámbito de salud, dentro del marco de nuestras atribuciones y facultades A la espera de haber cumplido el requerimiento de su solicitud Saluda atentamente a Ud. [REDACTED]**

[REDACTED]