



ÑUÑO A, 31 de Enero de 1984

## **ORDENANZA N° 10**

### **“ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE NORMAS SANITARIAS BASICAS**

#### **TENIENDO PRESENTE**

La necesidad de fijar las normas que regulan en general las condiciones sanitarias mínimas de la Comuna y, en especial, la de los establecimientos de comercio, de industria y de servicios, y

#### **VISTOS:**

Lo dispuesto en el Decreto Ley N° 1.289, de 1976, Orgánica de Municipios y Administración Comunal; en el Decreto Ley N° 2.763, de 1979, que estableció el Sistema Nacional de Servicios de Salud; en el Código Sanitario y sus reglamentos; en la Ley N° 18.122, que creó el servicio de Salud del Ambiente de la Región Metropolitana y en su reglamento orgánico

#### **DICTASE: Y APRUEBASE:**

La siguiente “Ordenanza sobre Propaganda y Publicidad para el Territorio Jurisdiccional de Ñuñoa”:

### **CAPITULO I**

#### **NORMAS GENERALES**

**Artículo 1°** Sin perjuicio de las atribuciones y competencia que el Código Sanitario radica en el Servicio de Salud del Ambiente de la Región Metropolitana, la presente Ordenanza reglamenta las condiciones sanitarias básicas que deben cumplir las viviendas y los establecimientos o locales de comercio, de industria y de servicios instalados en el territorio de la Comuna

**Artículo 2°** Los establecimientos mencionados en el Artículo anterior deberán cumplir, previo a la obtención de la patente o permiso respectivo, con las normas sanitarias básicas contenidas en estas ordenanzas y en las demás normas legales pertinentes.

**Artículo 3°** La presente Ordenanza se entiende complementaria de las normas dictadas o que en el futuro dicte el Ministerio de Salud y de las instrucciones que emanen del Servicio de Salud del Ambiente

### **CAPITULO II**

#### **DE LA CONTAMINACION AMBIENTAL**

**Artículo 4°** Con el objeto de evitar la contaminación del aire de la Comuna, se prohíbe la emisión de humos, gases, olores, vibraciones y ruidos, que importen un riesgo de salud o que molesten a la comunidad, cuando sobrepasen los índices mínimos establecidos por la autoridad sanitaria.



Sin perjuicio de lo anterior, deberá darse estricto cumplimiento a lo dispuesto en la Ordenanza del Plan Ínter comunal de Santiago, respecto de la zonificación industrial, tanto para la instalación de industrias nuevas como para el control de las ya establecidas

**Artículo 5º** Todas aquellas situaciones creadas entre vecinos referente a ruidos domésticos, malos olores, filtraciones de agua, que infrinjan lo dispuesto en el inciso primero del artículo anterior, que se produzcan en edificios destinados a viviendas o comercio, exclusivo o mixto, o un conjunto de viviendas con administración común, deberán ser resuelto conforme al respectivo reglamento de copropiedad cuando exista, o en subsidio por denuncia al Juzgado que corresponda.

En aquellas viviendas o locales colindantes que tengan como medianero común, cuando no exista reglamento de copropiedad, resolverá el juzgado correspondiente previa denuncia del afectado o del inspector municipal en su caso.

**Artículo 6º** Se prohíbe descargar aguas servidas o construir letrinas en cursos de agua. Los desechos o residuos industriales o mineros deberán ser previamente tratados para hacerlos inofensivos antes de ser vaciados a los cursos de agua o sistema de alcantarillado.

**Artículo 7º** Se prohíbe contaminar los suelos por productos químicos o biológicos que alteren nocivamente sus características naturales..

**Artículo 8º** Sólo se permitirán faenas de extracción de áridos para la construcción en zonas expresamente autorizadas.

Estas faenas deberán ceñirse a las disposiciones técnicas que sobre esta materia dicta el Departamento de Obras Fluviales del Ministerio de Obras Públicas, o la Secretaría Regional Ministerial de Vivienda y Urbanismo, según corresponda.

En todo caso, estas faenas deberán cumplir las disposiciones sanitarias referidas a emisión de ruidos, polvos y otros contaminantes atmosféricos.

### **CAPITULO III**

#### **DEL CONTROL DE ALIMENTOS**

**Artículo 9º** Son establecimientos de alimentos los recintos públicos o privados en los cuales se elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden o consuman alimentos

**Artículo 10º** Previo al otorgamiento de patente o permiso Municipal, la instalación y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con autorización sanitaria del Servicio de Salud del Ambiente, cuando corresponda. Del mismo modo dichos establecimientos al cambiar de giro deberán con la autorización precitada.

#### **DE LAS FERIAS LIBRES Y CHACAREROS**

**Artículo 11º** Todo lugar destino al funcionamiento de ferias libres, de chacareros y mercado de productores será determinado por la Municipalidad, previa aprobación del Servicio de Salud del Ambiente.

Se entenderá por Feria Libre, feria de chacareros y mercado de productores, al comercio que se ejerza en días, horas y lugares



expresamente determinados para el expendio de alimentos de origen animal, vegetal o mineral, entre productores y consumidores

**Artículo 12º** El lugar en que se instalará este tipo de comercio deberá cumplir con los siguientes requisitos de orden sanitario:

- a) Estar alejado de focos de insalubridad;
- b) Tener el piso preferentemente pavimentado o en su defecto el suelo debe estar parejo y cubierto de gravilla y humedecido, a fin de evitar la tierra y el polvo ; y
- c) No producir molestias mayores a la comunidad vecina, especialmente aquellos derivados de la circulación vehicular y peatonal.

**Artículo 13º** Se prohíbe la presencia de perros y animales de tiro dentro de los límites fijados para el funcionamiento de estas ferias o mercados. Los animales de tiro se concentrarán en un solo lugar, donde no produzcan molestias a la comunidad vecina, alejados convenientemente de los puestos de venta y será responsabilidad de sus propietarios mantener aseado el lugar .

**Artículo 14º** Los carros y vehículos de estas ferias o mercados destinados a la venta de carne y sus derivados aves, leche y productos lácteos, pescados y mariscos, deberán contar con autorización del Servicio de Salud del Ambiente para su funcionamiento; para este efecto deberán estar equipados con algún sistema de frío.

**Artículo 15º** Se prohíbe la venta de detergentes, desinfectantes pesticidas u otros productos que signifiquen riesgo para la salud, conjuntamente con productos que signifiquen riesgo para la salud, conjuntamente con productos alimenticios en un mismo puesto

**Artículo 16º** Se prohíbe utilizar los locales o puestos de estas ferias o mercados para habitación o dormitorio.

**Artículo 17º** Los comerciantes tendrán la obligación de mantener en buenas condiciones de aseo su puesto o carro; deberá acumular los desperdicios en receptáculos con tapa o en envases desechables. Los alimentos no podrán permanecer en contacto directo con el suelo

**Artículo 18º** Los puestos de estas ferias deberán contar con mesones o tarimas de dimensiones o tarimas de dimensiones adecuadas al rubro con una altura mínima de 0,60 Mts. Deberán estar protegidos de los rayos solares y lluvia por medio de toldos o carpas de lona con armazón metálico, articulado fácilmente desmontable y transportable, los que deberán tener altura uniforme.

Los puestos que no dispongan de sistema de frío, sólo podrán expender frutas y verduras, frutas del país, alimentos envasados que no requieren protección especial del frío o del calor (abarrotes) encurtidos, trigonote, condimentos y huevos y quesos maduros.

Los puestos que expenden encurtidos, trigonote y quesos maduros y similares deberán contar con vitrinas que proporcionen una adecuada protección del medio exterior

**Artículo 19º** Los carros rodantes destinados al expendio de alimentos perecibles, deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:



- a) Construidos con material sólido, resistentes, inoxidable, impermeables, no poroso y lavable.
- b) Contar con espacio suficiente para la exhibición y almacenamiento de los alimentos y el trabajo expedito de los manipuladores.
- c) Contar con un sistema de aislamiento del medio exterior y con algún sistema de frío para mantener permanente los alimentos refrigerados.
- d) Contar con un estanque de agua potable (80-100 – 120 lts.)
- e) Los mesones tendrán cubierta lisa, de material impermeable, inoxidable y lavable.
- f) Los carros se dedicarán exclusivamente para el rubro que han sido autorizados.
- g) Los carros en su parte exterior llevarán estampados el número y fecha de autorización del Servicio de Salud del Ambiente, nombre del propietario y de la dirección donde se guarda el carro.

En los carros se podrá expender pescados y mariscos, carnes y subproductos, aves faenadas; cecinas y leche y productos lácteos envasados, con excepción del queso maduro, el que podrá venderse fraccionado

**Artículo 20º** La carne y sus subproductos, cecinas, leche y productos lácteos, deberán proceder de establecimientos autorizados por el Servicio de Salud del Ambiente.

Los pescados deberán expenderse eviscerados, frescos, enteros con cabeza y branquias; las especies de mayor peso, tales como, albacora, atún, cojinova, podrán venderse trozadas.

Los mariscos se venderán vivos; se prohíbe la venta de mariscos o parte de ellos en bolsas u otros envases. Sólo se permite el expendio de locos desvalvados.

Se permitirá a solicitud y en presencia del comprador, la extracción de las partes comestibles de los erizos y los piures, el trozado y fileteado de los pescados.

Será obligatorio el uso de las bolsas de polietileno o papel blanco de primer uso como envoltorio en contacto directo de alimentos

## **CAPITULO IV**

### **DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL**

**Artículo 21º** No podrá autorizarse la instalación, ampliación o traslado de industrias, talleres y bodegas, sin informe previo favorable del Servicio de Salud del Ambiente. Para evacuar dicho informe, la Autoridad Sanitaria tomará en cuenta los planos reguladores comunales e ínter comunal y los peligros y molestias que el funcionamiento de la actividad pueda ocasionar a sus trabajadores, al vecindario y a la comunidad o a sus bienes.

**Artículo 22º** Se prohíbe el funcionamiento de los establecimientos docentes, comerciales, industriales o mineros en que se utilicen o manipulen



substancias radioactivas o equipos que generen radiaciones ionizantes, sin previa autorización sanitaria competente.

**Artículo 23º** Dentro del radio urbano de la Comuna, la instalación de establos, lechería, perreras, caballerizas gallineros, chancheras o paneles de abejas, deberán contar con la autorización previa del Servicio de Salud del Ambiente, y del Servicio Agrícola y Ganadero

**Artículo 24º** Los animales domésticos deberán permanecer en el domicilio del propietario, sin que causen molestias a los vecinos. Excepcionalmente podrán circular por las vías públicas, acompañados de su correspondiente correa y collar y bozal cuando corresponda

## **CAPITULO V**

### **DE LAS SANCIONES**

**Artículo 25º** Las infracciones a la presente Ordenanza serán denunciadas al Juzgado de Policía Local y sancionadas con la multa de una a diez unidades tributarias mensuales

**Artículo 26º** En los casos de comercio ambulante clandestino, el Tribunal podrá aplicar, además la pena accesoria de decomiso de los instrumentos o efectos de la infracción.

Si las especies decomisadas fueren perecibles, el Juez deberá remitirlas a una Institución de Beneficencia de la Comuna, de aquellas patrocinadas por la Municipalidad. Si las mercaderías referidas se encontraren en estado de descomposición, serán inutilizadas. En ambos casos se dejará constancia de lo obrado en el proceso

**Artículo 27º** En conformidad a lo dispuesto en la Ordenanza N° 3, de fecha 1º de Junio de 1983, la presente Ordenanza regirá a contar del día subsiguiente en que sea publicado el aviso de notificación a la comunidad, en un diario de circulación masiva en la Comuna de Ñuñoa