ORDENANZA No. 082

Lima, 26 Mayo 1995

EL TENIENTE ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DE LIMA, ENCARGADO DEL DESPACHO DE LA ALCALDÍA:

POR CUANTO:

El Concejo en Sesión ordinaria celebrada los días 19 y 25 de mayo del año en curso, con dispensa del trámite de aprobación del acta y con el voto de la mayoría leal se aprobó la siguiente:
Ordenanza:

ORDENANZA DE SALUD Y SALUBRIDAD MUNICIPAL

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1.- Los Gobiernos Locales son entes legitimados para tomar las medidas de prevención, combatir las prácticas del comercio que atenten contra la salud pública y controlar el estricto cumplimiento de las normas que en esta materia se encuentran vigentes.

Artículo 2.- La presente Ordenanza reglamenta el control sanitario municipal, el mismo que comprende las funciones que en materia sanitaria asigna la Ley Orgánica de Municipalidades a los Gobiernos Locales.

Artículo 3.- El Control Sanitario Municipal será ejercicio por la Autoridad Sanitaria Municipal a cargo de la Secretaría Municipal de Salud y bienestar Social en el Cercado de la provincia de Lima y por el órgano que haga sus veces en los Municipios Distritales.

El órgano encargado de vigilar por el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias, será la Dirección de Salud y Bienestar Social de la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social de la Municipalidad de Lima Metropolitana.

Artículo 4.- Para realizar los controles necesarios, la Autoridad Sanitaria Municipal contará con la colaboración de los Concejos Distritales
de la jurisdicción, pudiendo los gobiernos locales otorgar en concesión a personas jurídicas particulares la fiscalización del cumplimiento de la presente Ordenanza, incluyendo la notificación preventiva y la papeleta de sanción. El otorgamiento de dicha concesión se regirá por lo dispuesto en el D. L. No. 758 y en las demás normas aplicables.

Artículo 5.- El TUPA establecerá los plazos y procedimientos necesarios para la realización de las acciones que determine la presente Ordenanza.

TITULO I
DE LAS CONDICIONES HIGIENICO SANITARIAS DEL COMERCIO

CAPITULO 1
DEL COMERCIO FORMAL

Artículo 6.- Se denomina comercio formal toda actividad comercial que desarrollen las personas naturales o jurídicas que cuentan con las autorizaciones legales exigidas para su registro y funcionamiento, con local idóneo para el desenvolvimiento de sus actividades y que tienen la calidad de contribuyentes.

SUB-CAPITULO 1
Del Comercio de alimentos

De las Carnicerías, Fruterías y Verdulerías

Artículo 7.- Las Carnicerías deberán contar con las siguientes características:

a) Área suficiente de acuerdo a su categoría y ubicación.

b) Paredes revestidas en mayólica hasta una altura de 1.80 m. como mínimo en buen estado.

c) Cámara refrigeradora con capacidad suficiente.

d) Piso de declive con sumidero o drenaje conectado a la red de desagüe.
e) Expender las carnes en papel blanco de primer uso o material plástico.

Artículo 8.- El pescado, mariscos, otros productos del mar y los derivados de las carnes se pueden vender en locales con personal uniformado y que reúnan los demás requisitos generales de esta Ordenanza.

Artículo 9.- En las bodegas se podrá vender todo tipo de carnes seleccionadas y listas para Despacho, siempre que cuenten con local adecuado, equipo de refrigeración y las licencias municipales respectivas.

Artículo 10.- La Autoridad Sanitaria Municipal efectuará el control sanitario de camales, granjas y frigoríficos.

Artículo 11.- Los locales en los que funcione las Verdulerías y Fruterías, deberán contar con los siguientes requisitos:

a) Area apropiada de acuerdo a su categoría y ubicación.

b) Paredes revestidas de material lavable hasta un altura de 1.80 m como mínimo en buen estado de conservación.

c) Servicio de agua y desagüe y un lavadero en el lugar de despacho.

d) Depósito para desperdicios, con tapa.

Artículo 12.- Cuando se expendan jugos de frutas, refrescos, bebidas, fruta en tajada u otros artículos similares, deberán contar además de los requisitos señalados con un lavadero de material inoxidable y depósito de vidrio con tapa para la fruta y refrescos, que lo proteja del polvo e insectos.

SUB-CAPITULO 2

De las Lavanderías y Otros establecimientos Comerciales

Artículo 13.- Estos locales cualquiera sea su clase su ubicación y la forma en que realice sus operaciones deberán reunir la siguientes condiciones:
a) Los pisos de los patios y habitaciones deberán ser de concreto.

b) Las paredes medianeras y las interiores deberán ser calzadas con concreto y enlucidas con el mismo material hasta la altura de 0.50 cm. Cuando menos debiendo formar piso y pared un solo cuerpo.

c) Los techos, paredes y estantes en que se guarde la ropa limpia, deberán pintarse al óleo u otra pintura lavable.

d) Las habitaciones o patios en las que se efectúe el lavado, deberán estar provistos de sumidero con rejillas.

e) La ropa limpia y planchada deberá ser depositada hasta su entrega en compartimentos independientes de los destinados a la ropa y deberán someterse a periódicas desinfecciones.

f) Las habitaciones particulares no podrán formar parte de las lavanderías ni éstas utilizarse como dormitorio.

**Artículo 14.** El artículo 13 es de aplicación para aquellas sucursales en que únicamente se practique la admisión y entrega de ropa, salvo lo referente a los incisos b) y d).

**Artículo 15.** Los vehículos recolectores y repartidores de ropa, deberán igualmente estar divididos en dos secciones independientes: ropas recogidas y por entregar, debiendo someterse a periódicas desinfecciones.

**Artículo 16.** Las lavanderías que utilizan aparatos de vapor como planchas y calandras observarán las norma y reglas de seguridad e higiene establecidas para su uso y manipulación.

**Artículo 17.** Es prohibida la recepción de ropa proveniente de hospitales, Clínicas o Casa de Salud.

**SUB-CAPITULO III**

De Peluquerías, Salones de Belleza, Pedicuristas
y Baños Turcos

Artículo 18.- Los locales destinados a Peluquerías de damas o caballeros y Salones de belleza, deberán tener el techo y paredes pintadas o revestidas con material lavable y reunir las siguientes condiciones mínimas de higiene:

a) Servicios higiénicos para el público, según lo dispuesto en el capítulo 2 de la presente Ordenanza.

b) Para el lavado del cabello, dispondrán de lavatorios de loza con llaves de preferencia niqueladas, en proporción suficiente al público usuario. El área de la pared que ocupa el lavatorio estará defendida con zócalo de material lavable.

c) Los sillones tapizados en plástico, cuero o marroquín de acuerdo a la categoría y ubicación del establecimiento.

d) Tendrán cuando menos un espejo por cada sillón de atención.

e) Antes de cada servicio se deberá esterilizados los implementos de trabajo.

f) No podrá utilizarse conjuntamente como vivienda los locales destinados a este giro salvo que exista absoluta independencia.

Estas recomendaciones se aplicarán teniendo en consideración, principalmente la ubicación y categoría del establecimiento.

Artículo 19.- Los locales dedicados a la pedicuría deben cumplir con los siguientes requisitos:

a) Independencia de la vivienda.

b) Contar con servicios higiénicos, según lo dispuesto en el capítulo 2.

c) Los recipientes para remojar los pies deben ser de material de fácil esterilización.
d) Recipientes e implementos que se usen deben ser esterilizados previamente antes de cada servicio.

e) Las toallas, forro de cojines y almohadones serán de material desechable.

Estas recomendaciones se aplicarán teniendo en consideración, principalmente la ubicación y categoría del establecimiento.

Artículo 20.- En cuanto a la infraestructura y mobiliario para el funcionamiento de Baños turcos se exige que tales establecimientos cuenten con:

a) Sala de vapor con piso de losetas con declive, sumideros para eliminación del agua y paredes totalmente revestidas con mayólica.

b) Una ducha individual para cada diez personas de acuerdo al número de casilleros individuales instalados.

c) Un inodoro y un lavatorio de loza, por cada 20 personas dentro de compartimentos individuales, con ventilación adecuada.

d) Un urinario con desinfección semanal-

e) Camerinos dotados de asientos y comodidades para el público. Los casilleros individuales serán desinfectados mensualmente.

f) Las sábanas, toallas, sayonaras y otros necesarios serán entregados limpios y esterilizados a cada persona.

g) Mesa, camillas y tarimas de masaje y reposo cubiertas con una sábana limpia, por cada persona atendida.

h) Calderos con control automático, alarma y válvulas de seguridad.

Estas recomendaciones se aplicarán teniendo en consideración, principalmente, la ubicación y categoría del establecimiento.
Artículo 21.- Cada local mencionado en el presente capítulo deberá contar cuando menos con un extinguidor como mínimo.

CAPITULO 2

DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS

Artículo 22.- Todos los establecimientos comerciales e industriales que por su naturaleza brinden atención al público, deberán obligatoriamente contar con servicios higiénicos en cantidad suficiente para suplir las necesidades de sus ocupantes y del público transeúnte.

Artículo 23.- Se encuentran comprendidos en los alcances del artículo 22 los locales donde se desarrollan las siguientes actividades:

a) Actividades comerciales e industriales que den atención al público.

b) Espectáculos públicos deportivos y no deportivos.

c) Manifestaciones políticas, cívicas, religiosas y similares.

d) Paraderos iniciales, finales y/o de media vuelta de las empresas de transporte urbano de pasajeros.

e) Estaciones de servicios y Puestos de venta de combustible, salvo los ubicados en islas y bermas cuyas áreas son de uso público.

Artículo 24.- Los servicios higiénicos deben tener como mínimo los siguientes servicios:

a) Baños independientes para hombres y mujeres.

b) Los baños de hombres deberán contar por lo menos con un lavatorio, un inodoro y un urinario.

c) Los baños para mujeres deberán tener como mínimo un lavatorio y un inodoro.

Artículo 25.- Los aparatos sanitarios a instalarse deberán de ser de loza vitrificada y acero inoxidable.
Artículo 26.- Los establecimientos que no posean con servicios higiénicos y estén en áreas debidamente autorizadas procederán a instalarlos en un plazo no mayor de 90 días vencido el cual serán acreedores a las sanciones respectivas.

Artículo 27.- El mantenimiento y la limpieza de los servicios higiénicos son de responsabilidad exclusiva de los propietarios o conductores de los Establecimientos y deberán sujetarse a las normas establecidas en la presente Ordenanza.

Artículo 28.- Los propietarios o conductores de los Establecimientos se encuentran autorizados a cobrar una tarifa por el uso de los servicios higiénicos a los transeúntes, equivalente al uno por diez mil de la unidad impositiva tributaria.

Las personas que adquieran algún bien o utilicen los servicios del Establecimiento, no están afectos al pago por la utilización de los servicios higiénicos.

Artículo 29.- El uso de los servicios higiénicos por el público transeúnte podrá ser negado cuando el solicitante no abone el importe establecido y cuando tratase de ingresar con paquetes, bultos u otros objetos.

Artículo 30.- Los servicios higiénicos deberán cumplir los dispuesto por el Reglamento Nacional de Construcciones en su Título X-11-1 Instalaciones Sanitarias “del número requerido de aparatos sanitarios”, así como las disposiciones de la presente ordenanza.

Artículo 31.- Los propietarios o conductores de los establecimientos comprendidos en el artículo 23 de la presente ordenanza están obligados a:

a) Mantener en buen estado y limpieza los servicios higiénicos.

b) Proporcionar a los usuarios útiles de aseo personal propios de los servicios higiénicos.

c) Identificar el acceso a los servicios higiénicos con símbolos gráficos apropiados para cada caso.
d) Exhibir en lugar visible la tarifa a cobrar por la prestación de los servicios higiénicos establecida en el artículo 27 de la presente Ordenanza.

Artículo 32.- Los locales de espectáculos públicos y sitios de reunión pública, cuyo ingreso sea pagado, el uso de los servicios higiénicos será gratuito. En caso de ser el ingreso libre el promotor o dueño del espectáculo podrá cobrar la tarifa correspondiente al uso de servicios higiénicos establecida en el artículo 27 de la presente Ordenanza.

Artículo 33.- Los organizadores o responsables de manifestaciones políticas, cívicas, religiosas y similares, llevadas a cabo en la vía pública o áreas libres, proveerán a asistentes de servicios higiénicos durante toda su duración en proporción al número de participantes, procurando que por cada 200 personas o fracción exista cuando menos dos inodoros para hombres y dos inodoros para mujeres.

Artículo 34.- Las empresas de transporte público de pasajeros deberán proveer a sus paraderos iniciales, finales y/o de media vuelta con servicios higiénicos para atender la demanda de sus usuarios con un mínimo de un inodoro para hombres y un inodoro para mujeres, están autorizados para cobrar la tarifa correspondiente por la prestación de los mismo.

CAPITULO 3

EL COMERCIO INFORMAL

Artículo 35.- Llámese comercio informal a toda actividad comercial que se realiza sin cumplir los requisitos exigidos por las leyes para el desarrollo de su giro comercial.

Artículo 36.- El comercio informal puede encontrarse en forma ambulatoria o en locales o estructuras fijos.

Artículo 37.- El comercio ambulatorio es la actividad económica que se desarrolla en la vía pública prestando servicios en áreas reguladas comercializando en forma directa y en pequeña escala productos preparados, naturales o industrializados.
SUB-CAPITULO 1

Del expendio de Alimentos

Artículo 38.- Las disposiciones contenidas en el presente sub-capítulo se aplican a los comerciantes informales de alimentos además de lo establecido para el expendio de alimentos en el Capítulo 1 de la presente Ordenanza.

Artículo 39.- El expendio en la vía o lugares públicos de comidas o bebidas frías o calientes, que para consumirse requieren de algún grado de preparación, se desarrollará única y exclusivamente en las zonas autorizadas por la Municipalidad de Lima Metropolitana en el área de su jurisdicción.

Artículo 40.- Todo manipulador de alimentos está obligado a participar en el curso de capacitación dictado por la Secretaría de Salud y Bienestar Social de la Municipalidad de Lima Metropolitana como requisito para la obtención del respectivo Carné de Salud.

Artículo 41.- Es obligación de los manipuladores y vendedores de alimentos en la vía pública contar con el Carné de Salud expedido por la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social de la Municipalidad de Lima Metropolitana el cual cuenta con una vigencia de seis (6) meses.

Aquel que no cuente con el Carné de Salud respectivo se encuentra impedido de ejercer el comercio de venta de alimentos.

Artículo 42.- Los manipuladores y/o vendedores de alimentos deberán:

1. Portar, cuando menos, mandil o delantal, gorro para el hombre y redescilla o pañoleta para mujeres, de color blanco o cualquier otro color claro y deberán encontrarse limpios y en buen estado de conservación.

2. Lavarse las manos con agua limpia y jabón antes de preparar los alimentos, antes de servirlos, después de utilizar el baño, coger el dinero y cuantas veces sea necesario.

3. Cuidar su aseo personal, cara afeitada, cabellos cortos, uñas cortas y sin esmalte.
4. Utilizar utensilios (cubiertos, platos, vasos, etc.) de material descartable y botarlos luego del primer uso. Se permitirá el uso de utensilios reutilizables en aquellos puestos de venta que cuenten con agua potable circulante.

5. Abstenerse de estornudar o toser directamente sobre los alimentos.

6. Abstenerse de fumar y comer mientras se manipulan los alimentos.

7. Abstenerse de manipular alimentos cuando presente heridas i infecciones en la piel.

Asimismo, deberán observar las normas higiénico sanitarias materia del curso de capacitación a que se refiere el artículo 40.

Artículo 43.- Los puestos de venta deberán cumplir como mínimo con las siguientes exigencias:

1. Carretilla, triciclo, vehículo debidamente adecuados, quioscos, mesas y bancos de materiales sólidos resistentes, deberán estar en buenas condiciones de conservación y limpieza.

2. Superficie de trabajo o de preparación de alimentos tendrá que estar cubierta de material impermeable (hule, formica o coro inoxidable) en buenas condiciones de conservación y limpieza. Se prohíbe el uso de materiales inaptos como cobre, plomo u otro material tóxico.

3. Depósito de agua potable de 20 litros mínimo, debidamente protegido y con caño.

4. Depósito para los desperdicios con tapa de material impermeable y de fácil limpieza, en buen estado de conservación, con bolsas de plástico en el interior del depósito para facilitar la manipulación de los desperdicios y su eliminación.

5. En cuanto a la ubicación de los puestos de venta:
a. Será en lugares que no interfieran con el tránsito vehicular y/o peatonal y lejos de lugares de contaminación como, basurales, excavaciones, presencia de aguas servidas y otros.

b. Las áreas autorizadas deberán cumplir las siguientes condiciones:

   a) Acceso a servicios higiénicos y servicios de agua potable.

   b) Disponer de colectores de basura y aguas servidas.

**Artículo 44.-** Los manipuladores y vendedores de alimentos se encuentran deberán observar las siguientes reglas:

1. Guardar y transportar los ingredientes utilizados en la preparación de los alimentos en envases adecuados en buen estado de conservación.

2. Preparar las comidas y bebidas que expenden con agua potable o hervida, de modo tal que se prevenga su contaminación y/o evite que sea un vehículo de transmisión de enfermedades.

3. Proteger los alimentos y bebidas que se exponen a la vista, con vitrinas o cubiertas con campana de malla metálica o de material de plástico.

4. El conductor del puesto será responsable, por la limpieza del área adyacente (2m alrededor del puesto), así como de la eliminación de la basura y otros desperdicios que genere el mismo, utilizando el servicio público.

**Artículo 45.-** Los manipuladores y vendedores de alimentos están prohibidos de:

1. Comercializar la comida no vendida en el día.

2. Utilizar papel periódico impreso para envolver los alimentos. En el caso de utilizarse papel o plástico, éstos serán de primer uso; prohibe el uso de papel periódico impreso.
3. Coger directamente con las manos los pasteles, pan, emparedados u otros alimentos similares, utilizándose para el caso, pinzas, cucharones, servilletas, etc. Protegiéndolos de los agentes de contaminación (físicos, biológicos).

4. Arrojar en la vía pública los residuos sólidos y las aguas provenientes del lavado y preparación de las comidas y bebidas.

Artículo 46.- Las personas dedicadas al expendio, venta y manipulación de alimentos en vías y lugares públicos de la jurisdicción de Lima- Cercado serán empadronadas y debidamente identificadas, y desarrollarán sus actividades en las zonas determinadas por la Municipalidad.

Artículo 47.- El empadronamiento se efectuará en la Dirección de Salud de la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social ubicada en Conde de Superunda No. 446 – Lima, con los siguientes documentos:

a) Solicitud según formato aprobado por la Municipalidad.

b) Carné de Salud otorgado por la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social.

c) Fotocopia de la Libreta Electora o Carné de Extranjería autenticados por el Fedatario de la Municipalidad.

d) Copia del Recibo de pago de los derechos municipales.

e) Ubicación del puesto de venta.

f) Declaración Jurada del cumplimiento de los requisitos mínimos para los puestos de venta, a que hace referencia el artículo 43 de la presente Ordenanza.

Artículo 48.- La Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social por intermedio de personal competente realizará un Inspección en el puesto de venta, en la que verificará el cumplimiento de los dispuesto por el presente capítulo y procederán a emitir un Informe positivo, en caso cumplan los requisitos enumerados en el artículo 43 de la presente Ordenanza.
En caso de que no se cumplieran los mencionados requisitos el personal competente procederá a imponer la multa correspondiente al solicitante, el que se encontrará imposibilitado de solicitar su inscripción en un plazo de seis meses.

Artículo 49.- Una vez realizada la Inspección y contando con informe favorable del Inspector Municipal, la Municipalidad le hará entrega de un documento de identidad (Fotocheck) que deberá ser portado visiblemente por las personas dedicadas a la manipulación de alimentos.

El documento de identificación (Fotocheck) será entregado dentro de los tres (3) días de presentado el Informe del Inspector Municipal.

Artículo 50.- El plazo para el empadronamiento que dispone la presente Ordenanza es de quince (15) días útiles, contados a partir de su vigencia, después del cual no se permitirá el ejercicio de la actividad de manipulación y venta de alimentos a las personas que no se encuentren empadronadas, que no estén debidamente uniformadas o no porten el correspondiente carné de identificación.

Artículo 51.- Queda prohibida la manipulación y venta de alimentos en zonas cercanas a Hospitales, Clínicas, Centros Educativos, Cementerios a distancias menores a los 100 m.

Artículo 52.- La persona dedicada a la manipulación y venta de alimentos al momento de su inscripción en los Registros de la Municipalidad abonará por única vez, la suma equivalente a S/. 30.00 (Treinta nuevos soles).

Artículo 53.- La Policía Municipal, con apoyo de la Policía Nacional, controlarán que las personas dedicadas a la manipulación y venta de alimentos porten su carné de identificación y que se encuentren debidamente uniformados, verificado lo contrario de inmediato quedarán impedidos de solicitar su Carné de Identificación por el período de seis meses y en caso contar con éste, se le suspenderá por el término de tres meses.

Artículo 54.- Cada persona empadronada deberá actualizar los datos consignados en su solicitud cada seis meses.

En caso de que el empadronado deje de dedicarse a la actividad de manipulación y/o venta de alimentos lo comunicará
obligatoriamente a la Municipalidad de Lima Metropolitana, dentro de un plazo no mayor de 5 días.

**TITULO II**

**DE LOS HOTELES, HOSTALES Y CASA DE PENSION**

**Artículo 55.-** Sin perjuicio de la clasificación y categorización otorgados por el MITINCI, los hoteles, hostales y Casas de pensión, deberán observar las siguientes condiciones que aseguren la higiene de los locales:

a) Habitaciones deberán tener ventilación directa, espacios libres, pudiéndose usar ventanas teatinas. El área de ventana será de 12% del área de la habitación.

b) Baños separados para hombres y mujeres con un inodoro, una ducha y un lavatorio cada uno siendo la proporción mínima de un baño por cada diez habitaciones. Estos deberán tener pisos y zócalo de losetas, mayólica u otro material similar, hasta una altura mínima de 1.50 m.

**Artículo 56.-** Los establecimientos que presten servicio de mesa, se someterán además a las disposiciones establecidas en el Capítulo.

**TITULO III**

**DE LA SALUD E HIGIENE DE LAS PERSONAS**

**Artículo 57.-** La Autoridad Sanitaria Municipal controlar el estado de salud e higiene de aquellas personas que por la naturaleza de sus labores se encuentran en contacto directo con artículos comestibles en el proceso de su elaboración y venta, que puedan servir de vehículo transmisor de enfermedades. Para este efecto, dichas personas deberán recabar obligatoriamente el Carnet de Salud.

**Artículo 58.-** De conformidad con lo establecido en el artículo precedente, están obligados a recabar Carnet de Salud principalmente aquellas personas que en cualquier condición presten servicios en hoteles, pensiones, bares, restaurantes, fondas, cocinerías, cafeterías, picanterías, heladerías, bodegas, pulperías, encomenderías, chinganas, carnicerías,
venta de viveres, lecherías, verdulerías, tintorerías, lavanderías, fábrica de productos alimenticios, aguas gaseosas, vino y otras bebidas alcohólicas, panaderías, pastelerías, repartidoras de pan, leche, pasteles, ordeñadores de leche o manipuladores en general de este producto, vendedores ambulantes, vendedores de mercados, manipuladores y vendedores de alimentos, empleados de cines y teatros, personas que presten servicios en establecimientos privados tales como: colegios, universidades, fábricas, hospitales, clínicas, bancos, clubes y en general toda persona que brinde servicios al público y tenga contacto directo con productos destinados al consumo humano, sean propietarios o dependientes.

Artículo 59.- Las personas que ejerzan la prostitución y se desempeñen como acompañantes de bailes en boites, clubes nocturnos, cabarets y similares además del carné de salud están obligados a poseer CERTIFICADO DE CONTROL PERIODICO epidemiológico, serológico y tebeciano expedidos por la autoridad sanitaria municipal por períodos quincenales, trimestrales y semestrales, respectivamente.

Artículo 60.- El carné de salud será otorgado por la Dirección de Salud de la Dirección Municipal de Salud y Bienestar Social en el Cercado de Lima por la dependencia del municipio distrital correspondiente o por el Organo encargado del Ministerio de Salud; su duración será de (6) meses para el caso de los manipuladores de alimentos y de un año para los demás casos.

Artículo 61.- Los requisitos para obtener los Carnés de Salud expedidos por la Autoridad Sanitaria Municipal son:

a) Abono de los derechos correspondientes.
b) c) Someterse a examen integral que constará de:

1. Examen clínicos.

2. Examen radiológico pulmonar, fotoroengert.

3. Examen de laboratorio, serológico y Elisa.

4. Examen de focos infecciosos.

5. Examen dental completo – odontograma.
d) En caso de ser manipulador de alimentos deberá acreditar su participación en los cursos de capacitación sobre condiciones de higiene, conservación y manipulación de alimentos.

Artículo 62.- Es obligatorio el examen médico semestral y anual, según sea el caso para la renovación del carné, o antes si así lo requiere el resultado de los exámenes, lo que se comunicará al interesado y no se hará constar en el carné.

Artículo 63.- Los empleadores están obligados a tener en lugar visible o a la mano los Carnés de Salud de sus servidores y a mostrarlos a las autoridades e inspectores municipales cada vez que se lo soliciten.

Artículo 64.- El Carné de Salud es un documento personal e intransferible que deberá ser entregado únicamente al interesado cuando cese en el empleo sin posibilidad de retenerlo.

    En caso de enfermedad o ausencia, el empleador remitirá el carné respectivo a la institución que lo hubiese otorgado, allí quedará en depósito hasta que su propietario lo retire o el carné caduque.

Artículo 65.- La autoridad sanitaria municipal sancionará con multas cualquier infracción a las disposiciones de este tipo, según el cuadro de infracciones aprobado.

TITULO IV

DE LA ACTIVIDAD FARMACEUTICA

Artículo 66.- Las adquisiciones de medicamentos que realice la Autoridad Sanitaria Municipal correspondiente, deberá considerar aspectos como:

a) Utilización de la Denominación Común Internacional (DCI), aún cuando sean medicamentos de marca.

b) Los productos farmacéuticos estarán referidos al Listado Nacional de Medicamentos Esenciales que se encuentran en la Guía Farmacoterapéutica.
c) Las fechas de expiración mínimas para compras o Donaciones de medicamentos serán de tres y un año respectivamente.

d) Los pedidos locales de medicamentos deberán considerar los stocks existentes cualesquiera sea la fuente de abastecimiento.

Artículo 67.- En el caso de instalaciones de fuentes de radiaciones ionizantes, la Autoridad Sanitaria Municipal deberá exigir la licencia o autorización de la Autoridad Nacional para funcionar de acuerdo al Reglamento de protección radiológica.

Artículo 68.- El horario de atención al público y el rol de turnos a que deben sujetarse las farmacias y/o boticas, se adecuarán a las reales necesidades de la población, así como a las condiciones geosociales de la localidad donde se ubiquen y podrán ser fijados por la Autoridad Sanitaria Municipal.

Artículo 69.- El Municipio de Lima como parte del Sistema Nacional de Salud tiene competencia para sancionar con el comiso respectivo la venta de especialidades farmacéuticas no autorizadas y/o su venta en calles y plazas públicas así como en casas particulares y establecimientos clandestinos.

TITULO V

DE LAS VIVIENDAS

Artículo 70.- Para arrendar cualquier casa – habitación que anteriormente hubiese estado ocupada, se requerirá previamente efectuar un desinfección general de la misma por la Secretaria Municipal de Salud y Bienestar Social o empresa autorizada, bajo pena de multa al propietario.

Artículo 71.- Los propietarios están obligados al resane y pintura, previa desinfección, de la habitación o casa en que ocurra un deceso por enfermedad infecto-contagiosa. Sólo se permitirá el nuevo arrendamiento u ocupación después de obtenido el Certificado de fumigación y Desinfección.

Artículo 72.- Prohibese la crianza y reproducción de animales domésticos con fines comerciales dentro de las casa – habitación salvo
que cuenten con la capacidad, comodidad y Licencia correspondiente, lo
que se acreditará por la inspección de sanidad a solicitud de interesados.

Artículo 73.- Los techos y azoteas deben permanecer limpios. Esta
prohibido utilizarlos como depósitos de trastos, corrales para animales y
construcciones precarias.

TITULO VI

DE LOS LUGARES PUBLICOS DEDICADOS A LA
RECREACIÓN, DISTRACCION Y ESPARCIMIENTO

Artículo 74.- Los locales techados y cubiertos deberán contar como
mínimo con:

a) Servicios higiénicos independientes para damas y
caballeros de conformidad con el Capítulo 2 de la
presente Ordenanza.

b) Los que ofrezcan espectáculos en vivo, deberán tener
además, camerinos individuales para damas y caballeros
y servicios higiénicos independientes para uno y otro
sexo.

Artículo 75.- Los establecimientos dedicados a salones de baile y clubs
nocturnos además deberán adecuarse también a lo dispuesto en el
Capítulo 2, a los dispuesto en los artículos 20 al 22.

Artículo 76.- Todo espectáculo en el cual intervengan animales de
cualquier especie deberá contar con el Certificado Sanitario
correspondiente.

Artículo 77.- Los locales abiertos además de los requisitos señalados
en los artículos 73, 74 y 75 de la presente Ordenanza deberán estar
dotados de:

a) Receptáculos para el arrojo de papeles y desperdicios.

b) Adecuada iluminación en caso de funcionar en forma
nocturna.
Artículo 78.- Se encuentran comprendidos en este acápite las playas, lugares de veraneo, balnearios, parques públicos y de diversiones, campos de esparcimiento, ferias, etc.

TITULO VI

DE LOS ALBERGUES PARA MIEMBROS DE LA TERCERA EDAD

Artículo 79.- Todo establecimiento y casa – habitación que se destine a hospedar a miembros de la Tercera Edad deberá cumplir con las siguientes condiciones mínimas:

a) En infraestructura.-

- Las vías de acceso tendrán rampas de acuerdo a las características que establecen las normas municipales.

- Habitaciones amplias y ventiladas con pasamanos en todo su perímetro y cerraduras especiales para miembros de la Tercera Edad. El número de albergados será de acuerdo a la capacidad de las habitaciones.

- Servicios higiénicos con bidel e inodoro de 65 cms. De altura aproximadamente y provistos de implementos que faciliten su uso por miembros de la Tercera Edad.

- Es necesario que existan:
  - Un cuarto de baño por cada 15 albergados
  - Un consultorio Médico
  - Una Sala de Recreación equipada con juegos visuales y manuales.
  - Sala para rehabilitación.
  - Jardines, terrazas.
  - Una Sala de visitas.

Todas las habitaciones del Albergue dispondrán de un sistema que les permita difundir música clásica u otra manera de terapia.
b) En personal mínimo especializado

- Un director representante legal de la Institución.
- Un Médico Clínico General
- Una Enfermera por cada 10 albergados.
- Un Auxiliar de Enfermería por cada cinco albergados de tal forma que completen las 24 horas.
- Un Psicólogo.
- Un Fisioterapeuta.
- Un Dietista.

c) en mobiliario

- Muebles y enseres que garanticen la satisfacción de las necesidades mínimas de los albergados.
- Instrumental técnico – médico idóneo básico.
- Un Equipo completo de Cirugía Menor.
- Camillas.
- Un Tensiómetro.
- Un Estetoscopio.
- Termómetros
- Muletas
- Una Silla de Ruedas

d) En medicamentos
Deberá contar con el siguiente botiquín básico y auxiliar y medicinas como:
Antalgicos, corticoides, antibioticos, antipireticos, antinflamatorios, hemostaticos, vitaminas, antihistaminicos, antihipertensivos, adrenalina, analipticos, diureticos, inductores del sueno, sedantes, ansioliticos, sueros, yeso, equipo de venoclisis, tablas para fracturas y sustancias para el equilibrio acido basico como el Carbonato de sodio potasio, etc.

e) En medios de transporte

- Un auto y/o ambulancia para el traslado de los hospedados.

Artículo 80.- Los albergados para miembros de la tercera edad que no reúnan las condiciones mencionadas serán sancionados con la multa respectiva y en caso de reincidencia con la clausura del local.

Artículo 81.- Todo establecimiento que brinde hospedaje a miembros de la tercera edad sea cual fuere su denominación deberá inscribirse en el Registro Provincial de albergues a cargo de la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar social bajo sanción.

TITULO VIII

DEL ASEO URBANO

Artículo 82.- La Empresa Municipal de Servicios Municipales de Limpieza de Lima –ESMILL- es una empresa pública descentralizada de la Municipalidad de Lima Metropolitana, con personería juridica de derecho publico interno y autonomía administrativa y economica. Se rige por el D.L. 22918, de su creación, sus Estatutos y la legislación sobre empresas públicas.

ESMILL tiene como finalidad recolectar, transportar y ejecutar la disposición final de los residuos sólidos de la integridad del área jurisdiccional de la Provincia de Lima.

Artículo 83.- La Autoridad Sanitaria Municipal supervisará y controlará el estricto cumplimiento de las normas sanitarias referidas a la planificación, operación, comercialización, administración y financiación del proceso de manejo sanitario de los desechos sólidos y de la limpieza
pública, y sancionará las infracciones en el ámbito de su jurisdicción y competencia.

**Artículo 84.** Compete además, a la Autoridad Sanitaria Municipal:

a) El control del estado de conservación e higiene y la sanción de las infracciones por mal uso de pozos de agua, tanques cisternas y piscinas públicas o que abastezcan a más de una familia.

b) El control de las aguas de riego, públicas y privadas, cuidando de que no se encuentren contaminadas por aguas servidas.

c) El control de la potabilidad: porcentaje de cloro del agua para consumo humano.

d) El control sanitario de las aguas del mar, balnearios termales y medicinales.

**Artículo 85.** Es prohibido el uso de ropa usada, trapos y costales en la fabricación de colchones, almohadas, cojines, frazadas, panqueques, waype y otros.

**Artículo 86.** La recolección y almacenamiento de los residuos sólidos intradomiciliarios son de obligación y responsabilidad de los usuarios del servicio. Estos residuos deberán almacenarse en el hogar en forma sanitaria, hasta el momento de su entrega a los vehículos recolectores, para el efecto se recomiendan las siguientes prácticas:

1. Los desechos sólidos orgánicos deberán ser preferentemente escurridos y envueltos en papel antes de ser puestos en el recipiente con esta práctica se reducirá el olor durante el almacenamiento, recolección, transporte y disposición final. Asimismo, se disminuirá la corrosión del recipiente y la presencia de roedores e insectos.

2. Deberán colocarse en el fondo y lados del recipiente hojas de papel, de preferencia periódico, para facilitar el posterior vaciado de desechos y evitar el deterioro del recipiente.
Artículo 87.- Constituyen infracciones a las Normas de Higiene y Salubridad Urbana y sistema ecológico:

1. El arrojo de desechos sólidos (basura o desmonte) a la vía pública, incluyéndose en ellas los desechos de la poda de jardines y la producida por vendedores ambulantes.

2. La quema de desechos sólidos (basura) y de poda en la vía pública.

3. El arrojo de aguas servidas o excretas a la vía pública.

4. La diseminación de materiales de construcción, tierra, arena o desmonte, en la vía pública, en circunstancias de ser transportadas por los vehículos motorizados.

5. El abandono en la vía pública del desmonte proveniente de la apertura de zanjas u obras o de material que proceda de la limpieza de las redes públicas de desagües.

6. La venta o separación de desechos orgánicos o no orgánicos, tanto de los depósitos domiciliarios así como de los vehículos recolectores, durante los procesos de recolección y transporte.

7. El continuar utilizando incineradores en edificios o viviendas multifamiliares.

8. La inundación de la vía pública con aguas servidas provenientes del sistema de alcantarillado.

9. La comercialización y utilización de materiales inorgánicos recuperados, sin la autorización a la que se refiere el Reglamento aprobado mediante el Decreto Supremo No. 013-77-SA.

Artículo 88.- Los infractores a las disposiciones contenidas en esta Ordenanza serán sancionados de acuerdo con la gravedad de la falta cometida en la forma que se indica en el Anexo.

Artículo 89.- La Autoridad Sanitaria Municipal calificará las infracciones y las reincidencias aplicando las sanciones, teniendo en consideración las circunstancias en que aquellas fueron cometidas, el acatamiento o no de
las recomendaciones y el tiempo transcurrido entre una infracción y otra igual. Para los efectos del ejercicio del derecho de reclamo, las Juntas Promotoras Distritales de Aseo Urbano se constituirá en la primera instancia y las Juntas Promotoras de Aseo Urbano en segunda y última instancia.

**Artículo 90.-** Las sanciones se notificarán al interesado y a las Juntas Promotoras Provinciales y Distritales de Aseo Urbano correspondiente.

**Artículo 91.-** El monto de las multas que se recauden en la Municipalidad respectiva por la infracción de las normas establecidas en el presente capítulo servirá exclusivamente para fines del Servicio Municipal de Aseo Urbano.

**Artículo 92.-** La Autoridad Sanitaria Municipal fijará la frecuencia, el horario y las rutas de los vehículos recolectores, de acuerdo con las características de los desechos sólidos.

**Artículo 93.-** Los vehículos recolectores deberán poseer características tal que eviten la diseminación de los residuos o de líquidos percolados, en su recorrido. Asimismo, dichos vehículos deberán poseer dispositivos sonoros que anuncien su presencia.

**TITULO IX**

**DEL AGUA PARA CONSUMO HUMANO**

**Artículo 94.-** Las cisternas subterráneas, tanques, reservorios elevados de inmuebles públicos y privados, incluyendo a aquellos dedicados a actividades comerciales e industriales, surtidores de agua y camiones – cisternas repartidores de agua para consumo humano realizarán la limpieza interior y exterior de los mismos sujetándose a lo dispuesto por el Decreto de Alcaldía No. 048-92-MLM y demás normas y recomendaciones emitidas por el Ministerio de Salud y el INDECOPI.

**Artículo 95.-** Los propietarios, inquilinos, conductores, etc. De cisternas subterráneas, tanque, reservorios elevados surtidores de agua y camiones – cisternas están obligados a presentar una Declaración Jurada Anual sobre la ubicación y dimensión de los mismos.

**Artículo 96.-** Los edificios públicos, edificios de viviendas multifamiliares y edificios industriales, realizarán la limpieza de las cisternas
subterráneas, tanques y reservorios elevados, mediante las empresas de saneamiento ambiental inscritas en la Dirección de Salud Ambiental y debidamente autorizadas por la Municipalidad de Lima Metropolitana.

Artículo 97.- La limpieza y desinfección se hará por lo menos dos veces al año. Cuando se produzcan siniestros o cuando se presenten brotes epidémicos de enfermedades de origen hídrico, las Municipalidades intensificarán las inspecciones.

Artículo 98.- La Municipalidad de Lima Metropolitana realizará el control y verificación del cumplimiento de las normas técnicas para la limpieza y desinfección por el personal de salud de la Secretaría Municipal de Salud y Bienestar Social.

Artículo 99.- La Municipalidad de Lima Metropolitana efectuará muestreos y análisis regulares y permanente del agua que consume el usuario para verificar la efectividad de los trabajos de limpieza y desinfección, así como supervigilar la calidad del agua producida y distribuida por el concesionario y las empresas públicas o privadas responsables del manejo de agua potable, comprobando los resultados con los patrones existentes para garantizar la entrega del agua en condiciones adecuadas para la salud y de conformidad con las normas de potabilidad definidas por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

Artículo 100.- Antes de poner en servicio el sistema de abastecimiento de agua se efectuará la prueba de cloro residual y se tomará muestra para el análisis bacteriológico correspondiente.

Artículo 101.- Al concluir el trabajo de limpieza y desinfección, la empresa que ha realizado el trabajo otorgará un certificado en especie valorada que le será proporcionado por la Municipalidad respectiva, firmado y sellado por un Ingeniero Sanitario colegiado y hábil según constancia expedida por el consejo Departamental de Lima del Colegio de Ingenieros del Perú.

Artículo 102.- Sanciónese a los que viertan aguas contaminadas o arrojen desechos sólidos en cisternas subterráneas, tanques, reservorios elevados, surtidores o camiones – cisternas repartidores de agua para consumo humano.

Además de la sanción administrativa se formulará de ser el caso, denuncia penal contra los infractores, por delito contra la ecología, d acuerdo a lo dispuesto por los artículos 304 y ss. Del Código Penal.
CUARTA.- Es necesario el Informe previo de la autoridad sanitaria Municipal para el otorgamiento de licencia municipal en cualquiera de los rubros a que se refiere la presente Ordenanza.

QUINTA.- Todo control, revisión e inspección municipal con las disposiciones contenidas en la presente Ordenanza, será realizada únicamente por personal debidamente identificado mediante carné expedido por el inspector del ramo, y con la fotografía del revisor sellado, el que estará obligado a practicar cualquier inspección, revisión o control. Los comerciantes y público en general no están obligados a proporcionar ningún dato ni permitir control alguno a quien no se identifique en la forma señalada.

SEXTA.- Queda derogada la ordenanza de Sanidad Municipal anterior emitida por el Concejo Provincial de Lima el 3 de julio de 1968 y todas aquellas disposiciones municipales que se opongan a la presente Ordenanza.

SEPTIMA.- Déjese sin efecto cualquier disposición municipal que se oponga al cumplimiento de la presente normatividad.

Artículo 107.- La presente Ordenanza entra en vigencia al día siguiente de su publicación.

Artículo 108.- Facúltese al Sr. Alcalde de Lima Metropolitana para que mediante Decreto de Alcaldía dicte las normas complementarias de la presente Ordenanza.

POR TANTO:  
Mando se registre, publique y cumpla.

-----------------------------------------
JOSE LUIS CASTILLO SOTO
Secretario General del Concejo (e)

-----------------------------------------
IVAN DIBOS MIER
Teniente Alcalde de Lima
Encargado de la Alcaldía

Transcripción realizada por la Dirección de Salud .
María F.B.