248
Sept. 19, 1957

GOBIERNO DE PUERTO RICO
OFICINA DEL SECRETARIO

SAN JUAN, P. R., *18 de octubre de 1915.*

Boletín Administrativo No. 104.

PROCLAMA
DEL GOBERNADOR INTERINO DE PUERTO RICO

Reglamento de Sanidad No. 44.—Hoteles, cafés, restaurants, casas de huéspedes, casas de pupilos y otros establecimientos de igual índole; su reglamentación; promulgado.

Habiendo sido aprobado por el Consejo Ejecutivo en 6 de octubre 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 HOTELES, CAFES, RESTAURANTS, CASAS DE HUESPEDES, CASAS DE PUPILOS Y OTROS ESTABLECIMIENTOS DE IGUAL INDOLE.

Artículo 1.—Se considera como hotel para los efectos de este reglamento toda hospedería anunciada o utilizada por el público como tal; y toda posada, fonda, casa de huéspedes, casa de pupilos y casa de dormir ya se den o no en ellas comidas; *Disponiéndose,* que no se entenderán aplicables las disposiciones de este reglamento a las casas de familia que cedan en alquiler una o más habitaciones a huéspedes siempre que el número de éstos no pase de seis.

Artículo 2.—Para establecer y mantener un hotel en la Isla de Puerto Rico, además de las licencias que exijan las leyes y ordenanzas municipales es indispensable obtener una autorización expedida por el Servicio de Sanidad, previos los requisitos que se expresarán.

Artículo 3.—El peticionario presentará una solicitud por escrito firmada por él o por un representante debidamente autorizado, expresando: el nombre completo y dirección del propietario del hotel y del dueño del edificio en que se va a establecer éste; haciendo constar, si ha sido construído a propósito para el objeto o adaptado; o si es uno de construcción corriente; si se utilizará todo el edificio o una parte o partes del mismo; y especificación de la clase (si 1ª., 2ª., etc., de acuerdo con la clasificación oficial); y de la calidad del establecimiento que se intenta fundar.

Artículo 4.—Recibida la solicitud por el Servicio de Sanidad éste hará practicar una inspección del local dentro de los diez días después de presentada aquélla.

La inspección deberá tener por objeto conocer:

(*a*) Las condiciones del edificio, clase de construcción y tamaño.

(*b*) En las poblaciones en donde haya acueducto y alcantarillado, si está conectado con estos servicios.

(*c*) El número, situación y dimensiones de los cuartos destinados a dormitorios, y puertas y ventanas de cada uno de éstos.

(*d*) El número de camas de cada cuarto dormitorio.

(*e*) El número y descripción de los aparatos de baño, fregaderos e inodoros de cada piso o cuando estas conexiones no existan, de las letrinas y la provisión de agua con que cuenta para usos corrientes.

Hecha la inspección, si el informe es satisfactorio se expedirá la autorización requerida, sin cuyo requisito no se podrá abrir al público ningún hotel.

Artículo 5.—Todo hotel deberá reunir las condiciones sanitarias siguientes:

(*a*) Los pisos, paredes, techos, mostradores, mesas, armarios, alacenas y anaqueles no contendrán desechos, ni polvo, ni telas de araña, ni estarán manchados con ninguna sustancia asquerosa o que infunda la idea de falta de aseo.

(*b*) Las cajas para hielo, refrigeradores, arcones, almacén o depósito de comestibles o de agua no deben despedir mal olor, ni tener mohos, ni lama.

(*c*) Los desagües y el alejamiento de inmundicias, en las poblaciones dotadas de alcantarillado estarán instalados con sujeción al reglamento de plomería. Y en las poblaciones en donde no haya alcantarillado, las letrinas obedecerán en su construcción a lo dispuesto en la materia.

(*d*) La dotación de agua estará en armonía con el objeto y las necesidades del establecimiento y la recogida, depósito y purificación del agua potable, cualquiera que sea su origen, se hará de manera que garantice de toda contaminación.

(*e*) Las habitaciones serán secas, aereadas y claras, y las destinadas a dormitorios tendrán ventilación permanente y las dimensiones adecuadas al número de personas a que se destinen, según se dispone más adelante.

(*f*) La cocina estará situada en local independiente y nunca en comunicación con el inodoro o letrina.

(*g*) El sótano, corral y los alrededores del hotel estarán secos y limpios.

Artículo 6.—Se prohibe acomodar en ningún cuarto de dormir un número mayor de personas de las que corresponde a la cubicación de aquél; entendiéndose que a cada cama para adulto deben corresponder, por lo menos, 6 metros cuadrados de área de piso, y 15 metros cúbicos de espacio de aire por persona; *Disponiéndose* que dos niños menores de 10 años de edad serán contados como un adulto.

Ninguna cama estará situada a menos de dos pies de otra.

Se prohibe utilizar como dormitorios las cocinas de los hoteles, cafés, restaurants, reposterías, confiterías y salones de bebidas, así como sentarse o echarse sobre las mesas, anaqueles y demás mobiliario destinado en aquéllos a colocar sustancias alimenticias.

Artículo 7.—La ropa de cama, colgaduras, mosquiteros, colchones y almohadas se mantendrán limpios y libres de insectos. Las sábanas y fundas de almohada se mudarán dos veces a la semana por lo menos y siempre que hayan sido usadas, aunque sea por una vez, cuando la cama haya de usarse por otra persona. Las mantas se desinfectarán, por cuenta del propietario, cada tres meses y siempre que hubieren sido usadas por personas enfermas, por medio del vapor o en su defecto en agua hirviendo.

Artículo 8.—Todo cuarto de dormir será desinfectado por cuenta del propietario una vez cada tres meses; y tantas cuantas haya sido ocupado por una persona que padeciere de enfermedad contagiosa.

Artículo 9.—Los alimentos que se sirvan en todo hotel, café, restaurant, repostería, confitería y salón de bebidas estarán en buen estado y serán de buena calidad, se conservarán debidamente protegidos contra las moscas y bajo ningún concepto se servirán alimentos que no estén preparados con materias primas y condimentos sanos y que se conserven al abrigo de toda contaminación. Los locales y muebles se mantendrán en la más estricta limpieza y los utensilios empleados en preparar, cocer o servir los alimentos deben mantenerse enteramente limpios y se esterilizarán en agua hirviendo o vapor cada vez hayan de ser usados.

Artículo 10.—Los manteles de mesa y servilletas se mantendrán siempre limpios y en ningún caso se destinará a persona alguna una servilleta ya usada por otra, sin que dicha servilleta haya sido previamente lavada.

Artículo 11.—No podrá administrar ni formar parte del personal de un hotel, restaurant, café, repostería, confitería o salón de bebidas ninguna persona que padezca de enfermedad infecciosa o contagiosa.

Toda persona destinada a servir alimentos o bebidas deberá tener su cuerpo y ropas completamente limpios y estar provista de un delantal blanco que deberá mantener siempre limpio. En

ningún caso pondrá en contacto directo sus manos con los alimentos o bebidas; ni la toalla o paño destinado a secar los platos y vasos podrá colocarlo debajo de los brazos ni emplearlo en otros usos.

Artículo 12.—En cada dormitorio de todo hotel habrá un lavabo. También habrá en todo hotel baños o duchas en la proporción de uno por cada quince huéspedes; e inodoros en la proporción de uno por cada diez.

Artículo 13.—Los cuartos excusados e inodoros serán desinfectados con una solución de cloruro de cal (1 libra por 3 galones) o con cualquier otro agente desinfectante adecuado, tan a menudo como sea necesario para prevenir la formación de olores desagradables.

Artículo 14.—Queda prohibido tener en ningún hotel a persona alguna que padezca de enfermedad contagiosa de alguna de las enumeradas en los reglamentos de sanidad como transmisibles. Al presentarse un caso de esta naturaleza se procederá a la pronta remoción del enfermo; entendiéndose que tal remoción se hará siempre que con ello no peligre su vida. En este último caso, y mientras se puede trasladar al enfermo se le aislará en forma que no sea un peligro para los demás residentes del hotel.

Artículo 15.—En todo hotel habrá suficiente número de escupideras repartidas en los pasillos, alcobas y cocinas, no permitiéndose escupir sino en ellas y tales escupideras deberán limpiarse y desinfectarse a lo menos una vez al día, y mantener en ellas algún líquido antiséptico.

Artículo 16.—Cuando un artículo cualquiera resulte alterado o adulterado, conforme a las disposiciones de este reglamento, el Servicio de Sanidad podrá proceder a su decomiso, preparando y entregando al perjudicado, al momento de dicho decomiso, una muestra de dicho artículo, en el envase y en la forma que resulte adecuada, según su naturaleza, para que pueda comprobarlo si lo creyere conveniente. En caso que el decomiso resulte injusto o arbitrario, el perjudicado tendrá derecho a la reclamación que dispone el artículo 32 de la "Ley para reorganizar el Servicio de Sanidad," vigente desde el 1°. de abril de 1912.

Artículo 17.—En ninguno de los establecimientos mencionados se servirá agua para beber que no reúna las cualidades de pura o que no haya sido filtrada o purificada por la ebullición cuando el Servicio de Sanidad lo ordenare por estar contaminada el agua de que se surte el establecimiento.

Artículo 18.—Las bebidas conocidas como refrescos, ya sean emulsivas, aciduladas o aromáticas y los helados se prepararán en utensilios limpios que estén en buen estado de conservación, y cuyo material no pueda dar lugar a envenenamientos. Se prohibe vender bebidas fermentadas, espirituosas y licores que no estén bien preparados, hayan sufrido adulteración o estén sofisticados o se hayan empleado en su preparación alcoholes amílicos o materias colorantes tóxicas.

Artículo 19.—Los desperdicios y basuras de todo hotel se tendrán en un recipiente tapado y se extraerán diariamente.

Artículo 20.—Cuando cualquiera infracción o violación de las disposiciones de este reglamento constituya o pueda constituir, a juicio del Servicio de Sanidad, un estorbo público, o sea perjudicial a la salud, el Director de Sanidad tendrá derecho a requerir por escrito al dueño o encargado del establecimiento para que proceda dentro del plazo razonable que en aquél se le conceda a remover o remediar el mal; y si cumplido dicho plazo el dueño o encargado dejase o rehusase hacerlo sin motivo justificado, el Servicio de Sanidad podrá proceder a la clausura del establecimiento y cancelación de la licencia; en caso de que dicha clausura resultase injusta o arbitraria, el perjudicado tendrá derecho a ejecutar la reclamación que dispone el artículo 32 de la "Ley para reorganizar el Servicio de Sanidad," vigente desde el 1°. de abril de 1912.

Artículo 21.—Toda ordenanza o reglamento que esté en conflicto con el presente queda derogado. Este reglamento empezará a regir a los sesenta días desde la fecha de su aprobación por el Consejo Ejecutivo y promulgado y publicado de acuerdo con el artículo 13 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 hoteles, cafés, restaurants, casas de huéspedes, casas de pupilos y otros establecimientos de igual índole," aprobado por el Consejo Ejecutivo en 6 de octubre 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 Gobierno de Puerto Rico, en la ciudad de San Juan, hoy, dieciocho de octubre de mil novecientos quince.

[SELLO] MARTÍN TRAVIESO, JR.,
Gobernador Interino.

Promulgada, de acuerdo con la ley, en 18 de octubre de 1915.

R. SIACA PACHECO,
Secretario de Puerto Rico Interino.