

CONCHALI, 13 ENE. 1984

EXENTO N° 23 /84.- VISTOS las facultades y atribuciones que me confiere el Decreto Ley N° 1289, Orgánica de Municipios y Administración Comunal; el D.L. 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; Ley N° 15.235, sobre Organización y Atribuciones de los Juzgados de Policía Local; Y TENIENDO PRESENTE la Circular N°6794, de fecha 5 de Diciembre de 1983, de la Intendencia Región Metropolitana,

D E C R E T O:

APRUEBASE la siguiente ORDENANZA SOBRE NORMAS SANITARIAS BASICAS EN LA COMUNA DE CONCHALI:

CAPITULO I.

NORMAS GENERALES

ARTICULO 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.

ARTICULO 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.

ARTICULO 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

ARTICULO 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 Intercomunal de Santiago, respecto de la zonificación industrial, tanto para la instalación de industrias nuevas como para el control de las ya establecidas.

ARTICULO 5°: Todas aquellas situaciones creadas entre vecinos, referentes 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 vivienda 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 comerciales colindantes que tengan como medianero común, cuando no exista reglamento de copropiedad, resolverá al juzgado correspondiente previa denuncia del afectado o del inspector municipal en su caso.

ARTICULO 6°: 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 zona de alcantarillado.

ARTICULO 7°: Se prohíbe contaminar los suelos con productos químicos o biológicos que alteren nocivamente sus características naturales.

ARTICULO 8°: 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 el tema 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.

LIBRO III.

CONTROL DE ALIMENTOS

ARTICULO 9°: Son Establecimientos de alimentos los recintos públicos o privados en los cuales se elaboran, preservan, envasan, almacenan, distribuyen, expenden o consumen alimentos.

ARTICULO 10°: 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 contar con autorización precitada.

DE LAS FERIAS LIBRES Y DE CHACAREROS.

ARTICULO 11°: Todo lugar destinado 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.

ARTICULO 12°: 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 firme 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.

ARTICULO 13°: 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 encontrarán 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.

ARTICULO 14°: 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.

ARTICULO 15°: Se prohíbe la venta de detergentes, desinfectantes, pesticidas u otros productos que signifiquen riesgo para la salud, conjuntamente con productos alimenticios en un mismo puesto.

ARTICULO 16°: Se prohíbe utilizar los locales o puestos de estas ferias o mercados para habitación o dormitorio.

ARTICULO 17°: Los comerciantes tendrán la obligación de mantener en buenas condiciones de aseo su puesto o carro; deberán acumular los desperdicios en recipientes con tapa o envases desechables.

Los alimentos no podrán permanecer en contacto directo con el suelo.

ARTICULO 18°: Los puestos de estas ferias deberán contar con mesones 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, frutos 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 expendan encurtidos, trigonote y quesos maduros y similares deberán contar con vitrinas que proporcionen una adecuada protección del medio exterior.

ARTICULO 19°: Los carros rodantes destinados al expendio de alimentos perecibles, deberán cumplir con los siguientes requisitos mínimos:

- a) Construidos con material sólido, resistentes, inoxidables, impermeable, no poroso, lavable y de color azul-claro.
- 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 aislación del medio exterior y con algún sistema de frío para mantener permanentemente los alimentos refrigerados.
- d) Contar con un estanque de agua potable (80-100 lts), un lavamanos y un estanque de recepción de aguas servidas (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 la dirección donde se guarda el carro.
- h) 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.

ARTICULO 20°: 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, corvina, 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 bolsas de polietileno o papel blanco de primer uso como envoltorio en contacto directo de alimentos.

CAPITULO IV.

DE LA HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL.

ARTICULO 21°: 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 intercomunal y los peligros o molestias que el funcionamiento de la actividad pueda ocasionar a sus trabajadores, al vecindario y a la comunidad o a sus bienes.