



Tipo Norma	:Decreto 194
Fecha Publicación	:24-10-1978
Fecha Promulgación	:10-08-1978
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA
Título	:APRUEBA EL REGLAMENTO DE HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES
Tipo Versión	:Ultima Versión De : 28-10-1978
Inicio Vigencia	:28-10-1978
Id Norma	:169631
URL	: http://www.leychile.cl/N?i=169631&f=1978-10-28&p=

APRUEBA EL REGLAMENTO DE HOTELES Y ESTABLECIMIENTOS SIMILARES

Santiago, 10 de Agosto de 1978.- Hoy se decretó lo que sigue:

Núm. 194.- Vistos: Lo dispuesto en los Arts. 9°, 70°, 77° y demás pertinentes del Código Sanitario, y en los decretos leyes N°s 1, de 1973, y 527, de 1974, Decreto:

Apruébase el siguiente Reglamento de Hoteles y Establecimientos Similares:

I. DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1°.- El presente Reglamento establece las condiciones sanitarias mínimas que deben cumplir los diferentes tipos de establecimientos destinados a dar alojamiento a las personas, por el tiempo y en las condiciones que se contrate con el usuario. Los establecimientos con licencia turística deben cumplir además con las condiciones que sobre esta materia se estipulen en el Reglamento de alojamiento turístico D.S. N° 323 y las normas que al efecto dicte SERNATUR.

Este Reglamento se aplicará a Hoteles, Moteles, Apart. Hotel, Hosterías, Residenciales y establecimientos similares, dispongan o no de servicios de alimentación.

Artículo 2°.- Los establecimientos a que se refiere el artículo anterior no podrán funcionar sin autorización sanitaria, otorgada por el Servicio Nacional de Salud.

Artículo 3°.- Toda persona natural o jurídica que desee instalar cualquiera de estos establecimientos, deberá solicitar la autorización sanitaria correspondiente, a la Jefatura del Area Hospitalaria de Salud que tenga jurisdicción sobre el lugar en que él se encuentre.

Para tales efectos, deberá presentar los siguientes documentos:

- Solicitud dirigida al Director del Area Hospitalaria, en la cual se indicará el nombre del propietario y del representante legal; nombre del administrador; nombre del establecimiento; ubicación, tipo de establecimiento, servicios que prestará a los usuarios, número de habitaciones, número de salas de baños o de servicios higiénicos y cualquier otra información adicional que permita calificar al establecimiento;
- Condición de propietario o de arrendatario del inmueble, y, en este último caso, contrato de arrendamiento;
- Plano de ubicación;
- Planos del edificio y del establecimiento en particular;



e) Planos de Agua Potable y Alcantarillado aprobados por el Servicio Nacional de Obras Sanitarias (SENDOS).

II. DEFINICIONES

Artículo 4°.- Para los fines del presente reglamento se establecen las siguientes definiciones:

- a) Hotel.- Establecimiento en el que se presta fundamentalmente el servicio de hospedaje, con o sin servicio de alimentación, lavado de ropa u otros.
- b) Apart. Hotel.- Establecimiento en que se presta al usuario hospedaje, en departamentos independientes de un edificio, que conformen una unidad que disponga a lo menos de un dormitorio, baño, cocina y sala de estar, comedor, adecuadamente equipados.
- c) Motel.- Establecimiento en que se presta el servicio de hospedaje en unidades habitacionales, separadas e independientes una de otras, con acceso directo del exterior. Deberán contar, a lo menos, con dormitorio, baño, cocina y el menaje indispensable para preparar comida. El establecimiento deberá contar con recinto de estacionamiento para vehículos y podrá ofrecer otros servicios.
- d) Hosterías.- Establecimientos con características de hotel, en que se presta servicios de hospedaje y alimentación y que se encuentra ubicado preferentemente en lugares suburbanos o rurales. Su construcción debe adaptarse a las características climáticas y geográficas de la zona.
- e) Residencial.- Establecimiento en que se presta servicios de hospedaje y alimentación bajo el régimen de pensión completa o media pensión.

III. CONDICIONES GENERALES

Artículo 5°.- Los establecimientos definidos en el Art. 4° deberán estar ubicados a no menos de 500 mts. de focos de contaminación ambiental, entendiéndose por tales aquellos como: basurales, caballerizas, industrias que produzcan gases o ruidos molestos, descargas de aguas servidas, etc.

Artículo 6°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en la Ordenanza General de Construcciones, estos establecimientos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- a) Ser construcción asísmica y en lo posible de material incombustible;
- b) Tener vías de escape, con puertas amplias que permitan una fácil evacuación;
- c) En los edificios en alto, disponer de escalera amplia e incombustible, en el caso de los hoteles, moteles, y Apart. Hotel, y
- d) Mantenerse permanentemente desratizados y desinsectizados.

IV. DE LAS CONDICIONES SANITARIAS GENERALES

Artículo 7°.- Cada habitación deberá tener iluminación natural mediante superficies vidriadas, las que deberán tener como mínimo un octavo de la superficie de la planta.

Artículo 8°.- Los pasillos y otras dependencias deberán contar con iluminación natural o artificial, que permita una circulación de las personas sin peligro, a la vez que efectuar y mantener una adecuada limpieza y orden.

Artículo 9°.- Todas las dependencias deberán estar convenientemente ventiladas. Las ventanas deberán abrir como mínimo en un 50% de su superficie; si la ventilación



conseguida de esta manera no fuera suficiente, deberá ser suplementada por extractores o entrega mecánica de aire exterior.

Artículo 10°.- Como prevención de riesgo de incendio, los establecimientos a que se refiere el Art. 1°, inciso 2°, del presente reglamento, deberán contar con un extinguidor por cada 100 m². del establecimiento o fracción con un mínimo de dos (2) extinguidores. Estos se colocarán en los lugares de mayor riesgo y en sitios de fácil acceso que deberán mantenerse libres de toda obstrucción que impida o dificulte su utilización.

El personal del establecimiento deberá ser instruido sobre la manera de usar los extinguidores para los casos de emergencia. Todos los extinguidores deberán ser revisados por lo menos una vez al año, a fin de verificar sus condiciones de funcionamiento. Aquellos cuya carga es susceptible de alterarse con el tiempo, deberán ser recargados, sin excepción, una vez al año por lo menos.

Las puertas de escape deberán abrir hacia fuera, estar libres de obstáculos que impidan u obstaculicen su utilización en caso de catástrofe.

Artículo 11°.- Estos establecimientos deberán contar con botiquín de primeros auxilios con los siguientes elementos mínimos:

Tintura de yodo, algodón hidrófilo, gasa esterilizada, alcohol, tela adhesiva, jeringas esterilizadas, vendas de diversos tamaños.

Las exigencias respecto a medicamentos que deberá contener un botiquín de primeros auxilios serán establecidas por resolución del Director Regional de Salud.

Artículo 12°.- El administrador tendrá la obligación de dar cuenta a los servicios de asistencia pública en casos de accidentes de los pasajeros.

V. DE LOS SERVICIOS HIGIENICOS

Artículo 13°.- El área de recepción de hoteles, Apart. Hotel, moteles y hosterías deberá contar con servicios higiénicos independientes para ambos sexos, compuestos cada uno como mínimo por un W.C. y un lavatorio, para el uso de huéspedes y personas en tránsito.

Artículo 14°.- Cuando en los dormitorios no se consulte sala de baño independiente completa (W.C., lavatorio, ducha o tina), éstos deberán disponer, en todo caso, de un lavatorio con agua corriente y desagüe.

Artículo 15°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo anterior, los establecimientos que no dispongan de servicios higiénicos independientes por habitación, deberán tener una sala de baño completa, a lo menos, por cada 4 dormitorios o por cada ocho personas que puedan acomodar, además de W.C. independiente con lavatorio anexo, por cada seis huéspedes, consultándose, en todo caso, uno como mínimo por cada piso.

Para los establecimientos con licencia de turismo se reemplaza la frase de "4 dormitorios o por cada 8 personas" por 3 dormitorios o por cada 6 personas.

Artículo 16°.- El personal que labora en estos establecimientos deberá tener servicios higiénicos independientes para cada sexo, los que tendrán que cumplir en cuanto al número de artefactos con lo establecido en el decreto supremo N° 762, de 1956, que contiene el Reglamento sobre Condiciones Sanitarias Mínimas de la Industria (Título VII).

VI. DE LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION

Artículo 17°.- Las dependencias de cocina, incluidos

RECTIFICACION
D.O. 28.10.1978



reposteros, despensas, bodegas, sala de elaboración, así como los servicios higiénicos del personal y guardarropías, deberán ceñirse a lo establecido en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, decreto supremo N° 377, de 12 de Agosto de 1960, del Ministerio de Salud.

VII. DE LA DISPOSICION DE BASURAS

Artículo 18°.- En estos establecimientos, la basura deberá disponerse en tarros con tapas y/o en bolsas plásticas de un tamaño tal que sean de fácil manejo para su traslado.

Artículo 19°.- Deberá existir un lugar especial donde se deposite la basura en espera de su retiro por los servicios municipales. Este deberá contar con piso y zócalos impermeables de color claro, desagüe de piso, llave de agua, manguera para limpieza e iluminación adecuada. Tendrá, además, capacidad suficiente para acumular la basura del establecimiento durante tres días como mínimo, en depósitos adecuados. Deberá permanecer cerrado, si fuera factible y en perfecto estado de limpieza, con las debidas protecciones contra roedores e insectos.

En caso de disponerse de otros sistemas de disposición final de basuras, éstos deben ser aprobados por el Servicio Nacional de Salud.

Artículo 20°.- En los casos de establecimientos que estén ubicados en lugares en donde no existe recolección municipal, deberán éstos establecimientos disponer sus basuras y desperdicios mediante un sistema de relleno sanitario, aprobado por el Servicio Nacional de Salud, en un sitio distante a lo menos 300 metros de la más extrema edificación existente en la localidad.

VIII. DE LA MANTENCION, FUNCIONAMIENTO E HIGIENE

Artículo 21°.- Estos establecimientos deben mantenerse en óptimas condiciones de limpieza. Debe hacerse un aseo una vez al día, como mínimo.

Artículo 22°.- La presentación general y estado estructural de las dependencias deberá mantenerse en buenas condiciones (pintura, vidrios, pisos, etc.).

Artículo 23°.- Las redes interiores de agua potable y alcantarillado no deberán presentar filtraciones.

Artículo 24°.- Cuando el suministro de agua potable provenga de un abasto propio, éste deberá ser aprobado por el Servicio Nacional de Salud; igualmente, cuando exista un sistema particular de disposición final de aguas servidas.

Artículo 25°.- Los artefactos sanitarios deberán estar en perfecto estado de limpieza y funcionamiento, con el objeto de prevenir todo peligro para la salud de los usuarios, así como evitar que se produzcan malos olores.

Artículo 26°.- Las sábanas, fundas y toallas deben ser cambiadas por limpias cada vez que ingrese un nuevo pasajero, y a lo menos dos veces por semana cuando sean utilizadas por un solo usuario.

Artículo 27°.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Art. 6°, cuando se detecte presencia de ratas u otro tipo de vectores sanitarios, se deberá eliminar el foco de crianza, atracción o vía de acceso al establecimiento. Como refuerzo de esta acción se podrá recurrir a desratizaciones o desinsectaciones.

Artículo 28°.- La ropa sucia, ya sea del



establecimiento o de los pasajeros, deberá disponerse en bolsas destinadas exclusivamente a este servicio, las que serán ubicadas en una dependencia especial, convenientemente ventiladas y aseadas, desde donde sea fácil su traslado a los servicios de lavandería propios o a un servicio externo.

Esta dependencia no podrá estar ubicada adyacente a los servicios de alimentación.

Artículo 29°.- La ropa limpia deberá disponerse en una dependencia independiente y no debe tomar contacto con la ropa sucia en ningún momento.

Artículo 30°.- Los establecimientos que dispongan de servicios propios de lavandería deberán cumplir con las disposiciones sanitarias que sobre la materia determine el Servicio Nacional de Salud.

IX. DE LAS SANCIONES.

Artículo 31°.- Cualquiera infracción a las disposiciones del presente reglamento será sancionada de acuerdo a las disposiciones contenidas en el Libro IX del Código Sanitario.

Artículo 32°.- Las Municipalidades del país no podrán otorgar la patente para el funcionamiento de estos establecimientos, si ellos no cuentan con la autorización sanitaria previa concedida por el Servicio Nacional de Salud.

La infracción a este artículo deberá ser sancionada por la autoridad sanitaria con la clausura del establecimiento.

Artículo 33°.- El presente reglamento entrará en vigencia a partir de su publicación en el Diario Oficial.

Artículo transitorio.- Los establecimientos actualmente en funcionamiento tendrán un plazo de tres años para cumplir con las disposiciones del presente reglamento, plazo que se contará desde la fecha de la notificación al propietario o al administrador de la resolución correspondiente.

Anótese, tómese razón, comuníquese y publíquese.-
AUGUSTO PINOCHET UGARTE, General de Ejército, Presidente de la República.- C. Mario Jiménez Vargas, Coronel de Aviación (A), Ministro de Salud Pública.

Lo que transcribo a Ud. para su conocimiento.- Saluda a Ud.- Edgardo Cruz Mena, Subsecretario de Salud