

**REPUBLICA DE CHILE
MINISTERIO DE SALUD
DPTO. ASESORIA JURIDICA
OF. REFERENCIAS JURIDICAS**

**REGLAMENTO DE CONDICIONES SANITARIAS,
AMBIENTALES Y DE SEGURIDAD BÁSICAS EN LOCALES
DE USO PÚBLICO**

DECRETO N° 10/10

Publicado en el Diario Oficial de 25.09.10

**MINISTERIO DE SALUD
SUBSECRETARIA DE SALUD PUBLICA**

**APRUEBA REGLAMENTO DE CONDICIONES SANITARIAS, AMBIENTALES Y
DE SEGURIDAD BÁSICAS EN LOCALES DE USO PÚBLICO**

Nº 10.-

Publicado en el Diario Oficial de 25.09.10

Santiago, 19 de febrero de 2010.-

Visto: lo dispuesto en el artículo 2º, en el Libro Tercero, en especial en los artículos 68, 70, 77 letra d), 83 y 89, y en el Libro Décimo del Código Sanitario, aprobado por decreto con fuerza de ley Nº 725, de 1967, del Ministerio de Salud; en los artículos 4º, 6º y 7º del DFL Nº 1, de 2005, del Ministerio de Salud; y las facultades que me confiere el artículo 32 Nº 6 de la Constitución Política de la República; y

Considerando: La necesidad de velar porque en los locales de uso público existan condiciones sanitarias, ambientales y de seguridad que resguarden la salud y el bienestar de las personas que allí concurren, así como el cuidar los efectos sobre el entorno que éstos puedan producir,

Decreto:

Apruébase el siguiente Reglamento de Condiciones Sanitarias, Ambientales y de Seguridad Básicas en Locales de Uso Público:

**TÍTULO I
Normas generales**

Artículo 1.- El presente reglamento establece las condiciones sanitarias, ambientales y de seguridad básicas que deberán cumplir los locales de uso público con capacidad para recibir en forma simultánea a 100 personas o más, sin perjuicio de su cumplimiento de las exigencias de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones que les sean aplicables.

Esta regulación no obsta a la aplicación preferente o prioritaria de otras reglamentaciones sanitarias vigentes que digan relación con materias no tratadas en él, que por su naturaleza sean objeto de fiscalización por parte de la Autoridad Sanitaria y que concurren o se encuentren presentes en los locales de uso público, tales como condiciones sanitarias de los lugares de trabajo, piscinas o áreas de alimentación, así como tampoco a las autorizaciones sanitarias que pudieren requerirse conforme al giro del establecimiento.

Se entiende por locales de uso público para los fines de este reglamento aquellos recintos o establecimientos cerrados en su perímetro y de carácter permanente, sean de propiedad pública o privada, a los que concurra público en general con fines de obtener servicios destinados a su esparcimiento y recreación; donde se realicen espectáculos públicos culturales, deportivos u otros de similar naturaleza, tales como discotecas, cabarets, salas de eventos, cines, teatros, gimnasios, parques de entretenimientos, entre otros.

Artículo 2.- Para la obtención del informe de evaluación sanitaria solicitado por la Municipalidad para el otorgamiento de una patente municipal, en conformidad a lo dispuesto en el artículo 83 del Código Sanitario, se deberán presentar los siguientes antecedentes a la Autoridad Sanitaria Regional correspondiente:

a) Solicitud escrita y firmada, en la cual se indicará la individualización completa de la persona natural propietaria, arrendataria, titular del derecho de uso del local o del representante legal en el caso de tratarse de una persona jurídica, señalando, en este caso, la razón social y nombre de fantasía.

b) Ubicación y giro comercial del local, agregando un detalle de las actividades que se pretende desarrollar en él, así como el horario de funcionamiento de tales actividades.

c) Copia de plano acotado de planta de arquitectura aprobado por el Departamento de Obras Municipales, que consigne, según corresponda, la carga ocupacional del recinto, área de fumadores y no fumadores, número y distribución de artefactos sanitarios, extintores, vías de escape, señalización de emergencia, cajas acústicas o parlantes, sistema de ventilación, grupo electrógeno y/o luces de emergencias, todo ello conforme a las especificaciones generales de la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones y la legislación vigente en materia de tabaco, alcohol u otras, según corresponda.

d) Certificado de instalación de servicios de agua potable y alcantarillado otorgado por la empresa de servicios sanitarios que corresponda o indicación del número y fecha de la resolución de la Secretaría Regional Ministerial de Salud correspondiente, que autorizó la obra de sistemas particulares de agua potable y alcantarillado, en su caso, acompañando copia de la misma.

e) Certificado de instalación eléctrica otorgado en conformidad con la normativa vigente.

f) Certificado de Informaciones Previas otorgado por la Dirección de Obras de Municipales respectiva.

g) Inventario de equipos de amplificación y reproducción sonora que utilizará el local, cuando corresponda. Este inventario deberá incluir, al menos, potencia máxima, tipo, marcas y modelos.

h) En caso de declararse entre sus usos la música o cualquier otra finalidad que requiera, deberá acompañar un informe que acredite la realización de un ensayo de prueba que permita verificar el cumplimiento a la normativa vigente sobre emisión de ruidos hacia la comunidad. En dicho informe se deberán especificar las condiciones del funcionamiento del local relativas a los equipos utilizados, según el inventario, el nivel sonoro al interior del local y las ubicaciones especificadas en el plano de planta.

TÍTULO II

De la capacidad máxima de funcionamiento permitida

Artículo 3º.- Para efectos del presente Reglamento, se entenderá por capacidad máxima de funcionamiento del local el número máximo de personas que se ha declarado estar en condiciones de recibir para que permanezcan en forma simultánea, cantidad que será definida para cada establecimiento en particular, mediante los siguientes procedimientos de cálculo:

a) La superficie a considerar, corresponderá a la superficie útil para el público, que es la resultante de descontar a la superficie del local, la ocupada por escaleras de acceso, pasillos, los servicios tales como cocina, barra, servicios higiénicos y las dependencias complementarias del local o establecimiento.

b) En la ocupación de la superficie útil, se contabilizará:

b.1 Zona de público en asientos fijos: 1 asiento x persona;

b.2 Zona de público en asientos móviles: 1 m² x persona;

b.3 Zona de público sentado en gradas: 0.45 m² x persona;

b.4 Recintos de espectáculos (área para espectadores de pie): 0.25 m² x persona;

b.5 Zona de público en bares, cafeterías y pubs: 1 m² x persona;

b.6 Salas de exposiciones: 3 m² x persona;

b.7 Zonas de uso público en gimnasios, academias de danza: 4 m² x persona.

En los casos no contemplados en las enunciaciones precedentes y cuando no sea posible efectuar una homologación por el género de la actividad que desarrolla el local, se aplicará un coeficiente de 1 persona por cada metro cuadrado de superficie útil del recinto, local o establecimiento.

La capacidad volumétrica de los locales no podrá ser inferior a 3 m³ por persona, debiendo, en todo caso, establecerse la ventilación de manera de asegurar las condiciones higiénicas del lugar. Esta capacidad podrá disminuirse en caso de emplearse medios mecánicos adecuados para la renovación de aire.

En caso de locales con dos o más destinos, se calculará la carga de ocupación de personas correspondiente a cada sector según su destino y si en un mismo sector se contemplan usos alternados, deberá considerarse la carga de ocupación más exigente.

Artículo 4.- En el caso de discotecas, pubs y locales de esparcimiento y recreación similares a éstos, se deberá instalar en su lugar de acceso habitual, a una altura de 1,80 m. y de manera que quede totalmente visible, un letrero que indique en términos perfectamente legibles, utilizando letras blancas sobre fondo negro, la capacidad máxima de dicho local, recinto o establecimiento, conforme al cálculo señalado en el artículo precedente.

El titular del local deberá implementar un sistema de control de acceso al recinto y adoptar las medidas necesarias para asegurar que en ningún momento se sobrepase la capacidad máxima del local.

TÍTULO III

De las condiciones especiales de seguridad

Artículo 5.- Sin perjuicio de las exigencias previstas en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones en vigencia, los locales de uso público deberán cumplir con los siguientes requisitos, destinados a brindar seguridad a sus ocupantes:

a) Los recintos que empleen medios de calefacción, mediante sistemas que evacuen los gases de combustión al interior, deberán disponer de sistemas naturales y/o artificiales que permitan su ventilación o la extracción de aire al exterior del local o establecimiento, para permitir su renovación en una proporción mínima de seis veces por hora el volumen total del local, de tal forma de proporcionar condiciones ambientales confortables a las personas.

b) Los locales cerrados deberán tener un sistema de medición y control adecuado de la temperatura, la cual no podrá ser inferior a 16°C ni superior a 26°C durante el uso normal del local.

c) Los locales cuya capacidad sea superior a 500 personas deberán contar con red húmeda y red seca, para la extinción de incendios, de acuerdo con los criterios técnicos establecidos para este tipo de redes en el decreto N° 50 de 2002, del Ministerio de Obras Públicas, y proyectadas por un profesional de los señalados en los artículos 9 y 10 de dicho reglamento.

d) Todo local deberá contar con extintores de incendio, del tipo adecuado a los materiales combustibles o inflamables que en él existan o se manipulen. El número de extintores dependerá de la superficie a proteger según lo señalado en el Párrafo III del Título III del decreto N° 594 de 1999, del Ministerio de Salud, Reglamento Sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo. Estos elementos deberán mantenerse en condiciones adecuadas para su uso inmediato, accesibles, aptos para su funcionamiento máximo, libres de cualquier obstáculo y que presenten señalización clara respecto de su ubicación, vigencia, presión e instrucciones de operación. El personal del establecimiento deberá haber recibido capacitación previa sobre su manejo.

e) Las vías de evacuación deberán dar cumplimiento a lo establecido en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcción, considerar apertura de las puertas de escape en el sentido de la evacuación, y ausencia de obstáculos, candados, cerrojos u otros elementos o mecanismos que requieran de algún esfuerzo o conocimiento especial que dificulten o demoren su utilización durante las horas de funcionamiento del local. Tanto las puertas como las vías de circulación, incluyendo escaleras y gradas, deberán ser expeditas, debiendo encontrarse en todo momento totalmente despejadas de objetos que obstruyan la circulación.

f) La señalización hacia las vías de escape deberá ser luminosa y considerar que desde cualquier punto del recinto al menos una sea visible, indicando el camino a recorrer en caso de emergencia y señalando los posibles obstáculos no removibles, tales como columnas, escaleras, tabiques o paredes.

g) Las escaleras de acceso e interiores deberán contar con iluminación suficiente para asegurar su uso seguro. Los peldaños de las escaleras deberán estar provistos con material antideslizante y deberán ser señalizados en forma luminosa en los recintos que funcionen con iluminación reducida.

h) Se deberá contar con sistema automático de alumbrado de emergencia, independiente del sistema de abastecimiento eléctrico del local, destinado a alumbrar, en caso de emergencia, tanto el espacio donde se realiza la actividad como los vestíbulos, servicios higiénicos, corredores, pasillos, escaleras y vías de escape. Dicho sistema se establecerá con artefactos protegidos y de manera que su servicio no se vea interrumpido por ninguna causa de origen interno,

i) Se deberá contar con Reglamento Interno de Orden, Higiene y Seguridad de conformidad con la ley.

j) Se deberá contar con un Plan de Emergencia y Plan de Evacuación que detalle la coordinación con otras instituciones como carabineros, bomberos, etc., y las acciones a ejecutar ante cualquier eventualidad como incendios, terremotos, asaltos, riñas, etc. que pongan en riesgo la salud de los trabajadores y del público en general, con indicación de los responsables de llevarlas a cabo,

k) Los establecimientos de que trata el presente reglamento deberán contar al menos con un botiquín que disponga de elementos de curación simple, destinados a prestar primeros auxilios, para ser utilizado en casos de accidentes o lesiones menores.

l) Los locales donde se realicen eventos masivos, es decir actos, reuniones o eventos de carácter artístico, musical, festivo, político, religioso o de otra índole, capaz de producir una concentración de 3.000 o más personas en forma simultánea, y que se ofrezca en estadios, clubes, espacios de dominio público o privado no habilitados específicamente para este fin deberán cumplir, además, con los siguientes requisitos:

1. La instalación de estructuras, máquinas y/o equipos así como cualquier trabajo antes, durante y después del evento, deberá ser realizado por trabajadores dotados de los correspondientes elementos de protección personal.

2. Las estructuras que se realicen en forma transitoria y las permanentes deberán presentar las condiciones de seguridad para su uso.

3. Toda instalación eléctrica, de señal de audio o video, de iluminación, etc., deberá contar con las correspondientes protecciones, que eviten contacto con la energía eléctrica así como los tropiezos en ellas, tanto del público asistente como de los trabajadores del evento.

4. Todas las estructuras que se utilicen en este tipo de evento, incluyendo rejas, plataformas, pasarelas, escenarios, torres de iluminación audio o video, etc., deberán ser capaces de soportar en todo momento y condición, las cargas que se les apliquen. Se deberá presentar certificado de un profesional, ya sea ingeniero civil o constructor civil sobre el cumplimiento de esta condición.

5. Se debe informar al público asistente las normas de la ley del tabaco, que prohíbe fumar en recintos cerrados, mediante letreros y/o por altoparlantes.

6. Disponer de un servicio de ambulancia para casos de emergencias.

7. Disponer de un servicio de seguridad que cuente con autorización de Carabineros de Chile (OS-10).

8. Disponer de servicios adecuados para la limpieza del predio y sus alrededores una vez finalizado el evento.

9. Disponer de un servicio de manejo y retiro de residuos sólidos de tipo domiciliario o asimilables a éstos.

Artículo 6.- En caso que el local considere el uso de rayos láser que pueda causar daño en la retina del ojo humano, éstos no deberán ser proyectados en forma directa a las personas.

Artículo 7.- No se deberá permitir el ingreso de bengalas o fuegos de artificio.

TÍTULO IV

De los servicios higiénicos y camarines

Artículo 8.- Todo local de uso público deberá disponer de servicios higiénicos para el público, separados por sexo y señalizados, independientemente de aquellos destinados al personal que labora en el local, conforme a lo establecido en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones.

Artículo 9.- Los baños para los trabajadores, deberán estar de acuerdo con el decreto N° 594, de 1999, del Ministerio de Salud, Reglamento sobre Condiciones Sanitarias y Ambientales Básicas en los Lugares de Trabajo.

Artículo 10.- Los locales de uso público deberán considerar espacios e instalaciones sanitarias para discapacitados conforme a lo establecido en la legislación vigente.

Artículo 11.- Los establecimientos destinados al desarrollo de actividades deportivas, gimnásticas u otras de índole físico, estarán dotados de duchas y camarines separados por sexo. En el caso que se ofrezcan servicios destinados a personas con discapacidad, deberán contar con servicios higiénicos, duchas y camarines habilitados especialmente para ellos.

TÍTULO VI

De la mantención, funcionamiento e higiene

Artículo 12.- Los locales de uso público deberán mantenerse permanentemente aseados y sus servicios higiénicos deberán ser desinfectados periódicamente.

Se deberá disponer de las condiciones de seguridad e instalaciones adecuadas, según la normativa vigente, para los trabajadores que realicen la limpieza de los servicios higiénicos, sean estos de la empresa o subcontratados.

Artículo 13.- Cuando se detecte la presencia de vectores de interés sanitario, se deberán tomar todas las medidas de saneamiento y control necesarias para eliminar los focos de proliferación y atracción, así como las vías de acceso de los vectores al establecimiento, debiendo procederse a la fumigación, desinfección, desinsectación y/o desratización, según proceda, lo que deberá llevarse a cabo, fuera de las horas de funcionamiento habitual del establecimiento, por empresas aplicadoras de plaguicidas de uso doméstico y sanitario que cuenten con la respectiva autorización otorgada por la autoridad sanitaria competente, de conformidad con el Reglamento de Pesticidas de Uso Sanitario y Doméstico vigente.

Artículo 14.- Las redes interiores de agua potable y alcantarillado deberán cumplir con las disposiciones que les sean aplicables del Reglamento de Instalaciones Domiciliarias de Agua Potable y Alcantarillado vigente, sin presentar filtraciones ni interconexiones de ningún tipo entre la red de agua potable y cualquier otro sistema.

Artículo 15.- Los establecimientos que dispongan de redes de agua no potable para riego de jardines, señalarán claramente en válvulas y llaves de esta red, que se trata de agua no apta para la bebida.

Artículo 16.- Las salas de espera y los lugares de tránsito, cuando ellos estén previstos en el recinto, deberán mantenerse constantemente aseados y contarán con receptáculos para la disposición de basuras, provenientes del público, en cantidad suficiente y convenientemente distribuidos, debiendo cuidarse que ellos tengan espacio disponible en forma permanente.

TÍTULO VII

De las condiciones acústicas de los locales

Artículo 17.- Todo local de uso pública deberá ser diseñado, construido y funcionar en términos de asegurar el cabal cumplimiento de la Norma de Emisión de Ruidos Molestos Generados por Fuentes Fijas, decreto N° 146 de 1997 del Ministerio Secretaría General de la Presidencia o el que lo reemplace, además de las exigencias sobre condiciones acústicas contenidas en la Ordenanza General de Urbanismo y Construcciones.

En caso que el local cuente con sistemas artificiales de ventilación y/o extracción de aire, grupos electrógenos o cualquier otro tipo de equipo susceptible de generar ruido hacia la comunidad, éstos deberán contar con los sistemas de aislamiento acústico necesarios para dar cumplimiento a la normativa previamente señalada.

Artículo 18.- En caso de que en virtud del ensayo practicado al establecimiento, conforme a lo dispuesto en el artículo 2º, letra h) de este reglamento, se determine la capacidad de dar cumplimiento a la normativa vigente en materia de emisión de ruidos sólo para la reproducción de música envasada, quedará prohibida la ejecución de música en vivo, debiendo la Secretaría Regional Ministerial de Salud respectiva consignar expresamente tales circunstancias en el Informe Sanitario que se extienda al efecto.

Artículo 19.- En este tipo de locales, cuando el nivel de presión sonora continuo equivalente, a nivel del oído de los usuarios, sea superior a 86 dB(A) lento, deberá colocarse, junto con el letrero a que se refiere el artículo 4º de este reglamento, un aviso de gráfica visible que contenga la siguiente leyenda: "La permanencia al interior de este recinto durante un prolongado período de tiempo puede producir daños permanentes en el oído".

TÍTULO VIII

Del manejo de residuos sólidos

Artículo 20.- Para la acumulación de la basura, los locales deberán contar con recipientes con tapa, de material lavable, resistentes, no absorbentes, en buen estado de uso y en número suficiente para recibir todos los desperdicios producidos en el recinto en los momentos de máxima utilización. Los depósitos deben ser fáciles de manejar y limpiar y disponer de mecanismos que eviten la emanación de olores molestos y el ingreso de vectores de interés sanitario.

Artículo 21.- Aquellos locales cuya generación de basura sobrepase los 700 litros de residuos sólidos del tipo domiciliario o asimilable, calculado como promedio diario sobre la base del día de la semana de mayor carga ocupacional, deberán contar con salas de almacenamiento de basuras con capacidad para almacenar las basuras durante el tiempo necesario, según la periodicidad de retiro del municipio correspondiente.

Los locales que realicen eventos masivos de más de 3000 personas, deberán disponer de un sistema seguro para almacenar la basura, por el tiempo necesario de acuerdo a la periodicidad de retiro de ésta.

Artículo 22.- Las salas de basura deberán contar con paredes, pisos y cielos de material liso, lavable, no absorbente y resistente a golpes, además de sistemas de ventilación, iluminación, provisión de agua para lavado del recinto, depósitos y desagües suficientes.

Su espacio será suficiente para la manipulación de los recipientes de basura y dispondrán de puertas de cierre automático que aseguren el fácil acceso al recinto y faciliten el aislamiento del resto de las dependencias del local. Deberá impedirse el acceso a ellas de personas no autorizadas.

Estas salas de almacenamiento deberán tener sus ductos de ventilación protegidos con rejillas u otro sistema que impida el ingreso de insectos, roedores y demás vectores de interés sanitario. Asimismo, deberán tener obturado cualquier orificio que no corresponda a los necesarios para la ventilación o para la evacuación de agua servidas, debiendo los primeros, en todo caso, estar provistos de rejillas de protección.

TÍTULO IX

De los libros y registros

Artículo 23.- Los locales de uso público deberán contar con toda la documentación relativa a la autorización y otorgamiento de patente municipal e informe sanitario y sus modificaciones en documentos originales o copias autorizadas ante Notario, para ser exhibidas a requerimiento de la Autoridad Sanitaria, en uso de sus atribuciones fiscalizadoras.

Artículo 24.- Asimismo, estos locales deberán disponer de un Libro de Inspecciones Sanitarias, timbrado y foliado por la Autoridad Sanitaria competente, el cual deberá mantenerse en buen estado de conservación y a disposición de los fiscalizadores de dicha autoridad. En este libro el fiscalizador que practique una inspección consignará su identificación, fecha de la fiscalización, hechos constatados y observaciones.

TÍTULO X

De la actividad de fiscalización sanitaria

Artículo 25.- Corresponderá a las Secretarías Regionales Ministeriales de Salud, dentro de sus respectivos territorios de competencia, la fiscalización del cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente Reglamento, y la sanción de las infracciones conforme a los procedimientos dispuestos en el Libro Décimo del Código Sanitario, salvo aquellas que sean de competencia de los tribunales de justicia o de competencia exclusiva de otras autoridades administrativas.

Será responsabilidad del titular del local de uso público, el cumplimiento de las disposiciones contenidas en el presente reglamento por parte del local.

Artículo 26.- La modificación de las condiciones existentes al tiempo en que fue emitido el Informe Sanitario, sean éstas de carácter estructural, funcional, ampliación o cambio de giro, traslado de local o cambio de representante legal,

propietario o arrendatario, cambio de razón social o nombre de fantasía del local, recinto o establecimiento deberán ser comunicadas a la Autoridad Sanitaria competente en los siguientes plazos:

a) Cuando se trate de cambios de la estructura del local, cambio del proyecto o cambio de actividad, se deberán presentar los antecedentes del cambio a la Autoridad Sanitaria Regional de Salud correspondiente, a lo menos diez días hábiles antes del inicio o ejecución de los cambios.

b) Cuando se trate de cambios de representante legal, propietario o arrendatario, cambio de razón social o nombre de fantasía del local, se deberán presentar los antecedentes del cambio a la Autoridad Sanitaria Regional de Salud correspondiente dentro de los diez días hábiles siguientes a dicho cambio.

TÍTULO XI

Disposiciones finales

Artículo 29.- El presente Reglamento entrará en vigencia el primer día del tercer mes siguiente a su publicación en el Diario Oficial. Sin perjuicio de ello, los establecimientos regidos por sus disposiciones que se encuentren en funcionamiento a esa fecha deberán dar cumplimiento a las exigencias que este decreto supremo establece, dentro del plazo de un año contado desde la mencionada fecha de publicación.

Artículo 30.- Derógase a contar de la entrada en vigencia del presente reglamento el decreto supremo N° 1.580 de 1946, del Ministerio de Salubridad, Prevención y Asistencia Social, que aprobó el Reglamento Sanitario para el control de teatros y espectáculos públicos.

**Anótese, tómese razón y publíquese.- MICHELLE BACHELET JERIA,
Presidenta de la República.- Álvaro Erazo Latorre, Ministro de Salud.-**

**Transcribo para su conocimiento decreto afecto N° 10 de 19-02-2010.
Saluda atentamente a Ud., Liliana Jadue Hund, Subsecretaria de Salud
Pública.**