791

Sept. 19, 1952

EL PUEBLO DE PUERTO RICO
OFICINA DEL SECRETARIO EJECUTIVO

SAN JUAN, P. R., *13 de noviembre de 1946.*

Boletín Administrativo Núm. 1009.

PROCLAMA
DEL GOBERNADOR DE PUERTO RICO

Reglamento de Sanidad Núm. 120 sobre Restaurantes

El siguiente Reglamento de Sanidad, aprobado por el Comisionado de Salud y por el Consejo Ejecutivo, de acuerdo con las disposiciones del artículo 13 de la Ley Núm. 81 del 14 de marzo de 1912, según ha sido enmendado por la Ley Núm. 156 del 1945, queda por la presente promulgado para conocimiento y gobierno de todas las personas a quienes interese:

Artículo I.—*Definiciones.*—En la interpretación y aplicación de este reglamento regirán las siguientes definiciones:

A. *Restaurante.*—Para los efectos de este reglamento la palabra restaurante significará todo sitio o establecimiento donde se preparen comidas o bebidas para ser servidas al público bien en el local, bien a domicilio o bien para ser vendidos en la calle y otros sitios públicos. Esta definición incluirá a los restaurantes propiamente dichos y a todos los establecimientos donde se despachen comidas o bebidas y que se conocen bajo los nombres de: fondas, cafés, cafetines, cantinas, bares, tabernas, fuentes de soda, friquitines, freidurías y ventorrillos. También incluirá a aquellos hoteles, posadas y casas de hospedaje donde se sirvan comidas o bebidas.

B. *Puesto ambulante de comestibles.*—Por puesto ambulante de comestibles se entenderá cualquier construc-

ción o artefacto portátil o movible (inclusive kioskos, tenderetes, carretones, carretillas, bateas, canastas y demás recipientes, depósitos o receptáculos) utilizado para vender o exponer en venta, por las calles u otros sitios públicos, comestibles o bebidas.

C. *Persona.*—La palabra persona según se usa en este reglamento significará persona natural o jurídica.

D. *Oficial de Sanidad.*—El término oficial de sanidad significará el Comisionado de Salud de Puerto Rico o su representante autorizado.

Artículo II.—*Licencias.*—Será obligatorio para cualquier persona que posea o tenga dominio sobre un restaurante o puesto ambulante de comestibles obtener una licencia que deberá ser expedida de acuerdo con la Ley, a solicitud de la parte interesada por el correspondiente oficial de sanidad. Dicha licencia deberá colocarse a la vista del público en sitio prominente del restaurante o en una parte visible del puesto. Para facilitar esto último la licencia de puesto ambulante de comestibles tendrá un tamaño aproximado al de las tarjetas postales.

Artículo III.—Será necesario para obtener o retener licencia de restaurante que dichos establecimientos satisfagan en todas sus dependencias las condiciones especificadas en los Reglamentos de Sanidad vigentes e independientemente de ello satisfagan también los siguientes requisitos:

Sección 1ª.—*Equipo.*—Los utensilios y en general el equipo deberán ser de construcción fácil de limpiar y habrán de mantenerse escrupulosamente limpios y en buen estado.

Sección 2ª.—*Pisos.*—Los pisos del local donde se instalen los restaurantes serán construídos de hormigón u otro material impermeable y de manera que se facilite la limpieza; y se mantendrán limpios y en buen estado.

Sección 3ª.—*Paredes y cielo raso.*—Las paredes y cielo raso deberán estar adecuadamente pintados y se mantendrán en buen estado, disponiéndose que las cocinas deberán estar pintadas de color claro.

Sección 4ª.—*Luz.*—Los cuartos donde se depositen, preparen o sirvan alimentos o donde se laven los utensilios deberán tener un mínimo de diez (10) pies de luz y tendrán iluminación natural o artificial adecuada. Por iluminación adecuada se entenderá aquella que a una altura de treinta (30) pulgadas del piso mantenga una intensidad no menor de diez (10) pies bujías. Estas especificaciones no se aplicarán a los cuartos de refrigeración.

Sección 5ª.—*Ventilación.*—Los cuartos donde se depositen, elaboren o se sirvan alimentos o donde se laven utensilios estarán adecuadamente ventilados. Se considerarán adecuadamente ventilados cuando haya puertas, ventanas, claraboyas o demás huecos, no obstruídos, equivalentes en área a cuando menos el 20 por ciento del área total del piso. Cuando no existe el área de ventilación mencionada será considerada adecuada la ventilación artificial o mecánica si ella provee no menos de ocho (8) cambios de aire por hora con recirculación no mayor del 50 por ciento. Estas especificaciones no se aplicarán a cuartos de refrigeración ni a sitios donde se preparen alimentos cuando por la naturaleza del procedimiento usado para su preparación resulte perjudicial su aplicación.

Las cocinas tendrán sistemas propios de ventilación que remuevan hacia el exterior, continuamente, el humo, la humedad y otros gases calientes bien sea mediante el uso de campana y chimenea o de abanico de extracción o de cualquiera otro sistema similar.

Sección 6ª.—*Puertas y ventanas.*—Las puertas, ventanas, claraboyas y demás huecos que den al exterior estarán protegidas contra la entrada de moscas y otros insectos mediante el uso de tela metálica, malla 16 (16 hilos por pulgada lineal) o de otra red, sistema o providencia que surta los mismos efectos, y que esté aprobada por el Oficial de Sanidad.

Las hojas de las puertas y ventanas de tela metálica abrirán hacia afuera y serán de buen ajuste y de cierre automático.

Las neveras y máquinas de preparar alimentos serán de construcción aprobada por el Oficial de Sanidad y se mantendrán limpias y en buen estado de funcionamiento.

Sección 11ª.—*Limpieza y Tratamiento Bactericida.*—Los restaurantes estarán provistos de las facilidades necesarias para la limpieza y tratamiento bactericida de sus utensilios. Cuando se usan máquinas para lavar o aplicar procedimientos bactericidas, dichas máquinas serán de un tipo aprobado por el Oficial de Sanidad. Todo el equipo, incluyendo mostradores, aparadores, mesas, neveras y cocinas, se mantendrá completamente limpio y libre de la presencia de insectos. Todos los utensilios que se usen en la preparación y servicio de alimentos y bebidas deberán ser sometidos a un proceso de limpieza después de cada vez que se usen. Este proceso de limpieza se llevará a cabo en tres fases, a saber: lavado, enjuague y tratamiento bactericida; entendiéndose que el tratamiento bactericida de los utensilios de cocina será obligatorio solamente una vez cada 24 horas y antes de empezar las faenas del día; el tratamiento bactericida del servicio de mesa, como platos, cubiertos, vasos y fuentes, etc. será obligatorio cada vez que se use. El resto del equipo será lavado o limpiado con la necesaria frecuencia, siendo obligatorio que se mantenga siempre limpio.

Primeramente se deberán eliminar los residuos acumulados en los utensilios. Luego se lavarán los utensilios lo cual se llevará a cabo mediante el uso de agua caliente a una temperatura de 110°F (43.3 centígrados) a 120°F (48.8 centígrados) que deberá contener una cantidad adecuada de agente limpiador, o detersorio para remover la grasa.

El agua se mantendrá razonablemente limpia manteniendo siempre la debida concentración del agente limpiador. Luego del lavado los utensilios se enjuagarán en agua clara.

Los utensilios serán sometidos a un tratamiento bactericida considerándose aceptable cualquiera de los siguientes métodos:

(*a*) La inmersión en agua caliente a una temperatura no menor de 170°F (76.6 centígrados) por dos minutos o en agua hirviendo no menos de medio minuto.

(*b*) La inmersión en solución de cloro libre a no menos de 50 partes por millón durante dos minutos cuando menos; o, la inmersión en cualquier otra solución bactericida por tiempo suficiente y mediante la aprobación del Oficial de Sanidad.

(*c*) Exposición en un gabinete de vapor, provisto de termómetro indicador en su zona más fría a 170°F (76.6 centígrados) durante quince minutos o a 200°F (93.3 centígrados) durante cinco minutos.

(*d*) Exposición en un gabinete de aire caliente, equipado con termómetro indicador en su zona más fría, a una temperatura no menor de 180°F (82.2 centígrado) por un período de 20 minutos cuando menos.

En el caso del equipo que por su tamaño no se pueda tratar en las formas arriba indicadas se procederá de una de las siguientes maneras:

(*a*) Se someterán todas sus superficies a un chorro de vapor.

(*b*) Se someterán todas sus superficies a un enjuague con agua hirviendo.

(*c*) Se lavarán cuidadosamente todas sus superficies con una solución de cloro u otro producto bactericida aprobado por el Oficial de Sanidad en concentración adecuada.

Sección 12ª.—*Manipulación de Equipo y Utensilios.*—Una vez sometidos a proceso bactericida los utensilios deberán ser protegidos contra toda contaminación inclusive el polvo y los insectos. Todos los utensilios de uso individual llamados sanitarios (para ser usados una sola vez) se adquirirán en envases o paquetes sanitarios y deberán almacenarse dentro de dichos envases o paquetes en sitios secos y limpios y libres de toda contaminación hasta el momento en que se vayan a usar; y, entonces, se manipularán con el cuidado necesario para no contaminarlos con las manos.

Sección 13ª.—*Disposición de Desperdicios.*—Las basuras y demás desperdicios deberán depositarse en zafacones con tapas ajustadas y a prueba de insectos.

Sección 14ª.—*Refrigeración.*—Todos los alimentos o bebidas que por su naturaleza estén expuestos a descomposición deberán conservarse a una temperatura no mayor de 50°F (10 centígrados) en refrigeradoras que se limpiarán tan frecuentemente como sea necesario para mantenerlas limpias siempre. En aquéllas en que se utilice agua, ninguna botella estará sumergida por completo, sino que se mantendrá en posición vertical con la boca a 1½″ sobre el nivel del agua y esta agua se cambiará con la frecuencia necesaria para la absoluta limpieza.

Sección 15ª.—*Alimentos o Bebidas.*—Todos los alimentos o bebidas se mantendrán limpios, libres de descomposición o adulteración. La leche y los productos de leche inclusive, los mantecados o helados, estarán sometidos a todas las disposiciones y reglamentos que a ese respecto dicte o haya dictado el Comisionado de Salud.

Sección 16ª.—*Almacenamiento, exhibición y despacho de alimentos y bebidas.*—Los alimentos y bebidas habrán de depositarse, exhibirse y servirse en tal forma que permanezcan protegidos del polvo, moscas y otros insectos y de la destrucción y contaminación por ratas, y de cualquier otra contaminación. Ningún animal deberá tener acceso a cuartos donde se preparen, manipulen, o se sirvan alimentos.

Sección 17ª.—*Ratas y sabandijas.*—Todo edificio donde se almacenen o preparen alimentos o bebidas estará construído a prueba de ratas. Todas las personas que tengan relación directa o indirectamente con el funcionamiento de un restaurante estarán obligadas a tomar todas las precauciones necesarias para mantener los edificios y sus anexos o dependencias, libres de ratas y demás sabandijas mediante el uso de métodos efectivos para su eliminación. En caso de infestación de ratas u otras sabandijas, el dueño o encargado del establecimiento quedará obligado a notificar al Oficial de Sanidad y a seguir las recomendaciones que éste le haga para eliminarlas.

Sección 18ª.—*Limpieza del personal.*—Todos los empleados deberán usar ropas limpias y mantener su cuerpo limpio, especialmente las manos, mientras estén de servicio en el restaurante.

Sección 19ª.—*Salud del personal.*—Las personas que trabajen en un restaurante estarán obligadas a someterse, una vez al año, a un reconocimiento médico, inclusive examen de pecho por medio de rayos X y exámenes de esputo, excreta y de sangre que fueren necesarios. Solamente personas saludables, que no sean portadoras de enfermedades y que estén provistas de un certificado de buena salud podrán trabajar en restaurantes.

Sección 20ª.—*Misceláneas.*—Las dependencias y anexos de todos los restaurantes se mantendrán limpios. Ninguna de las operaciones relacionadas con el restaurante se llevará a cabo en cuartos de vivienda ni en locales que se comuniquen directamente con dichos cuartos de vivienda. Los restaurantes tendrán un local provisto para que los empleados se cambien de ropa; este local se mantendrá limpio en todo momento. Los manteles, chaquetas y delantales sucios se mantendrán en sitios adecuados a tal fin.

Artículo IV.—*Puestos ambulantes de comestibles y bebidas.*

Sección 1.—Será requisito para obtener una licencia para puestos ambulantes de comestibles que dichos puestos estén construídos en forma aceptable al Oficial de Sanidad.

Sección 2.—El Oficial de Sanidad aprobará y autorizará el funcionamiento de esta clase de negocios siempre y cuando cumplan con los siguientes requisitos sanitarios:

(*a*) Los alrededores donde se localicen, detengan o estacionen estos puestos ambulantes estarán completamente limpios.

(*b*) El puesto ambulante de comestibles estará construído en forma tal que asegure que los alimentos o bebidas, utensilios y equipo no estén expuestos a con-

taminación alguna inclusive por medio de polvo o insectos.

(*c*) Solamente se venderán aquellos alimentos o bebidas libres de contaminación, propias para el consumo humano y que hayan sido preparados en locales que reúnan las especificaciones de este reglamento para restaurantes o en locales que estén aprobados por un Oficial de Sanidad.

(*d*) Tendrán suficiente provisión de agua potable, o de lo contrario usarán exclusivamente utensilios de los llamados sanitarios para ser usados por una sola vez.

(*e*) Todos los utensilios que se usen satisfarán las condiciones de limpieza, lavado y tratamiento bactericida que se exigen en este reglamento para los utensilios de restaurante o en su defecto serán del tipo de los llamados sanitarios (para ser usados por una sola vez); éstos deberán haber permanecido siempre, desde su adquisición en los envases originales hasta que vayan a usarse. Deberán guardarse en un sitio limpio y seco.

Queda por la presente prohibido el uso de los utensilios de uso múltiple en aquellos locales donde no existan facilidades para el debido lavado y tratamiento bactericida de los utensilios y equipo.

(*f*) Cada puesto ambulante de comestibles estará provisto de refrigeración adecuada para todos aquellos alimentos y bebidas que puedan descomponerse a la temperatura del ambiente.

(*g*) El hielo utilizado en el alimento o bebida deberá proceder de una fuente autorizada por el Oficial de Sanidad y manipulado en forma tal que se evite su contaminación.

(*h*) Los desperdicios y basuras se mantendrán en receptáculos herméticamente cerrados y se dispondrá de ellos en forma adecuada. También se dispondrá del agua del lavado así como de otros desperdicios líquidos en forma tal que no constituya un estorbo ni una amenaza a la salud pública.

Artículo V.—*Examen y Destrucción de Alimentos y Bebidas Impropios para el Consumo o Adulterados.*—El Oficial de Sanidad podrá examinar en cualquier tiempo

y podrá tomar muestras de alimentos, bebidas u otras substancias cuantas veces lo crea necesario en cualquier restaurante o puesto ambulante de comestibles para determinar su calidad y pureza, así como de las substancias utilizadas en la limpieza, lavado y tratamiento bactericida de los utensilios para determinar sus cualidades y su efectividad.

El Oficial de Sanidad podrá prohibir la venta y decomisar cualquier comestible o bebida que esté adulterado, en estado de descomposición, expuesto a contaminación o descomposición o que sea en cualquier modo impropio para el consumo humano, según lo requerido por la Ley Núm. 72 de 1940, conocida por Ley de Alimentos, Drogas y Cosméticos.

Cuando de la inspección del restaurante o del puesto ambulante de comestibles resultare que se han satisfecho estos requisitos o que se considere razonablemente seguro que se ha de mantener el establecimiento dentro de estas disposiciones, el Oficial de Sanidad extenderá una licencia sanitaria al dueño del restaurante o puesto ambulante de comestibles. Cuando existan deficiencias se notificarán al dueño o encargado para que sean corregidas dentro de un plazo razonable. Cuando las deficiencias no fueren corregidas dentro del plazo concedido, el Oficial de Sanidad sumariamente procederá a prohibir la venta o servicio de comidas o bebidas en el restaurante o puesto ambulante, cancelando la licencia.

Artículo VI.—*Inspección de Restaurantes o Puesto Ambulante de Comestibles.*—El Oficial de Sanidad visitará periódicamente y hará una inspección detallada de los restaurantes o puestos ambulantes de comestibles, llenando en cada caso los impresos de inspección provistos al efecto. El Oficial de Sanidad anotará las deficiencias sanitarias encontradas y le entregará al dueño o encargado del restaurante la primera copia del impreso de inspección como una notificación de las deficiencias a ser corregidas, concediéndole al dueño o encargado del establecimiento un número razonable de días a juicio del Oficial de Sanidad, para corregir las deficiencias anotadas.

Artículo VII.—Cualquier persona que se dedique a la venta o servicio de comidas o bebidas sin licencia o en violación a lo fijado por este reglamento, estará sujeto a las penalidades fijadas por la ley.

Artículo VIII.—Cualquier alimento que se prepare, almacene o se venda en un restaurante o puesto ambulante de comestibles sin licencia se considerará contaminado, descompuesto, adulterado o impropio para el consumo humano según lo indica el Artículo 10 de la Ley Núm. 72 de 1940, llamada de Alimentos, Drogas y Cosméticos, y se procederá en el caso según lo especificado en el Artículo 6 de dicha ley y según se reitera y establece en este reglamento.

Artículo IX.—Tres meses después de haber sido aprobado y promulgado, de acuerdo con la Ley, este reglamento, ningún restaurante o puesto ambulante de comestibles podrá funcionar a menos que llene los requisitos que se especifican en este reglamento inclusive la adquisición de licencia sanitaria.

Artículo X.—El Oficial de Sanidad está autorizado para que al revocar cualquier licencia de restaurante o puesto ambulante de comidas o bebidas haga público el hecho de la manera que lo creyere conveniente.

Artículo XI.—*Renovación de Licencia.*—El dueño o encargado de cualquier restaurante cuya licencia haya sido revocada, podrá en cualquier momento solicitar nueva licencia.

En tal caso el Oficial de Sanidad procederá a practicar una reinspección del local y si comprueba que las deficiencias que causaron la revocación de la licencia han sido corregidas, procederá a conceder una nueva licencia al restaurante o al puesto ambulante de comestibles.

Artículo XII.—*Penalidades.*—Toda persona que violare cualquier disposición de este reglamento, convicto que fuere, será castigado de acuerdo con las disposiciones del Artículo 33 de la Ley Núm. 156 aprobada en 10 de mayo de 1945.

Artículo XIII.—Todo reglamento o parte de reglamento que se oponga al presente queda por éste derogado.

Artículo XIV.—Si cualquier palabra, inciso, oración, artículo o parte del presente reglamento fuese por cualquier razón impugnado ante un tribunal y declarado inconstitucional o nulo, tal sentencia o decisión no afectará, menoscabará, o invalidará las restantes disposiciones y partes de este reglamento, sino que su efecto se limitará a la palabra, inciso, oración, artículo o parte específico así declarado inconstitucional o nulo; y la nulidad o invalidez de cualquier palabra, inciso, oración, artículo o parte en algún caso no se entenderá que afecta o perjudica en sentido alguno su aplicación o validez en cualquier otro caso.

Artículo XV.—Este reglamento empezará a regir inmediatamente después de ser aprobado por el Consejo Ejecutivo, firmado por el Gobernador de Puerto Rico y promulgado por el Secretario Ejecutivo de acuerdo con el Artículo 13 de la Ley Núm. 156 aprobada en 10 de mayo de 1945.

Promulgado así, de acuerdo con el Artículo 13 de la Ley Núm. 81 del 14 de marzo de 1912, enmendado por la Ley 156 del 1945, el preinserto Reglamento de Sanidad Núm. 120 quedará, a partir de su publicación en dos periódicos de circulación general en la Isla de Puerto Rico, con toda fuerza y vigor de ley.

EN TESTIMONIO DE LO CUAL, firmo la presente y hago estampar en ella el Gran Sello de Puerto Rico, en la Ciudad de San Juan, hoy, día trece de noviembre, A. D. mil novecientos cuarenta y seis.

[SELLO] JESÚS T. PIÑERO,
Gobernador.

Promulgada de acuerdo con la ley en 13 de noviembre de 1946.

HAYDÉE F. SAN MIGUEL,
Secretaria Ejecutiva.