

Lunes 03 de septiembre de 2022

ANT.: SAI N° MU263T0005471

MAT.: Protocolos de fiscalización
relacionadas al Dpto. de
Control Ambiental (DIMAO)

DE: FRANCISCO MOSCOSO GUERRERO
DIRECTOR (S) DIMAO

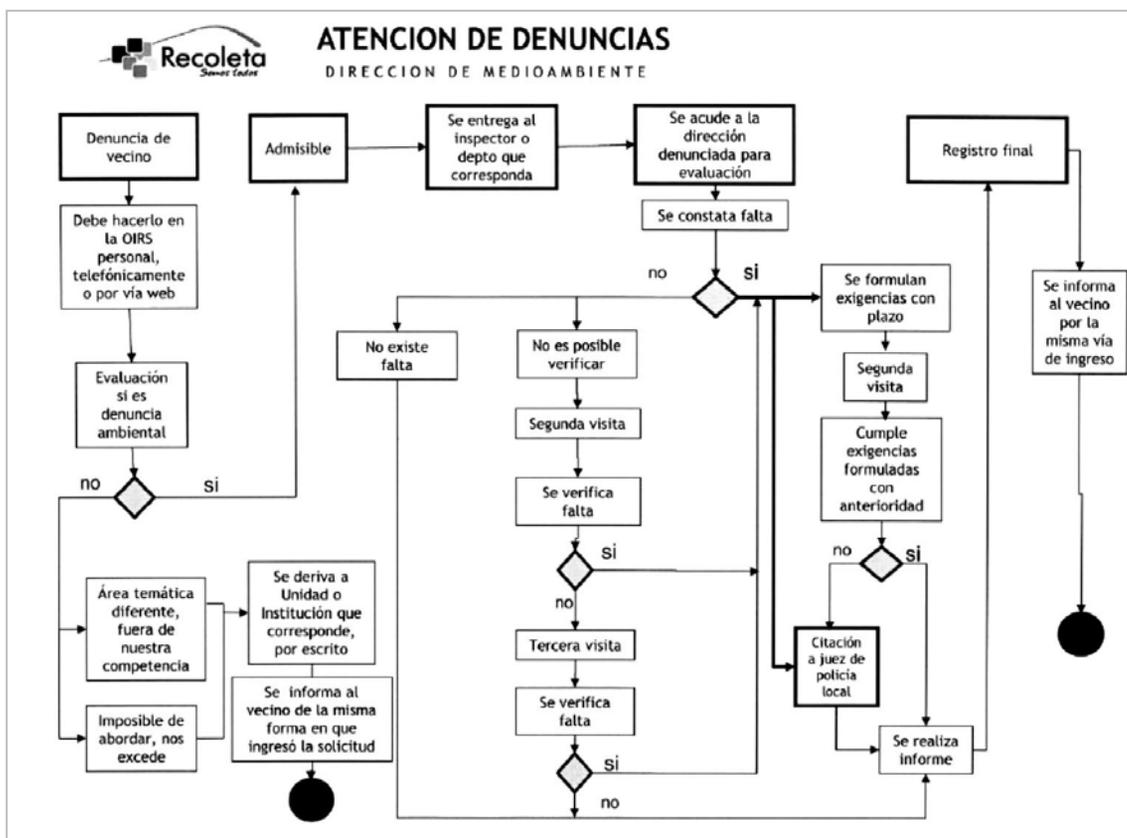
A: ROMINA GONZALEZ TAPIA

En relación a las SAI N° MU263T0005471, desde el Departamento de Control Ambiental, unidad encargada de la fiscalización relacionada a: 1.-Tenencia responsable de animales, 2.- Ruidos molestos, humos y material particulado y 3.- Venta de alimentos en carros isotérmicos en ferias libres, se señala que, en términos generales, el Protocolo De Fiscalización Ambiental es el siguiente:

En primer lugar, luego de recibir las solicitudes ingresadas por las y los vecinos a través del sistema OIRS, se verifica si corresponden a la Dirección de Medio Ambiente, Aseo y Ornato, informando al departamento competente para su fiscalización o derivándolas a la dirección correspondiente si la solicitud fuese de otra área distinta a la medioambiental. Posteriormente el inspector revisa la información de la solicitud, contactándose con quien denuncia para complementar la información o bien para realizar alguna gestión directamente con dicha persona o en su domicilio, según sea el caso.

En segundo lugar, se acude a la dirección denunciada para constatar los hechos denunciados. En caso de que no exista, se desestima la denuncia y se formula el debido informe de inspección. En caso de no verificar la denuncia en una primera instancia, se realizará una segunda visita y en caso de ser necesario una tercera, las que se realizarán en días y horarios diferentes. En caso que las nuevas visitas resulten desfavorables, se desestima la denuncia y se formula el debido informe de inspección. Si se logra contactar a los propietarios o moradores de la dirección denunciada, se procederá a notificar la denuncia, haciendo mención al cumplimiento de la normativa legal vigente relacionada al caso. Dependiendo de la situación, se formularán exigencias, estableciendo un plazo para su cumplimiento, lo cual será determinado por el inspector. Si luego del plazo no se cumplen las exigencias, se procede a citar al denunciado a comparecer ante el Juzgado de Policía Local de turno de Recoleta. Posteriormente se informa al denunciante sobre los resultados del proceso de fiscalización.

A continuación se observa el diagrama correspondiente al procedimiento anteriormente descrito:



Cabe considerar que la principal normativa bajo la cual los inspectores se rigen al momento de realizar alguna inspección o fiscalización, es la Ordenanza Ambiental de la Comuna de Recoleta N° 61/2016.

En el ámbito específico de ruidos molestos, se puede agregar que al recibir una segunda denuncia por los mismos hechos, se coordina con las o los afectados, para realizar una medición de ruidos desde su domicilio, y evaluar el nivel de presión sonora emitido por la fuente denunciada. Si bien en la Ordenanza N°61/2016 se establecen una serie de prohibiciones y nos acogemos a las metodologías, procedimientos y parámetros establecidos en el Decreto Supremo N° 38/2011 del Ministerio del Medio Ambiente, que establece norma de emisión de ruidos generados por fuentes que indica. Para realizar la medición se utiliza el instrumental indicado en dicha normativa, correspondiente a un sonómetro integrador-promediador debidamente calibrado y certificado por el Instituto de Salud Pública.

En el ámbito de humos no se cuenta con el instrumental para medir la magnitud de la emisión, sin embargo en la ordenanza N° 61/2016, en su artículo 14 se establece la obligación de todo habitante o visitante de la comuna, de cumplir con las normas vigentes en términos de contaminación atmosférica, normas de emisión y regulaciones vigentes sobre ventilación de espacios y emisión de olores molestos. Se agrega que el municipio velará por el cumplimiento de las siguientes normativas: a) Plan de Prevención y Descontaminación Atmosférica de la Región Metropolitana de Santiago; b) Norma de Emisión de Material Particulado, para los Artefactos que combustione o puedan combustionar Leña y derivados de la Madera (D.S. 39/2011); y c) Especificaciones de leña seca y verificación de contenido de humedad (según normas).

En el ámbito relacionado a las condiciones sanitarias en restaurantes o locales de venta de alimentos, los inspectores municipales realizan observaciones sobre dichas condiciones al momento de realizar una visita al local o establecimiento, no obstante, es la autoridad sanitaria competente, la SEREMI de Salud, a quien le corresponde evaluar de una manera más precisa y establecer sanciones, acorde a la falta o transgresión de la norma.

A pesar de lo anterior, según el Artículo 3°, letra H) de la Ordenanza Municipal N° 78/2022, que regula el comercio estacionado, ambulante, ferias libres, feria persa, mercado de abastos tirso de molina, entre otros, el Departamento de Control Ambiental será la unidad de autorizar el funcionamiento de los carros isotérmicos destinados a la venta de pescados, mariscos y productos cárnicos en general, presentes en las ferias libres dentro de la comuna de Recoleta, de acuerdo a la resolución sanitaria respectiva. En este sentido, durante el presente año se ha elaborado una propuesta de inspección de los carros isotérmicos, en la cual, se visita la postura de cada carro en las ferias y se verifica el cumplimiento de las condiciones mínimas que requieren dichos vehículos, en términos sanitarios e higiénicos, las cuales han sido establecidas principalmente en el Reglamento Sanitario de Alimentos Dto. N° 977/96, del Ministerio de Salud. Actualmente el incumplimiento de las condiciones mencionadas, no es vinculante a la revocación de la patente, no obstante, la presente unidad está facultada para exigir el cumplimiento de lo establecido en los cuerpos normativos anteriormente mencionados.

DIRECCIÓN DIMAO.