

APRUEBA LA ORDENANZA
MUNICIPAL SOBRE "NORMAS
SANITARIAS BASICAS".

HUECHURABA, 23.07.2007.

VISTOS:

- a) Que es necesario fijar normas básicas sobre protección del medio ambiente en la comuna.
- b) En conformidad a lo establecido por la Constitución Política del Estado en su artículo 19 N°8.
- c) El acuerdo N°58 del Concejo Municipal adoptado en Sesión Ordinaria N°20 de fecha 19.07.2007 que aprueba la introducción de ordenanza medioambiental, sancionada por Decreto Exento N°1129 del 19.07.2007.
- d) El acuerdo N°72 del Concejo Municipal adoptado en Sesión Ordinaria N°23 de fecha 23.07.2007 que aprueba la Ordenanza Municipal sobre Normas Sanitarias Básicas.

Y, TENIENDO PRESENTE: Las facultades que me confiere la Ley N°18.695, Orgánica Constitucional de Municipalidades.

ORDENANZA N° 16 /2007.-

APRUEBASE LA SIGUIENTE:

**ORDENANZA MUNICIPAL SOBRE
NORMAS SANITARIAS BASICAS**

TÍTULO I Generalidades

Artículo 1: Sustitúyase la Ordenanza N° 4 de la Municipalidad de Huechuraba por la siguiente:

Las disposiciones de la presente rige las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir los establecimientos industriales, comerciales, de servicio, lugares de expendio de alimentos y las viviendas existentes en el territorio de la comuna, sin perjuicio de las atribuciones y competencias que

el Código Sanitario radica en la Secretaría Regional Ministerial de Salud Región Metropolitana, en adelante SEREMI de Salud de la RM .

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 esta Ordenanza 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 atribuciones que emanan de la SEREMI de Salud de la RM.

TÍTULO II Del Control de alimentos

Artículo 4: Son establecimientos de alimentos los recintos públicos o privados en los cuales se elaboran, envasan, almacenan, distribuyen, expenden o consumen alimentos.

Artículo 5: Previo al otorgamiento de la patente o permiso municipal, la instalación y funcionamiento de cualquier establecimiento de alimentos deberá contar con la respectiva autorización sanitaria de la SEREMI de Salud de la R.M., según corresponda. Del mismo modo, dichos establecimientos al cambiar de giro, deberán informar al Departamento de Patentes Municipales dentro del plazo de 5 días hábiles de ocurrida dicha situación.

Artículo 6: El expendio de alimentos deberá ser autorizado por el Departamento de Patentes Comerciales y fiscalizado por inspectores municipales capacitados en dicha materia, los cuales podrán, para estos efectos, requerir la patente, permiso municipal y autorización sanitaria, según corresponda.

Artículo 7: Los locales de alimentos deberán mantener sus terrenos limpios y ordenados a modo de evitar la contaminación por vectores en su terreno y para el sector donde se encuentre emplazado.

TÍTULO III De los carros de alimentos y las ferias libres

CAPÍTULO I Generalidades

Artículo 8: Todo lugar destinado al funcionamiento de Ferias Libres, carros de alimentos y mote con huesillo será determinado y autorizado por la Municipalidad.

Artículo 9: El lugar en que se instalen las Ferias Libres, carros de alimentos y mote con huesillo, deberá cumplir con los siguientes requisitos de orden sanitario:

- a) Estar alejado de focos de insalubridad.
- b) Debe estar emplazado sobre radier. En el caso de los carros de alimentos, no deben perder su condición de móvil.
- c) La actividad no deberá producir molestias a la comunidad vecina, ni a la circulación vehicular y peatonal.
- d) Deberá existir una adecuada disposición de los residuos orgánicos en contenedores especialmente habilitados para dicho fin.

En todo caso, se deberá cumplir con lo estipulado en la Ordenanza N° 6 sobre comercio en la vía pública.

Artículo 10: Los comerciantes tendrán la obligación de mantener en orden y buenas condiciones de aseo su puesto o carro, debiendo acumular los desperdicios en contenedores plásticos especialmente habilitados.

Los alimentos no podrán permanecer en contacto directo con el suelo o sin las debidas condiciones de refrigeración.

Artículo 11: Los carros se dedicarán exclusivamente para el rubro que han sido autorizados.

CAPÍTULO II Carros de alimentos

Artículo 12: Se entenderá por *carro de alimentos* aquel carro de material sólido e inoxidable, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para la protección del clima.

Artículo 13: Los carros de alimentos deberán, además, cumplir con los siguientes requisitos:

- a) deberá contar con un basurero lavable con tapa.

- b) Debe contar con utensilios de aseo personal: jabón y toallas de papel desechable.
- c) Debe tener contenedor lavable y con tapa para alimentos que no requieren refrigeración.
- d) Debe disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecer con al menos 50 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario.
- e) Debe contar con un recipiente de recepción de agua sucia mayor a 50 litros.
- f) Debe contar con un receptáculo fijo para lavado de manos.
- g) En caso que corresponda, debe contar con cilindros de gas instalados bajo condiciones de seguridad.
- h) En caso de expendio de alimentos perecibles, se debe contar con sistema de frío que permita mantener a temperatura adecuada (0° - 5° C, medida con termómetro), los productos alimenticios durante toda la jornada de trabajo de la feria.
- i) Debe estar ubicado en el lugar especialmente autorizado por la Municipalidad para estos efectos.
- j) Deberá contar con su respectiva resolución sanitaria otorgada por la SEREMI de Salud de la RM.
- k) Los productos deberán ser entregados al público en envases desechables, de manera que sean de fácil eliminación.
- l) El personal deberá usar delantal y gorro que cubra la totalidad del cabello, a fin de mantener la salubridad de los productos.
- m) El personal no deberá atender pagos de dinero del público en forma simultánea a la manipulación de alimentos.

- n) Debe contar con servicio higiénico a no más de 75 m del lugar de trabajo, conectado a la red pública de agua potable y alcantarillado o sistema particular aprobado por la autoridad sanitaria.

Artículo 14: En los carros de alimentos se permiten los siguientes giros:

1. Hot Dog: Emparedados calientes a base de cecinas, adición de salsa y aderezos en envases unitarios.
2. Frituras: masas crudas sin relleno, sopaipillas, empanadas de queso y vegetales tales papas, plátanos, etc., procesados en establecimientos autorizados.
3. Confituras: frutas secas confitados, palomitas de maíz y algodón de azúcar.
4. Mote con Huesillo.
5. Alimentos y bebidas envasados que provengan de fábricas autorizadas, que no requieran de protección del frío o del calor. Las bebidas serán vendidas en su envase original o de máquinas expendedoras que utilicen bases de premezclas.
6. Frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias.
7. Infusiones de té o café, en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, que provengan de establecimientos autorizados.
8. Helados envasados que provengan de establecimientos autorizados.

Artículo 15: Se permite la venta de la bebida tradicional "Mote con Huesillos" provenientes de establecimientos autorizados en carros móviles especialmente diseñados para tales efectos.

Tales carros deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Deberá contar con una vitrina para el mote.
2. Debe disponer de doble estanque de aluminio para el jugo, el estanque interior tiene que sobresalir 10 centímetros de la superficie del estanque exterior y ser mitad del diámetro.
3. Debe disponer de cucharón de material inoxidable.
4. El producto debe entregarse al público en vasos y cucharas desechables.
5. Debe contar con depósito de basura con tapa.

CAPÍTULO III Ferias Libres

Artículo 16: Se entenderá por *Feria Libre* al comercio en la vía pública entre productores y consumidores, que se ejerza en días, horas y lugares expresamente determinados para el expendio de alimentos de origen animal, vegetal o mineral.

Artículo 17: Los puestos de Feria deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Contar con mesones o tarimas de dimensiones adecuadas al rubro, con una altura mínima de 0.60 metros del piso.
2. Deberán estar protegidos de los rayos solares y lluvias por medio de toldos o carpas de lona.
3. Deberán contar con armazón metálico articulado, fácilmente desmontable y transportable y de altura uniforme.

Artículo 18: Los puestos que no dispongan de sistema de frío, sólo podrán expender frutas y verduras, frutos del país, alimentos envasados que no requieren protección especial de frío o del calor (abarrotes), encurtidos, trigomote, condimentos, huevos y quesos maduros.

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

Artículo 19: Los carros en su parte exterior llevarán estampados el número y fecha de autorización de la Municipalidad, nombre del propietario y la dirección donde se guarda el carro.

Artículo 20: Los carros isotérmicos de expendio de pescados, mariscos, subproductos cárneos y avícolas, deberán contar para su funcionamiento con una Autorización Sanitaria emanada por la Autoridad Sanitaria Regional, la cual deberá estar en poder del locatario y podrá ser requerida por los inspectores municipales.

Artículo 21: Los carros isotérmicos de expendio de pescados, mariscos, carnes y subproductos, aves faenadas, cecinas, productos lácteos envasados y sus derivados, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Construidos en material sólido, resistentes, inoxidables, impermeables, no porosos y lavables.

- Contar con el espacio suficiente para la exhibición en vitrinas de los alimentos, el almacenamiento de los alimentos y el trabajo expedito de los manipuladores.
- Los mesones tendrán cubierta lisa, de material impermeable, inoxidable y lavable.
- Disponer de un sistema de agua corriente con un estanque que deberá abastecer con al menos 150 litros de agua potable, al inicio de cada jornada y cada vez que sea necesario. En caso de exclusivo giro de productos lácteos y derivados esta exigencia será determinada por el municipio. Disponer de un estanque de recepción de las aguas utilizadas cuya capacidad sea igual o mayor a la del estanque de agua limpia.
- Disponer de un sistema de frío, que permita mantener a temperatura de refrigeración (0° a - 5° C), los productos alimenticios antes señalados, durante toda la jornada de trabajo de la Feria.
- El personal deberá usar delantal pechera y gorro, a fin de mantener la salubridad de los productos.
- Se deberá contar con personal adecuado para la recepción de dinero, independiente de aquellos que manipulen alimentos.

Artículo 22: Los productos cárnicos, avícolas y en general los alimentos perecibles deberán proceder de establecimientos autorizados por la Autoridad Sanitaria Regional.

Los pescados deberán expenderse sin vísceras y frescos, además de cumplir con las características físicas y de alimentos sanos y en buenas condiciones, según sea el caso.

Los mariscos se deberán vender vivos y frescos, prohibiéndose la venta de parte de ellos en bolsas u otros envases. Deberán cumplir con las características físicas y de alimentos sanos y en buenas condiciones, según sea el caso.

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. Queda prohibido colgar los pescados.

Solo se permitirá el expendio de locos desvalvados y siempre que se encuentre permitido su expendio.

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

CAPÍTULO IV De las prohibiciones

Artículo 23: Se prohíbe la instalación de mesas y sillas en el exterior de los carros móviles, de manera que éstos mantengan su condición de no estacionarios.

Artículo 24: Se prohíbe el fraccionamiento de frutas y verduras en Ferias Libres.

Artículo 25: Se prohíbe la presencia de perros y animales de tiro dentro de los límites fijados para el funcionamiento de las Ferias Libres.

Los animales de tiro se concentrarán en un solo lugar, donde no produzcan molestias a la comunidad vecina, alejados, a lo menos 50 metros, de los puestos de venta, siendo de responsabilidad de sus propietarios mantener aseado el lugar.

Artículo 26: Se prohíbe la venta de detergentes, desinfectantes, pesticidas u otros productos químicos, conjuntamente con productos alimenticios en un mismo puesto en la Feria Libre.

Artículo 27: Se prohíbe utilizar los locales o puestos de Feria como habitación o dormitorio.

Artículo 28: Se prohíbe la venta clandestina de alimentos perecibles y no perecibles.

Artículo 29: Se prohíbe la evacuación de aguas utilizadas en los carros móviles, isotérmicos, o de filtraciones a la vía pública. Será responsabilidad del propietario depositar estas aguas en lugares apropiados para estos efectos, de manera que no se contraponga con la salubridad pública.

Artículo 30: La evacuación de aceite de frituras en la red del alcantarillado, tiene que ser almacenado y llevarlo a empresas especializadas.

TÍTULO IV De la higiene y seguridad industrial

Artículo 31: No podrá autorizarse la instalación, ampliación o traslado de industrias, talleres o bodegas, sin informe previo favorable de la Autoridad Sanitaria Regional.

Para evacuar dicho informe, la Autoridad Sanitaria Regional tomará en cuenta el Plan Regulador Metropolitano de Santiago, Comunal e Intercomunal, además de los peligros y molestias que el funcionamiento de la actividad pueda ocasionar a sus trabajadores, a la comunidad o a sus bienes.

Artículo 32: Se prohíbe en establecimientos educacionales, comerciales e industriales utilizar y manipular sustancias radiactivas o equipos que generen radiaciones ionizantes, sin previa Autorización Sanitaria.

TÍTULO V De los vectores

Artículo 33: Será obligación del propietario, arrendatario, administrador u ocupante a cualquier título de viviendas, establecimientos o locales de comercio, de industria y de servicios instalados en el territorio de la comuna, de mantener libres de insectos, roedores o cualquier otro animal capaz de transmitir enfermedades.

En el caso de las viviendas particulares, si se detectase la presencia de insectos, roedores u otros vectores que constituyan un riesgo para la salud pública, la Municipalidad podrá exigir su eliminación tomando a su cargo el saneamiento de los lugares afectados, con el respectivo pago del arancel si correspondiere, u ordenar que los particulares contraten a empresas controladoras de plagas debidamente registradas por la Autoridad Sanitaria Regional.

Será obligación de los establecimientos industriales, comerciales y de servicio, mantener los inmuebles, mediante manejo de la propiedad o tratamientos específicos, libre de insectos, roedores o de cualquier vector de interés sanitario, capaz de transmitir enfermedades.

Los edificios y locales, cualquiera que sea su origen, destinados a ser demolidos, deberán ser previamente desratizados a lo menos 30 días antes de iniciarse la demolición por empresas autorizadas, reservándose la Municipalidad el derecho de su fiscalización, sin perjuicio de las atribuciones de la Autoridad Sanitaria Regional.

TÍTULO VI De los animales**CAPÍTULO I Normas Generales**

Artículo 34: La mantención y crianza de animales en la comuna se regirá por las siguientes disposiciones:

- a) Se prohíbe mantener animales en lugares en que se elaboren, preparen, envasen, almacenen, distribuyen, expenden o consumen alimentos o aquellos lugares que a juicio de la autoridad municipal afecten la calidad de vida de la población.
- b) En general las especies animales y sus sitios de permanencia no deberán dar origen a problemas de salud pública (ruidos molestos, malos olores, vectores, focos de insalubridad, lesiones y otros).
- c) Dentro de la comuna la instalación de establos, lecherías, criaderos de perros, caballerizas, chancheras, conejeras, entre otros, deberán contar con un informe favorable emanado por la Autoridad Sanitaria Regional, con el fin de minimizar los posibles impactos ambientales que pudieran generarse.
- d) En general las especies animales y sus sitios de permanencia deberán estar en buenas condiciones sanitarias.
- e) Los animales que fuesen atropellados o heridos de consideración en la vía pública, podrán ser retirados por los funcionarios municipales que correspondieren, quienes podrán aplicar la eutanasia como medio válido para evitar el sufrimiento del animal.

Artículo 35: Las tiendas de mascotas, deberán contar con todos los permisos que regulen su funcionamiento, cumpliendo con las disposiciones reglamentarias para la tenencia de cada una de las especies animales domésticas y silvestres.

Artículo 36: Los Circos deberán cumplir con las disposiciones reglamentarias, sanitarias y de seguridad, además de la Patente Municipal respectiva, antes de instalarse y funcionar en el territorio comunal. Los Circos deberán exhibir la declaración de sus animales al SAG, planes de contingencia y condiciones de infraestructura adecuadas.

CAPÍTULO II De los animales domésticos

Artículo 37: Entiéndase como animal doméstico aquel que está en estrecho contacto con el hombre y que no representa un fin de lucro o productividad para él, sino que solamente con la finalidad de compañía o de utilidad personal (lazarillo).

Artículo 38: Los propietarios y poseedores de animales serán responsables de los daños, perjuicios o molestias que estos ocasionen a las personas, otros animales, bienes, espacios públicos y medio ambiente en general.

Artículo 39: Los propietarios y poseedores de cualquier animal de compañía, especialmente perro y gato, deberán cumplir con las siguientes obligaciones:

- a) Los animales domésticos deberán permanecer completamente en el domicilio del propietario o en los lugares que se destinen para ello, sin que comprometan la seguridad o salud de las personas y no generen impacto ambiental.
- b) Mantenerlos en espacios adecuados, debidamente saneados, con retiro periódico de fecas y orines.
- c) Aplicar una adecuada sujeción en la vía pública, de acuerdo a la especie y condición del animal.
- d) En el caso de los perros, éstos deberán estar refrenados por una cadena, correa o bozal y acompañados por su propietario.
- e) Proporcionar a su mascota los cuidados veterinarios básicos de desparasitación y vacunación, especialmente la aplicación anual de la vacuna antirrábica.
- f) Retiro de fecas de la vía pública que pudiera depositar la mascota.
- g) Establecer un control efectivo de la reproducción a través de métodos adecuados.
- h) Evitar la generación de ruidos molestos a los vecinos y comunidad.

- i) Para el caso de los animales mayores, como caballos y vacunos, queda absolutamente prohibido el pastoreo en la vía pública y por sobre todo que deambulen sin sujeción. En caso contrario los animales serán retirados por los funcionarios municipales correspondientes o Carabineros de Chile.
- j) Queda prohibida la permanencia de animales en pasillos y escaleras de edificios de condominios sociales. Sin perjuicio de lo anterior, los propietarios de animales deberán retirar en forma inmediata las deposiciones de sus mascotas de los espacios comunes, en el caso que éstas se produzcan.

CAPITULO III De la Prevención de Rabia y la Tenencia Responsable de Animales

Artículo 40: Los propietarios de perros y gatos o responsables de sus cuidados tendrán la obligación de someterlos a la vacunación antirrábica en los plazos y formas que determine la Autoridad Sanitaria Regional, la que se acreditará mediante el certificado correspondiente.

Cuando se estime conveniente, funcionarios de la Autoridad Sanitaria Regional o de la Dirección de Aseo y Ornato, podrán exigir la exhibición del certificado que compruebe haberse efectuado la vacunación y, si éste no fuere presentado, el propietario o responsable será requerido con el fin de que, dentro de un plazo de 15 días proceda a efectuar la vacunación respectiva.

Artículo 41: Todo animal mordedor deberá ser mantenido en observación y aislado individualmente, durante 10 (diez) días en un lugar determinado y bajo vigilancia.

Si las condiciones de seguridad lo permiten, la observación del animal mordedor podrá realizarse en el propio domicilio del dueño. En caso de no ser así, el Municipio deberá habilitar un recinto adecuado para la observación de emergencia y mantención respectiva de estos animales.

En el caso de animal sospechoso de rabia deberá ser entregado voluntariamente por los dueños, o bien, será retirado por funcionarios municipales, Carabineros o la Autoridad Sanitaria, siendo trasladados al Instituto de Salud Pública para los exámenes correspondientes.

Artículo 42: La Municipalidad en virtud de sus facultades generales vinculadas con la salud pública, el medio ambiente, la prevención de riesgos y su calidad de administrador de los bienes nacionales de uso público, adoptará medidas respecto del control de la población canina y felina, a través de la educación sobre la tenencia responsable de mascotas y formación de un Centro de Esterilización Municipal.

CAPÍTULO IV Prohibiciones

Artículo 43: Quedan prohibidas las siguientes acciones:

- a) Alimentar y/o cobijar animales domésticos o silvestres en la vía pública o lugares de uso público.
- b) El abandono de animales vivos en la vía pública.
- c) La venta ambulante de toda clase de animales.
- d) Los mataderos o faenas clandestinas u/o venta clandestina de cualquier tipo de carne proveniente de estos lugares.
- e) La caza, captura y/o mantención en cautiverio de especies silvestres protegidas por la Ley de Caza.
- f) La construcción y/o instalación en las vías o espacios públicos de casetas o refugios para animales domésticos, aún cuando no alteren ni dificulten el tráfico peatonal o vehicular, pudiendo éstos ser retirados por funcionarios municipales.
- g) Cualquier acto de crueldad o maltrato de los animales, ya sea generado directamente al animal o en forma indirecta al no darle las condiciones de mantención y manejo adecuadas.
- h) Las peleas y/o competencias clandestinas entre cualquier tipo de animal, con el fin de producir daño o maltrato a éstos y obtener lucro por medio de ellas.
- i) La ejecución del adiestramiento canino en todos los espacios de uso público de la comuna, salvo autorización expresa de la Municipalidad en la cual se determinarán las condiciones en que se llevarán a efecto.

TÍTULO VII De las sanciones

Artículo 44: La fiscalización de las disposiciones contenidas en esta Ordenanza, corresponderá a los inspectores municipales de acuerdo a las instrucciones impartidas por la Comisión de Medio Ambiente.

Artículo 45: Las infracciones a la presente Ordenanza serán sancionadas con multa de 5 (cinco) Unidades Tributarias Mensuales, sin perjuicio de las acciones penales que se pudieren iniciar ante la Justicia Ordinaria.

En caso de reincidencia se aplicará el doble de la multa.

Si un establecimiento de alimentos fuere sancionado con multa en tres oportunidades, la Alcaldesa podrá ordenar la clausura definitiva del local, conforme lo dispone y autoriza el artículo 161 del DFL N° 458, de 1975, del Ministerio de Vivienda y urbanismo, Ley General de Urbanismo y Construcciones.

Artículo 46: Las infracciones a la presente Ordenanza serán resueltas por el Juez de Policía Local de la comuna de Huechuraba.

Artículo 47: En los casos de comercio ambulante clandestino y/o venta de alimentos en mal estado, inspectores municipales podrán decomisar las especies en cuestión.

Las especies decomisadas, tanto las perecibles y en buen estado como las no perecibles, podrán ser remitidas a una institución de beneficencia de la comuna. Si las mercaderías referidas se encontraran en estado de descomposición, serán inutilizadas.

En ambos casos se deberá dejar constancia de lo obrado en el proceso.

PUBLIQUESE Y ARCHIVESE.



CARLOS TAPIA SIEGLITZ
ABOGADO
SECRETARIO MUNICIPAL

MCPG/CTS/ECM/emv.

DISTRIBUCION:

- Alcaldía - Control
- Secplan - Adm. Municipal
- Jurídico - D.A.F.
- Juzgado de Policía Local
- Operaciones - Descom
- Tránsito - Obras
- Aseo y Ornato - Salud - Educación
- Oficina de Partes y Reclamos
- Secretaría Municipal

ANOTESE,

COMUNIQUESE,

MARIA CAROLINA PLAZA GUZMAN
ALCALDESA DE HUECHURABA