



EXIGENCIAS CELEBRACION FIESTA LA TIRANA

RESOLUCION SANITARIA N° 1122,

IQUIQUE, 25 JUN 2015

VISTO, lo dispuesto en el artículo 19 N° 9 de la Constitución Política de la República, los artículos 3,4,9 a) b),11,12, 47,49,67, y 77 a 81 del Código Sanitario; en Decreto Supremo N° 301, de 1984, del Ministerio de Salud, que aprueba el Reglamento sobre Condiciones Sanitaria Mínimas de los Camping o Campamentos de Turismo; Decreto Supremo N° 144 de 1961, que establece Normas para Evitar Emanaciones o Contaminantes Atmosféricos de cualquier naturaleza; en Decreto Supremo N° 977 de 1996, que aprueba el Reglamento Sanitario de los Alimentos, en Decreto Supremo N° 158/2004 Reglamento sobre Notificación de Enfermedades Transmisibles 'de Declaración Obligatoria y sus modificaciones, Resolución N° 1246 /2006 Seremi Salud Tarapacá y en uso de las facultades que me confieren el Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado del Decreto ley N° 2.763 de 1979 y de las leyes N° 18.469 y N° 18.933; en el Decreto Supremo N° 136 del año 2004, del Ministerio de Salud, Reglamento de esa Secretaría de Estado; en el Decreto con fuerza de ley N° 1/19.653, de 2001, del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, que fija el texto refundido, coordinado y sistematizado de la ley N° 18.575, Orgánica Constitucional de Bases Generales de la Administración del Estado; en Ley 19.937, en la Resolución N° 1600, de la Contraloría General de la Republica y sus modificaciones, y en el Decreto Supremo N° 65/2014 del Ministerio de Salud;

CONSIDERANDO

Que, con fecha 16 de Julio de cada año, se realiza la Fiesta Religiosa de la Virgen de La Tirana, en la localidad del mismo nombre, perteneciente a la Comuna de Pozo Almonte, responsabilidad de la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte.

Que, se estima un aumento de la población de 1.532 habitantes (Censo 2002) a aproximadamente 250.000 personas, por el desplazamiento de población de la Macro Zona Norte Región y otros turistas a la localidad de La Tirana, para la celebración de la fiesta religiosa que dura una semana.

Que, durante la festividad se agregan condiciones ambientales (aumento de polvo en suspensión y humo) y sanitarias que favorecen la transmisión de enfermedades, alojamiento de la población en carpas en precarias condiciones sanitarias, siendo imposible de cumplir el distanciamiento social a más de un metro.

Que, ante los hacinamientos, las bajas temperaturas y las precarias condiciones higiénicas, aumenta el riesgo de contraer enfermedades respiratorias y gastrointestinales.

Que, las condiciones sanitarias básicas existentes en el pueblo son insuficientes para asegurar el bienestar sanitario de la población flotante y que corresponde a esta Autoridad Sanitaria de la Secretaría Regional Ministerial de Salud, Región de Tarapacá, atender todas las materias relacionadas con la salud pública y el bienestar higiénico de la región.

RESUELVO

PRIMERO: EXIGESE a la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte, que con motivo de la Fiesta Religiosa de La Tirana de cumplimiento a las siguientes exigencias sanitarias:

- Deberá proveer la limpieza de los sitios públicos en forma diaria y a las **condiciones de seguridad de sitios públicos**, instalados en la localidad de La Tirana, por llevarse a cabo la fiesta religiosa, entendiéndose por condiciones de seguridad entre otras, señalar las vías de evacuación del poblado.
- Deberá recolectar y transportar las basuras, residuos y desperdicios que se generen con motivo de la fiesta, con una frecuencia que asegure que dichos residuos no queden expuestos y se constituyan en un foco de atracción de vectores de interés sanitario y /o aparición de malos olores, que puedan afectar la salud de la población.
- La disposición final de los residuos domiciliarios, deberán realizarse en la zanja sanitaria habilitada especialmente para ello y deberá cubrirse diariamente con material de cobertura a fin de evitar la proliferación de vectores.
- Los escombros deben ser depositados en vertederos para escombros autorizados por la Seremi de Salud región de Tarapaca.

- Finalizadas las festividades, la zanja, utilizada como vertedero, deberá fumigarse por una empresa autorizada por la Autoridad Sanitaria y sellarse completamente, y deberá procederse a la limpieza exhaustiva de las calles, así como al retiro de la basura tanto de las calles como domiciliarias.
- Se deja constancia, que esta Seremi de Salud, dado que no emite Resoluciones de tipo temporal, no emitirá documento que autorice, no obstante velará por su correcto desarrollo. Debido a lo anterior la Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte no podrá otorgar ningún permiso para el funcionamiento de locales o para el ejercicio de determinadas actividades que requieran de la fiscalización de la Autoridad Sanitaria Regional, sin que previamente se le acredite haberse dado cumplimiento a tal requisito.
- La Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte deberá cercar en un perímetro de 6 metros a la redonda a toda aquella instalación sanitaria ubicada (cámara de registro, pozo sépticos) en las proximidades de servicios higiénicos, impidiendo la instalación de comercio o carpas de personas. Las cámaras de registro de alcantarillado no deberán estar cubiertas por los locales comerciales.
- Se prohíbe ubicar los camiones recolectores de basura en interior de establecimientos educacionales (jardines o escuelas).
- En caso de necesidad deberá dotarse de baños químicos contemplando uno cada 25 personas.
- Los baños químicos deberán estar provistos de medios para la adecuada higienización de manos y deberán tener una frecuencia de limpieza diaria por parte de empresa autorizada con dichos fines.
- En resguardo de velar por la inocuidad de los alimentos que consume nuestra población, y con el único propósito de prevenir enfermedades entéricas y/o brotes de enfermedades Transmitidas por los alimentos (ETAs) y no constituir riesgo para la salud, deberán los usuarios de locales de alimentos dar cumplimiento al documento Anexo 1 que es parte integrante de la presente Resolución.
- Las aguas servidas de los baños químicos u otros deben ser depositadas en lugares debidamente acreditados por la Autoridad sanitaria. (Plantas de tratamiento de aguas servidas de la sanitaria)

EN EL SECTOR CAMPING DE BAILES RELIGIOSOS:

- Deberá disponer un estanque de agua de a lo menos 15.000 litros, para abastecer de agua los Servicios Higiénicos.
- Deberá mantener en buen estado de funcionamiento los servicios higiénicos, sin filtraciones y limpios.
- Los pilones de agua potable distribuidos en dicho camping, deberán estar en condiciones de uso, sin filtraciones y con sus correspondientes llaves en buen estado.
- Dotar de receptáculos en números y tamaños adecuados con tapa para disponer los residuos generados en dicho camping.
- En caso de necesidad deberá dotarse de baños químicos contemplando uno cada 25 personas.
- Los baños químicos deberán estar provistos de medios para la adecuada higienización de manos y deberán tener una frecuencia de limpieza diaria por parte de empresa autorizada con dichos fines.
- Las aguas servidas de los baños químicos u otros deben ser depositadas en lugares debidamente acreditado por la Autoridad sanitaria. (Plantas de tratamiento de aguas servidas de la sanitaria)

DE LOS HOSPITALES DE CAMPAÑA

- Designar un referente técnico que cumpla las funciones de delegado de epidemiología en el Hospital de campaña instalado en la localidad de La Tirana, por el municipio de Pozo Almonte, durante la festividad.
- Enviar diariamente la planilla de notificación de enfermedades trazadoras sujeta de vigilancia en esta festividad y cumplir con el Decreto Supremo N° 158 de 2004.
- Facilitar y colaborar con la entrega de información preventiva de salud a la población participante de la festividad, por parte de la Autoridad Sanitaria.

SEGUNDO: El incumplimiento de la presente Resolución, será sancionada de conformidad al libro X del Código Sanitario.

TERCERO: PUBLIQUESE, la presente Resolución en Portal Web de la Seremi de Salud Tarapacá.

CUARTO : NOTIFIQUESE la presente Resolución por funcionarios del Departamento de Acción Sanitaria de la Secretaría Regional Ministerial de Salud.

ANÓTESE Y COMUNÍQUESE


SRA. PATRICIA RAMIREZ RODRIGUEZ
SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE SALUD
REGIÓN DE TARAPACA

Int...54.../2015

DISTRIBUCIÓN:

- Alcalde Ilustre Municipalidad de Pozo Almonte
- Gobernación Provincia del Tamarugal
- Sr. Obispo de Iquique
- Federaciones de Bailes religiosos de la Tirana
- Jefe DAS
- Jefe Depto. Salud Pública
- Depto. Apoyo a la Gestión
- Unidad de Comunicación
- Encargada OIRS
- Asesoría Jurídica ✓
- Coordinador de actividad
- Oficina de Partes


JUAN ROCHA DONOSO
MINISTRO DE FE



**SEREMI SALUD TARAPACA
DEPTO. ACCIÓN SANITARIA
UNIDAD DE CONTROL DE ALIMENTOS**

MEDIDAS A CUMPLIR EN FIESTA LA TIRANA

La Autoridad Sanitaria que vela por la inocuidad de los alimentos que consume nuestra población, y con el único propósito de tener un evento a objeto de prevenir enfermedades entéricas y/o brotes de Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (Etas) y no constituir riesgo para la salud, recomienda a los usuarios de stand de alimentos dar cumplimiento a lo siguiente:

- Contar con agua de calidad potable en cantidad suficiente, ya sea de conexión de la red pública o por medio de estanque que cuente con llave dosificadora y receptáculo hermético para las aguas sucias, **SE PROHIBE EL TRASVASIJE**, por constituir riesgo de contaminación. El agua es para reforzar el higienizado de manos y utensilios que se emplean para porcionar los alimentos y lavado de superficies de trabajo.
- Las áreas de manipulación deben estar **situadas lejos de focos de insalubridad**, olores objetables, humo, etc.
- Las áreas de circulación que se encuentren dentro del recinto del establecimiento, deberán estar con superficies duras, tratadas de manera que controlen la presencia de polvo ambiental.
- Se deberán tener separadas las áreas de recepción, y limpieza de las materias primas, de las áreas de preparación y de las áreas de almacenamiento de materias primas y del producto terminado.
- Las superficies de trabajo que tengan contacto con los alimentos deben ser lisas, atóxicas y lavables.
- Los alimentos deberán estar protegidos contra la contaminación medio ambiental, por lo cual se exige que se almacenen en contenedores con tapas y separados los productos crudos o no sanitizados de los cocidos o que van de consumo directo, para evitar la contaminación cruzada. En el caso de los alimentos fríos estar debidamente refrigerados a temperaturas de 0 a 5°C, y para los alimentos calientes estar mantenidos a temperaturas superiores a los 65°C. Con la finalidad de reducir de esta manera al mínimo el deterioro de los alimentos.
- Las materia primas que se utilicen para la elaboración y expendio de los alimentos, deberán provenir sólo de **locales autorizados**, se **PROHIBE** utilizar productos cárneos y otros de **procedencia clandestina**.
- El traslado de los alimentos fríos y/o calientes a los lugares de expendio/degustación, deberá realizarse mediante un medio con sistema que asegure su conservación a Temperatura segura de refrigeración entre 0° C y 5° C y caliente sobre los 65°C, además en contenedores que eviten su deterioro y contaminación.
- Los envases y utensilios (platos/servicios) que se utilicen para la degustación y/o el expendio de los alimentos deben ser desechables, ya que las condiciones no permite hacer un buen proceso de limpieza y sanitización de los utensilios, sólo

permitiendo el uso de vajilla en aquellos establecimientos que garanticen un correcto lavado y sanitizado.

- Se deberá tomar resguardo con los desechos generados, los que se deben mantenerse alejados de las áreas de manipulación de alimentos y debidamente almacenados en contenedores plásticos lavables con tapa, para evitar foco de atracción de vectores (moscas) y contaminación medio ambiental. El retiro debe ser oportuno y eficaz para evitar que colapsen los contenedores.
- Para un adecuado manejo higiénico de los alimentos se requiere que los **manipuladores de alimentos mantengan un estado de salud que garantice que no representa riesgo de contaminación de los alimentos**, además el personal que manipule alimentos no deberá atender pagos del público, sea recibiendo o entregando dinero, y no deberá realizar tareas que puedan contaminar sus manos y ropas de trabajo.
- Los manipuladores deberán mantener una esmerada limpieza personal mientras estén en funciones debiendo llevar **SIEMPRE ropa protectora, tal como: cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal de color claro**. Este personal no debe usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos cortas, limpias y sin barniz.
- El personal que manipula alimentos **debe contar con los útiles de aseo** (Jabón sanitizante, escobillas de uñas, toalla desechable para un secado higiénico) para el higienizado de manos, durante TODO el tiempo en que esté realizando labores de manipulación, pudiendo además contar como medida paralela el uso del alcohol gel para higienizarse las manos.
- El recinto donde se desarrolle el evento deberá contar con las señaléticas de las vías de escape, **contar con extintores de acuerdo a la normativa**, cumplir con la Ley del Tabaco 19.419 y sus modificaciones.
- Deberán dar cumplimiento con el Decreto 35/2005 de los Baños públicos.
- Se exige la disposición para el Usuario del uso de **"ALCOHOL GEL"**, con su señalética de uso obligatorio previo a consumo de los alimentos, en TODOS los stand de venta de alimentos para consumo directo, como medida de prevención de la Hepatitis A.

Se deja constancia, que esta Seremi de Salud, dado que no emite Resoluciones de tipo temporal no emitirá documento que autorice, no obstante velarán por su correcto desarrollo.

FECHA DE NOTIFICACIÓN:

RECEPCIONADO POR :