

# ACTA DE FISCALIZACIÓN

**26 noviembre 2019**



# ACTA

FOLIO N° 038188

En Localidad de Peine, a 26 de Noviembre del año 2019, siendo las 12:30 horas, el (la) señor(a) Sandra Flores R, funcionario (a) de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Antofagasta, se constituyó en visita de inspección en Campamento Albermarle, ubicado en Latorre - Peine, N° 80, comuna de San Pedro de Atacama propiedad de Albermarle Ltda, C.N.I. N° 85066600-8 con domicilio en Latorre N° 80, comuna de San Pedro de Atacama representado por Héctor Cáceres Eyzá, RUT N° 9429704-4, con domicilio en Latorre, N° 80, comuna de San Pedro de Atacama, teléfono +56998205868

## RAZÓN DE LA VISITA:

(Fiscalización, denuncia u otro)

Visita en razón a programa de fiscalización con enfoque de riesgo y aplicación de lista de chequeo de buenas prácticas de manufacturas

## 2.- HECHOS CONSTATADOS:

(Descripción de los hechos que se considerarán infracción sanitaria):

Tras fiscalización realizada en casino Albermarle, ubicado en campamento de trabajadores en localidad de Peine, se constatan los siguientes incumplimientos:

1.- Pisos tarkett de sector de casinos fría, caliente, cocina con orificios, debajo de escritorio piso de madera húmeda, superficie deteriorada, zócalo desprendido

2.- Falta de malla contra insectos en ventanas de bodega de almacenamiento de alimentos <sup>no</sup> perecibles, puertas sin cierre automático, presencia de insectos voladores (moscos) en el interior de la sala de elaboración. (lo enumerado es visible)

DUPLICADO

3. Sistema de evacuación de aguas residuales en mal estado. De funcionamiento, se observan pisos mojados en áreas de cocina, filtraciones de aguas residuales acumuladas debajo de los contenedores que conforman el casino, se perciben olores mal olientes provenientes del lodo acumulado. producto de esta filtración, se emanan olores putrefactos hacia patios de servicios el cual se comunica directamente con las áreas de producción. No se puede determinar si los filtros corresponden a agua residual de los platos o servicios higiénicos.

4. No. credito registros de mantenimiento preventivo de instalaciones y utensilios. (Lo enmendado es válido)

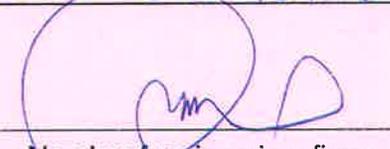
5. Abastecimiento de agua potable se realiza a través de sistema particular autorizado, ~~se~~ controles de cloro libre residual se evidencian en registros, sin embargo, se observan lecturas de este parámetro bajo los límites permitidos, exceder, menor a 0,2 ppm. sin ninguna medida correctiva aplicada.

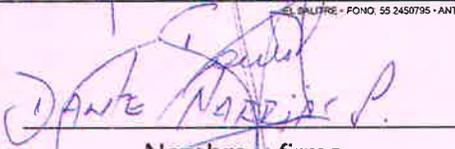
6. Sistema de distribución de agua caliente con 4 estancos de ~~400~~ 90.000 Lt de capacidad, los cuales son cargados o llenados por acarreos a través de camión al grifo. Las mangueras de alimentación se encuentran expuestas al ambiente, sin ninguna protección y dispuestas sobre pino directo. (lo enmendado es válido). Se controla cloro en cocina fría (lavamanos) y servicios higiénicos midiendo 90 y 0,07 ppm.

7. Campanas extractoras de olores y vapores no están ineluidas en programas de limpieza, presentan película de grasa y polvo.

8. Equipos de frío de almacenamiento de materias primas y producto terminado no cuentan con visor de temperatura externo para el monitoreo, se controla temperatura registrada. 6°C, 11°C en visor y 6°C, 9°C en termómetro. Registros no se concuerdan con el control.

9. Se almacenan aproximadamente 40 pastas de leche sin rotulación, ni identificación.

  
Nombre funcionario y firma  
Santa Flores R

  
Nombre y firma  
Dante Narváez P.

5 022820



# ACTA

FOLIO N° 038189

En \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_, siendo las \_\_\_\_\_ horas, el (la) señor(a) \_\_\_\_\_, funcionario (a) de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región \_\_\_\_\_, se constituyó en visita de inspección en \_\_\_\_\_, ubicado en \_\_\_\_\_, N° \_\_\_\_\_, comuna de \_\_\_\_\_ propiedad de \_\_\_\_\_, C.N.I. N° \_\_\_\_\_ con domicilio en \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_, comuna de \_\_\_\_\_ representado por \_\_\_\_\_, RUT N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_, comuna de \_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_

### RAZÓN DE LA VISITA:

(Fiscalización, denuncia u otro)

10.- No cuenta con registros de limpieza y sanitización coherentes con lo especificado en el programa  
 11.- Capacitación del personal no es registrada de acuerdo al programa escrito

### 2.- HECHOS CONSTATADOS:

(Descripción de los hechos que se considerarán infracción sanitaria):

12.- No cuenta con las especificaciones escritas para cada materia prima.  
 13.- Se almacenan vegetales (limones) alterados en sus características organolépticas, contienen en su superficie crecimiento de mohos los cuales están en contacto directo con otros vegetales. Se eliminan alimentos.  
 14.- Personal manipulador de alimentos es consultado sobre el procedimiento de sanitización y toma de temperaturas de los alimentos, evidenciándose desconocimiento de estos distintos tiempos y métodos diferentes a la indicada por el manual del patrimonio sanitizantes y utilizando termómetro para alimentos calientes en

DUPLICADO

Control de Temperatura de equipos.

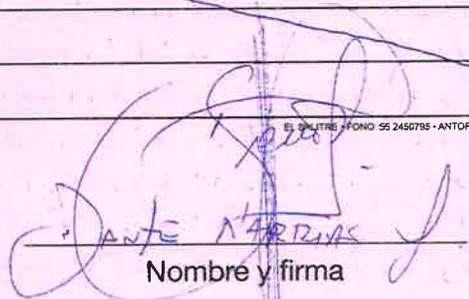
15.- Se logra un 74% de cumplimiento en lista Chequeo BPM. Por constituir riesgo a la salud de los trabajadores se indica prohibición de funcionamiento de la instalación y se inicia sumo. Sanitario por incumplimiento a la normativa sanitaria vigente. El titular deberá presentar derivador y probar el día 06 de diciembre de 2019 a las 12:00. Hrs en Oficina Provincial El Lazo ubicada en Avda. Granadina N°2235 de la ciudad de Colón. El Derivado debe ir acompañado con copia digital, incluyendo poderes de representación correspondientes.

16.- Se Anuncia al presente este lectura de medición de Cloro libre residual 16:04hr. de 0,94 ppm. Instalación no cuenta con agua caliente en sala de elaboración y servicios higiénicos de personal. Hacer en mal estado de lavamanos de cocina caliente. Cabe mencionar que en el momento de la inspección se registraron lecturas de 0,00 y 0,07 ppm a las 11:30 Hrs. y al término de la presente este se hizo nuevamente medición, ya que se solicitó mejorar y clorar el estanco.

Se hace lectura y entrega del acta a D. Dante Namer Lopez, Encargado Administrativo de empresa Albenmark.

  
Santa Flores

Nombre funcionario y firma

  
DANTE NAMER LÓPEZ

Nombre y firma

# **ENTREGA DE DESCARGOS ALBEMARLE**

**5 diciembre 2019**

**En lo principal:** descargos; **en el primer otrosí:** acompaña documentos; **en el segundo otrosí:** personería; y **en el tercer otrosí:** solicita notificación mediante correo electrónico.

SECRETARÍA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD  
REGIÓN DE ANTOFAGASTA

Ignacio Mehech Castellón, en representación de Albemarle Limitada, Rol Único Tributario N° 85.066.600-8 (en adelante, "Albemarle"), ambos domiciliados para estos efectos, en Héctor Gómez Cobos 425, comuna de Antofagasta, Región de Antofagasta, a Ud. con respeto digo:

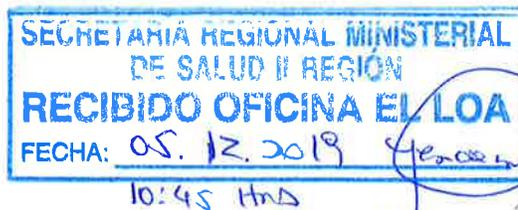
Que en el marco del sumario sanitario, asociado al Acta Folio N° 038188 de 26 de noviembre de 2019 (el "Acta"), estando dentro del plazo otorgado, y en virtud de lo establecido en los artículos 61 y siguientes del Código Sanitario y en la Ley N°19.880, sobre Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado ("LPA"), vengo en presentar descargos en el presente proceso administrativo que fue iniciado mediante el Acta antes singularizada, según consta en los antecedentes que se acompañan a esta presentación, los cuales se describen a continuación.

I. ANTECEDENTES

Con fecha 26 de noviembre de 2019, funcionarios de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de Antofagasta ("Seremi"), concurrieron a realizar una visita de inspección en el Campamento de Albemarle ubicado en Latorre Peine N° 80, San Pedro de Atacama. El Acta levantada por la Seremi en esa oportunidad constató una serie de hechos respecto de los cuales presentamos nuestros descargos en la Sección 1.1 a continuación.

Asimismo, en dicha oportunidad la Seremi decretó la medida sanitaria de paralización de faenas en el Campamento de Albemarle de acuerdo a lo señalado en el artículo 178 del Código Sanitario.

Con fecha 28 de noviembre de 2019, Albemarle presentó un documento describiendo una serie de medidas realizadas por la empresa con el fin de subsanar los hechos constatados en el Acta. De esta manera, con fecha 3 de diciembre de 2019, funcionarios de la Seremi concurrieron nuevamente a las instalaciones de Albemarle con el fin de verificar la ejecución de las medidas adoptadas por la empresa, tras lo cual procedió a levantar la medida sanitaria de prohibición de funcionamiento decretada, lo cual consta en Acta N°038193 de fecha 3 de noviembre de 2019 y rectificadas mediante Acta N°038194 de fecha 4



de diciembre de 2019 en donde se ratifica la fecha del levantamiento de prohibición cambiando 3 de noviembre de 2019 por 3 de diciembre 2019

## II. DESCARGOS

A continuación, presentamos nuestros descargos respecto de cada uno de los hechos constatados en el Acta:

**1- *Piso parkett de sector de cocina fría, caliente, coperia con orificios, dejando al descubierto piso de madera humedecido, superficie deteriorado, zócalo desprendido.***

Según lo descrito en nuestra presentación de fecha 28 de noviembre de 2019, este hecho fue subsanado mediante la reparación del piso de parkett por parte de una empresa externa llamada "Térmica del Sur" contratada al efecto. Cabe agregar que dicha medida fue constatada en terreno por la Seremi según lo descrito en el punto 2 del Acta N°038193.

**2- *Falta de malla contra insectos en ventana de bodega de almacenamiento de alimentos no perecibles, puertas sin cierre automático, presencia de insectos voladores (moscas) en el interior de la sala de elaboración.***

Se instaló malla ausente en la ventana de la bodega de almacenamiento, además se procedió a instalar brazos automáticos en las diferentes puertas exteriores del casino. Se acompañan fotos de las medidas descritas en el **Anexo N°1**.

Adicionalmente, para subsanar la presencia de moscas en el casino, se gestionó un servicio de fumigación con la empresa autorizada "Conyser", respecto de lo cual adjuntamos fotos en el **Anexo N°2**.

**3- *Sistema de evacuación de aguas residuales en mal estado de funcionamiento, se observa piso mojado en área de carpeta, filtraciones de agua residuales acumuladas debajo de los container que conforman el casino, se perciben olores mal olientes provenientes del lodo acumulado de producto de esta filtración, se emanan olores putrefactos hacia el patio de servicio, el cual se comunica directamente con las áreas de producción. No se puede determinar si las filtraciones corresponden a aguas residual del lavaplatos o de servicios higiénicos.***

Según lo descrito en nuestra presentación de fecha 28 de noviembre de 2019, este hecho fue subsanado, ya que la empresa Térmica del Sur realizó el retiro de las aguas residuales acumuladas debajo del container, e instaló piso en el sector.

Adicionalmente, personal de la empresa Resiter añadió Cal e hipoclorito de sodio para neutralizar olores y sanitizar.

Finalmente, la empresa Conyser realizó una doble sanitización en el sector.

Cabe agregar que la adopción de estas medidas fue constatada por la autoridad en terreno según consta en el número 1 del Acta N°038193.

**4- No evidencia registros de mantención preventivas de instalaciones y utensilios.**

Se realizan registros del programa de trabajo para las mantenciones preventivas, tanto para instalaciones como para utensilios. Se acompaña programa de mantención preventiva de utensilios e instalaciones en formato digital en el **Anexo N°3**.

**5- Abastecimiento de agua potable se realiza a través de sistema particular autorizado, controles de cloro residual se evidencian en registros, sin embargo, se observan lecturas de estos parámetros bajo los límites permitidos, es decir menor a los 0,2 ppm. Sin ninguna medida correctiva aplicada.**

Según lo descrito en nuestra presentación de fecha 28 de noviembre de 2019, este hecho fue debidamente subsanado mediante la instalación de un clorador automático.

Cabe agregar que la adopción de esta medida fue constatada por la autoridad en terreno según consta en el número 3 del Acta N°038193, indicando que los parámetros obtenidos fueron 0,86 y 0.82 ppm de Cl.

**6- Sistema de distribución de agua cuenta con 4 estanques de 90.000 lts de capacidad, los cuales son cargados por acarreo a través de camión aljibe. Las mangueras de alimentación se encuentran expuestas al ambiente, sin ninguna protección y dispuestas sobre piso directo. Se controla cloro en cocina fría (lavamanos) y servicios higiénicos registrando 0,00 y 0,07 ppm.**

Se realizó la instalación de un dosificador de cloro en líneas de abastecimiento de agua potable. Con este equipo se garantizará que los parámetros de cloro libre estarán dentro de los rangos que indica la normativa de agua potable. En el **Anexo N°4** se adjuntan fotos del dosificador de cloro instalado.

Cabe agregar que la adopción de esta medida fue constatada por la autoridad en terreno según consta en el número 5 del Acta N°038193.

**7- Campana extractora de olores y vapores no están incluidas en programa de limpieza, presentan película de grasa y polvo.**

Se adjunta programa de limpieza, el cual incluye la campana extractora en **Anexo N°5**.

**8- Equipo de frío de almacenamiento de materia prima y producto terminado, no cuenta con visor de temperatura externo para el monitoreo, se controla temperatura registrando 6°C y 11°C en visor y 6°C y 9°C en termómetro. Registros no se condicen con el control.**

Se realizó una mantención preventiva a los equipos de frío con el fin de mantener el óptimo funcionamiento del equipo (se adjuntan imágenes en **Anexo N°6**). Adicionalmente, se

instaló un termómetro en el interior de los equipos para contrastar que la temperatura del visor digital de los equipos coincida con la temperatura que tiene el interior de los equipos.

Cabe agregar que la adopción de esta medida fue constatada por la autoridad en terreno según consta en el número 4 del Acta N°038193.

**9- *Se almacenan aproximadamente 40 postres de leche sin rotulación, ni identificación.***

Respecto de este hecho, cabe señalar que la fiscalizadora ingresó al lugar cuando los postres estaban siendo preparados, por lo que en ese momento aún no contaban con la rotulación respectiva. Sin embargo, después fueron debidamente rotulados.

**10- *No cuenta con registros de limpieza y sanitización coherentes con lo especificado en programa.***

Se evidencia registro de limpieza y sanitización realizado según el programa, lo cual consta en las planillas que se acompañan al Anexo N°7 en formato digital.

**11- *Capacitaciones del personal no es registrado de acuerdo al programa escrito.***

En el Anexo N°8 se adjuntan los registros de capacitaciones según el programa de la empresa encargada de la alimentación.

**12- *No cuenta con las especificaciones técnicas para cada materia prima.***

Se han implementado todas las fichas técnicas para la materia prima, las cuales se encuentran disponibles en el Anexo N°9.

**13- *Se almacenan vegetales (Limones) alterados en sus confecciones organolépticas, contienen en su superficie crecimiento de moho los cuales están en contacto directo con otros vegetales. Se elimina alimento.***

Se adjuntan formato de registro de la lista de chequeo del estado del almacenamiento de frutas y verduras en el interior del casino en el Anexo N°10.

**14- *Personal manipulador de alimentos es consultado sobre el procedimiento de sanitización y toma de temperatura de los alimentos, evidenciándose desconocimiento de estos. Citando tiempos diferentes a los indicados por el módulo de sanitizante y utilizando termómetros de alimentos calientes en control de temperatura de equipos.***

Se adjuntan registros de charlas de reinducción al personal manipulador de alimentos respecto al proceso de sanitización y toma de temperatura de alimentos en el Anexo N°11.

**15- Se logra un 74% de cumplimiento en lista de chequeo BPM.**

Las medidas antes presentadas vienen a corregir el porcentaje de cumplimiento de la lista de chequeo BPM

**16- Se adiciona a la presente acta una lectura de medición de cloro libre residual a las 16:04 hrs de 0.94 ppm. Instalación no cuenta con agua caliente en sala de elaboración y servicios higiénicos del personal, llave en mal estado de lavamanos de cocina caliente. Cabe mencionar que al momento de la inspección se registra una lectura de 0,00 y 0,07 ppm a las 11:30 hrs y al término de la presente acta se hace nuevamente la medición, ya que se solicitó mejorar y clorar el estanque.**

Según consta en el N° 6 del Acta N°038193, “se procedió a toma de muestra de agua en la instalación N°5 para análisis de agua potable. Fisicoquímico y microbiológico” y se obtuvieron las siguientes mediciones “ 1- Casino: Área de Sanitización de Prod terminados-0,8ppm; 2- SSHH Personal Ventanas: 1.03 ppm; 3- Habitación (SSHH): 0.73ppm; 4- Estanque Poniente de Acumulación de Agua Potable: 0,73 ppm; 5- Casino: Bodega general: 0,86 ppm”.

**III. ATENUANTES**

Conforme al artículo 177 del Código Sanitario “El Director General de Salud podrá cuando se trate de una primera infracción y aparecieren antecedentes que lo justifiquen, apercibir y amonestar al infractor, sin aplicar la multa y demás sanciones, exigiendo que se subsanen los defectos que dieron origen a la infracción, dentro del plazo que se señale”.

Es del caso señalar, que nuestra representada ha adoptado acciones idóneas y eficaces para corregir los hechos que se han estimado supuestamente serían constitutivos de infracción tan pronto como estos fueron constatados. En efecto, solo 2 días después de la fiscalización de esta Seremi, se presentó un plan de medidas para subsanar los hechos constatados, evidenciando con ello la conducta posterior positiva que la empresa ha desplegado.

**IV. CONCLUSIONES**

En síntesis Sra. Seremi, se puede señalar que actualmente Albemarle se encuentra en pleno cumplimiento de la normativa sanitaria aplicable y se ha hecho cargo de todos los temas señalados por la Seremi en la fiscalización de 26 de noviembre de 2019.

Por todo lo expuesto Sra. Seremi, nos parece del todo justo y razonable que se haga una revisión de los hechos ocurridos, poniendo término al presente sumario sanitario en contra de mi representada, absolviéndola, o, si a su juicio ha de establecerse alguna infracción por ellos, solicitamos que se amoneste sin multa o en su defecto con el monto

mínimo contemplado en la normativa sanitaria, considerando especialmente las acciones ejecutadas a la fecha en relación con cada uno de los hechos constatados.

**POR TANTO;** En mérito de lo expuesto y de lo establecido en el artículo 7 de la Constitución Política de la República, artículos 161 y siguientes del Código Sanitario y artículos pertinentes de la Ley N°19.880, que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado;

**RUEGO A LA SEÑORA SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD DE LA REGIÓN DE ANTOFAGASTA,**

Tener por presentados los descargos en el presente sumario sanitario, declarando expresamente que Albemarle no ha incurrido en infracción alguna de la normativa sanitaria y autorizaciones correspondientes en sus operaciones, absolviéndola de todas las imputaciones vertidas en el Acta, según lo que se describió en esta presentación.

**PRIMER OTROSI:** Solicito a la Señora Secretaria Regional Ministerial de Salud de la Región de Antofagasta tener por acompañados los siguientes documentos anexos que se acompañan en soporte magnético y físico:

- Anexo I      Fotos de malla contra insectos en ventana de bodega de almacenamiento de alimentos.
- Anexo II      Fotos de fumigación realizada por Conyser.
- Anexo III      Programa de mantención preventiva de utensilios e instalaciones en formato digital.
- Anexo IV      Elementos para mediciones periódicas de calidad de agua.
- Anexo V      Foto de Limpieza de equipos (Campana cocina).
- Anexo VI      Fotos que dan cuenta de control de temperatura en equipos.
- Anexo VII      Planillas de registro de limpieza y sanitización. (Anexo digital).
- Anexo VIII      Registros de capacitaciones según el programa (Anexo digital)
- Anexo IX      Fichas técnicas de la materia prima (Anexo digital).
- Anexo X      Registro de la lista de chequeo del estado de almacenamiento de frutas y verduras (Anexo digital).
- Anexo XI      Registros de charlas de reinducción hacia el personal (Anexo digital).

**SEGUNDO OTROSI:** Sírvase tener presente que, mi personería para representar a Albemarle Limitada consta en escritura pública otorgada ante Notario Titular de la Notaría tener presente que mi personería para representar a **ALBEMARLE LIMITADA**, consta en escritura pública de fecha 26 de marzo de 2019 otorgada en la Trigésima Sexta Notaría de Santiago, de don Andrés Rieutord Alvarado, cuya copia se acompaña.

**TERCER OTROSÍ:** Sírvase tener como medio de notificación los siguientes correos electrónicos: [Ignacio.mehech@albemarle.com](mailto:Ignacio.mehech@albemarle.com) [jmoreno@msya.cl](mailto:jmoreno@msya.cl) y [Felipe.rodriguez@albemarle.com](mailto:Felipe.rodriguez@albemarle.com)

IGNACIO MEHECH  
CASTELLON

Firmado digitalmente por  
IGNACIO MEHECH CASTELLON  
Fecha: 2019.12.04 23:58:22  
-03'00'

---

**Ignacio Mehech Castellón**  
**pp. Albemarle Limitada**

# **ACTA DE ALTA**

## **N°38193**

**3 noviembre 2019**

En Localidad de Peine, a 03 de Noviembre del año 2019, siendo las 11:39 horas, el (la) señor(a) Enzo Flores R, funcionario (a) de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Antofagasta, se constituyó en visita de inspección en Campamento Albermarle, ubicado en Lotaire - Peine, Nº 80, comuna de San Pedro de Atacama propiedad de Albermarle Ltda, C.N.I. Nº 85066600-8 con domicilio en Lotaire Nº 80, comuna de San Pedro de Atacama representado por Hector Cicero Espinoza, RUT Nº 9429704-4, con domicilio en Lotaire Nº 80, comuna de San Pedro de Atacama, teléfono +56 998205868

**RAZÓN DE LA VISITA:**

(Fiscalización, denuncia u otro)

Visita en razón a solicitud de la Intendencia de prohibición de funcionamiento de casino de empresa Albermarle ubicado en campamento de trabajadores

**2.- HECHOS CONSTATADOS:**

(Descripción de los hechos que se consideran infracción sanitaria):

Que conforme a la visita de verificación realizada a instalaciones de casino de empresa Albermarle. Se constató lo siguiente:

1- Se realizó remoción y debido tratamiento a todo el agua utilizada de baja de depuradoras de agua, reponerse la filtración que tiene origen a este.

2- Se repararon superficies de piso en sectores afectados con pedriscos del mismo material.

DUPLICADO

3.- Se realiza control de Cloro libre residual, obteniéndose valores de 0,86; 0,82 ppm de Cl.

4.- Se revisó equipos de mantención de Alimentos parecidos verificando temperatura de trabajo gófrima y la instalación de termómetros.

5.- Se verificó instalación de dosificador Automático de Cl. en sistema de Abasto único de agua potable.

6.- Se procede a Formar muestra de agua en la instalación n=5. para análisis de Agua potable Físicoquímico y microbiológico

- 1.- Casino: Área de Sanitización de Prod Vegetales - 0,8 ppm.Cl
- 2.- SSHT Personal Verdes: 1,05 ppm.
- 3.- Habitación (SSHT) : 0,73 ppm.
- 4.- Estanque Poniente de Acumulación de Agua Potable: 0,73 ppm
- 5.- Casino: botella general : 0,86 ppm:

Se procede a levantar medida sanitaria de prohibición de funcionamiento por: subsección de pastores cufios que hacen servir a este (la momentada a vilife)  
 Se hace entrega y lectura de Acto. A. Juan Costador  
 Brújula Administrativa de empresa Albarresle.

Nombre funcionario y firma

Sandra Flores R.

Nombre y firma

A. Juan Costador C.

DUPLICADO

# **ACTA RECTIFICACIÓN DE FECHA EN ACTA**

## **N°38193**

**4 diciembre 2019**

En Calama, a 04 de Diciembre del año 2019, siendo las 17:00 horas, el (la) señor(a) Sandra Flores R, funcionario (a) de la Secretaría Regional Ministerial de Salud de la Región Antofagasta, se constituyó en visita de inspección en Of. Prov. El Lobo, ubicado en Alto Grande Sur, N° 2235, comuna de Calama propiedad de \_\_\_\_\_, C.N.I. N° \_\_\_\_\_ con domicilio en \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_, comuna de \_\_\_\_\_ representado por \_\_\_\_\_ RUT N° \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_ N° \_\_\_\_\_, comuna de \_\_\_\_\_, teléfono \_\_\_\_\_

**RAZÓN DE LA VISITA:**

(Fiscalización, denuncia u otro)

Rectificación de fecha Acta N° 38193

**2.- HECHOS CONSTATADOS:**

(Descripción de los hechos que se consideran infracción sanitaria):

Que mediante este Acto se procede a notificar rectificar Acta N° 038193 de fecha 03 de noviembre de 2019 de la siguiente manera:

Fecha: 03 de Noviembre de 2019  
Debe decir: 04 de Diciembre de 2019

ORIGINAL

*[A large diagonal line is drawn across the lined area of the page.]*

EL SALITRE - FONDO 55 2450795 - ANTOFAGASTA - OT: 20907

*[Handwritten signature]*

Nombre funcionario y firma

*[Handwritten signature: Andrés Flores R.]*

ORIGINAL

Nombre y firma