

El caso de Pablo Costa Figuerola: No logra instalar su local de comida por reiterados reparos

Busca poner un restaurante pero, según afirma, ha debido repetir varias veces el proceso. De la autoridad sanitaria le explican qué faltó y qué requisitos exige la normativa.

Para poner en marcha un local de comida es imprescindible contar con la respectiva resolución sanitaria, trámite que Pablo Costa Figuerola realizó ante la Seremi de Salud Metropolitana. Antes de la visita en terreno solicitó la documentación y le indicaron que, debido a las dimensiones reducidas del local y el número de trabajadores, no era obligatorio contar con un tercer baño.

Sin embargo, en una posterior visita del fiscalizador le exigieron habilitar tres baños (uno para el personal y dos para el público, hombres y mujeres), además de un lavaplatos adicional.

Por las características del espacio, no tiene posibilidad física de habilitar un tercer baño por lo que la funcionaria le recomendó cambiar la resolución sanitaria de "restaurante" a "restaurante al paso". Aceptó por el apremio, pero lleva más de dos meses pagando arriendo sin que pueda operar ni generar ingresos.

Instaló el lavaplatos, entregó los planos actualizados de la cocina, firmó los documentos y envió el registro en video. No obstante, le avisaron que tiene que reiniciar todo el proceso, mandando un nuevo requerimiento como "restaurante al paso".

"La información entregada es poco concreta, lo que implica unas dos semanas adicionales de espera, y sin la resolución sanitaria



no puedo iniciar el trámite de la patente municipal, lo que sigue retrasando la apertura del negocio. Como emprendedor, uno hace todo lo posible por cumplir con la ley, invierte recursos, tiempo y energía, y aun así se enfrenta a trabas burocráticas que, en lugar de facilitar, dificultan el proceso", reclamó.

Inspección

Consultamos por su caso en la Seremi de Salud Metropolitana y nos explicaron que después que el usuario ingresara la solicitud de autorización sanitaria, se realizó una inspección al local. Pero, no se pudo autorizar el funcionamiento "por no dar cumplimiento a algunos requisitos legales".

Precizaron que en la inspección se constató que el local no

contaba con área preliminar para elaborar platos preparados, como tampoco lava utensilios. Además, el plano del local se presentó incompleto y constataron que el baño para el personal manipulador de alimentos no disponía de agua caliente en el lavamanos.

Tampoco el plano indicaba la ubicación de la máquina selladora al vacío y el equipo de autoclave, necesarios para los fines solicitados; y la dirección de la boleta del agua no era la misma que la del documento de zonificación municipal.

Por ello, le indicaron a nuestro lector que debía ingresar una nueva solicitud de formalización, ya que el trámite inicial fue rechazado. "Se le recomendó ingresarla bajo la modalidad de establecimiento de consumo al paso o para llevar, tomando en consideración las características del local y la cantidad de servicios higiénicos disponibles", afirmaron.

Una vez conocida esta situación, el usuario ingresó dos nuevos trámites, los cuales ya fueron autorizados por esa secretaría, mediante Resolución de fecha 25 de junio de 2025.

Sin perjuicio de lo anterior, la seremi enfatizará en mejorar la comunicación con sus usuarios, tanto en los requisitos legales, como en los plazos, para la gestión de los trámites.