

Incumplimiento de normativas sanitarias

Seremi Salud prohíbe funcionamiento a centro recreacional de Doñihue

Un centro de eventos ubicado en Doñihue ha sido cerrado temporalmente debido a múltiples incumplimientos de normativas sanitarias que representan un riesgo para la salud pública. Funcionarios (as) de la Seremi de Salud O'Higgins, tras una inspección, detectaron diversas irregularidades en las instalaciones y los servicios ofrecidos.

Al respecto, la Seremi de salud de la Región de O'Higgins, Dra. Carolina Torres Pinto señaló que "dentro de los roles que tenemos como Seremía, es fiscalizar el funcionamiento de lugares donde las personas pueden pernoctar. Se identificó en la inspección que este centro estaba funcionando con una serie de irregularidades asociadas a la higiene, pero nos preocupa la seguridad del agua que se utiliza en el establecimiento, que no tenía los estándares mínimos para poder garantizar el uso seguro para las personas. Esto más la ausencia de una autorización para el funcionamiento, hacen que esté con prohibición de funcionamiento temporal hasta que se resuelvan todas las observaciones que se levantaron en este inicio de sumario y para nosotros es relevante recordar a la ciudadanía que estos estándares son fundamentales para que en este periodo estival que recién inicia".

El centro, que tiene capacidad para aproximadamente 300 personas, cuenta con dos piscinas, una al aire libre y otra temperada, así como cuatro jacuzzis techados. Además, dispone de cinco habitaciones, cada una con capacidad para seis personas, y diversas instalaciones como baños y duchas. Sin embargo, se revelaron deficiencias en el manejo de la higiene y la seguridad de sus aguas.

Durante la inspección, se constató que, en la sala de elaboración de alimentos, el agua del lavaplatos no presentaba ningún nivel de cloro, lo que dio como resultado una medición de 0,0 ppm (partes por millón) en este punto crítico. Además, el centro no contaba con registros obligatorios, como los de limpieza, control de acceso de personas, procesos de elaboración de alimentos bajo Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) ni registro de turistas.

Otro hallazgo fue la ausencia de resolución o autorización oficial para operar, lo que agrava aún más la situación.

Adicionalmente, se descubrió una noria no auto-



rizada que suministraba agua a las piscinas, jacuzzis y al lavaplatos de la sala de elaboración, lo que representaba un alto riesgo de contaminación debido a la ausencia de tratamiento adecuado del agua.

Por todo lo anterior, se procedió a la prohibición temporal de funcionamiento del centro de eventos, y la Autoridad Sanitaria ha establecido que solo podrá reabrir una vez que se levante dicha prohibición, previa verificación de que se han subsanado todas las irregularidades y que se cumpla con la normativa sanitaria correspondiente. Las muestras de agua tomadas durante la inspección serán enviadas al laboratorio de salud pública para su análisis y para determinar posibles riesgos adicionales para la salud de los usuarios.

Este cierre es un llamado de atención sobre la importancia de cumplir con las normativas sanitarias y garantizar la seguridad de quienes utilizan estos espacios para actividades recreativas o de alojamiento.