243
Sept. 19, 1915.

GOBIERNO DE PUERTO RICO
OFICINA DEL SECRETARIO

SAN JUAN, P. R., *24 de febrero de 1915.*

Boletín Administrativo No. 90.

PROCLAMA
DEL GOBERNADOR DE PUERTO RICO.

Reglamento de Sanidad No. 31.—Sobre la protección de los alimentos para impedir su contaminación, y para evitar el crecimiento de las moscas.

Habiendo sido aprobado por el Consejo Ejecutivo, en 10 de febrero de 1915, de acuerdo con las disposiciones de la Ley No. 81, de 14 de marzo de 1912, el siguiente reglamento, queda por esta proclama promulgado para conocimiento y gobierno de todas las personas a quienes interese:

REGLAMENTO SOBRE LA PROTECCION DE LOS ALIMENTOS PARA IMPEDIR SU CONTAMINACION, Y PARA EVITAR EL CRECIMIENTO DE LAS MOSCAS.

Artículo 1.—Toda carne, pescado, legumbres, frutas y otros productos alimenticios preparados para el consumo público, se guardarán, almacenarán y trasportarán, siempre, en compartimientos o receptáculos a prueba de moscas y polvo a fin de evitar la contaminación por las moscas, el polvo, u otros insectos, y para impedir que los parroquianos o presuntos compradores los manoseen. Tales carnes, pescados, legumbres, frutas y demás productos alimenticios preparados, al ser almacenados, vendidos u ofrecidos en venta, se mantendrán en receptáculos que no contengan ninguna clase de materias corrompidas.

Artículo 2.—Cuando tales carnes, pescados, legumbres, frutas y otros productos alimenticios preparados se expongan a la venta al aire libre, se colocarán en una tablilla o plataforma que esté a 18 pulgadas por menos sobre el nivel del suelo.

Artículo 3.—Todos los hoteles, restaurants, fondas, dulcerías, puestos de carne, panaderías y las cocinas de los mismos o cual-

quier otro lugar donde se guarden, preparen, cocinen o sirvan a parroquianos productos alimenticios se mantendrán en condiciones de limpieza y aseo; y las carnes, pescado, legumbres, dulces y otros productos alimenticios preparados para ser cocidos y servidos en dichos sitios estarán protegidos contra el polvo, moscas y gérmenes, por medio de vidrieras, telas metálicas u otros medios adecuados, aprobados por el Servicio de Sanidad.

Artículo 4.—Ninguna persona manipulará con carnes, pescado, vegetales, frutas u otros productos alimenticios preparados para el consumo público, si no están en envases y paquetes originales, a menos que esté provista de un certificado de buena salud firmado por el jefe local de sanidad o por un médico *autorizado para ello* por el Director de Sanidad, y todas esas personas emplearán todas las precauciones razonables para mantenerse limpias.

Artículo 5.—Se prohibe utilizar como dormitorio ningún local destinado a la venta, manufactura, manejo o almacenaje de cualquier substancia alimenticia destinada al consumo público.

Artículo 6.—No se permitirá la construcción de habitaciones, ni se usará ninguna ya construída para dormitorio en los mismos pisos de las casas destinadas a tiendas o almacenes de comestibles, a no ser que dichas habitaciones estén independizadas, en absoluto, del local de las mercancías.

Artículo 7.—Los necroscomios (*morgues*) y cuartos de autopsia en los hospitales, cementerios, sanatorios, etc., estarán a prueba de moscas protegiendo todas las puertas y ventanas con tela metálica.

Artículo 8.—La existencia dentro de la zona urbana de un municipio o cerca de un lugar habitado de cualquier acumulación o montón de basuras, estiércol, escombros, de animales muertos o de cualquiera otra materia animal o vegetal que pueda servir de criadero de moscas, o para atraerlas, se considerará como un estorbo público, y el dueño, inquilino o encargado de la propiedad en la cual se encuentre dicha acumulación o montón de basuras, etc., será responsable y podrá castigársele de acuerdo con las disposiciones del artículo 330 del Código Penal.

Artículo 9. — Toda carne, pescado, legumbres, frutas u otros productos alimenticios destinados al consumo público que estuviesen contaminados, adulterados o que por cualquier otro motivo resultasen impropios para el consumo público, serán retirados de la venta por un funcionario del Servicio de Sanidad, debidamente autorizado y se prohibirá o evitará su venta para el consumo humano, confiscándolos o por cualquier otro medio que fuese necesario, guardándolos hasta que una corte de justicia competente determine lo que debe hacerse con los mismos.

Artículo 10.—Cualquier infracción de las disposiciones de este reglamento se castigará de acuerdo con el artículo 33 de la "Ley para reorganizar el Servicio de Sanidad," aprobada en 14 de marzo de 1912.

Promulgado así, y habiéndose publicado en dos periódicos de circulación general en la Isla, de acuerdo con lo que dispone el artículo 13 de la Ley No. 81, aprobada en 14 de marzo de 1912, el mencionado reglamento titulado "Reglamento sobre la protección de los alimentos para impedir su contaminación, y para evitar el crecimiento de las moscas," aprobado por el Consejo Ejecutivo en 10 de febrero de 1915, queda a partir de esta fecha con toda la fuerza y vigor de una ley.

EN TESTIMONIO DE LO CUAL he firmado esta proclama y hecho estampar en ella el sello del Gobieron de Puerto Rico, en la ciudad de San Juan, hoy, veinte y cuatro de febrero de mil novecientos quince.

[SELLO] ARTHUR YAGER,
Gobernador.

Promulgada, de acuerdo con la ley, en 24 de febrero de 1915.

MARTÍN TRAVIESO, JR.,
Secretario de Puerto Rico.