REGLAMENTO DEL SECRETARIO DE SALUD NUM. 31

8'21
24 de enero de 1963
3:39 P.M.

ELABORACION, ROTULACION, MANIPULACION, TRANSPORTE, Y VENTA EN PUERTO RICO DE TODO PRODUCTO PROCEDENTE DE LA INDUSTRIA HELADERA Y LA CONFECCION O ELABORACION Y VENTA DE PIRAGUAS Y PARA OTROS FINES.

Aprobado: Jorge Quesada Yordán
Secretario de Estado, Interino

Por: Adolfo Dorrata Orsini
Secretario Auxiliar de Estado

ARTÍCULO I

DEFINICIONES: EN LA INTERPRETACIÓN Y APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO REGIRÁN LAS SIGUIENTES DEFINICIONES:

A- INDUSTRIA HELADERA: SE ENTENDERÁ POR INDUSTRIA HELADERA PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO TODA INDUSTRIA Ó NEGOCIO CUYA ACTIVIDAD INDUSTRIAL Ó DE CUALQUIER NATURALEZA ESTÉ RELACIONADA CON LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN, ROTULACIÓN, MANIPULACIÓN, TRANSPORTE Y VENTA AL POR MAYOR Y/O AL DETAL EN PUERTO RICO DE MANTECADOS, HELADOS, SORBETES, GRANIZADOS O CUALQUIER OTRO PRODUCTO SIMILAR CONGELADO O SEMICONGELADO, INCLUYENDO LAS PALETAS (NOVELTIES) Y ESPECIALIDADES (SPECIALTIES) TALES COMO BOMBONES O CUALQUIER PRODUCTO SIMILAR DESTINADO A LA VENTA PARA CONSUMO PÚBLICO.

B- HELADO DE CREMA (PLAIN ICE CREAM): SE ENTENDERÁ POR HELADO DE CREMA CUALQUIER PRODUCTO LÁCTEO (MILK PRODUCT) CONGELADO O SEMICONGELADO EL CUAL SE HAYA AGITADO DURANTE EL PROCESO DE CONGELACIÓN E INCLUYE CUALQUIER PRODUCTO DE LECHE CONGELADA QUE CONTENGA GRASA DE LECHE Y SÓLIDOS DE LECHE, ÉSTOS NO GRASOS, Y QUE SU CONSISTENCIA SIMULE LA TEXTURA O CARACTERÍSTICAS DE LA CREMA DE LECHE CONGELADA Y QUE CONTENGA DIEZ (10%) POR CIENTO POR PESO, O MÁS DE GRASA DE LECHE NO IMPORTA BAJO QUE NOMBRE SE FABRIQUE Y/O SE EXPENDA. DISPONIÉNDOSE QUE, EL HELADO DE CREMA SE CONFECCIONARÁ O SE ELABORARÁ DE UNA COMBINACIÓN PASTERIZADA DE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: CREMA DE LECHE, LECHE ÍNTEGRA CON GRASA DE LECHE O MANTEQUILLA DE LECHE AÑADIDA, SÓLIDOS DE LECHE NO GRASOS, AGREGÁNDOLE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR), JARABE DE AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR SIRUP), JARABE DE MAÍZ DESHIDRATADO, JARABE DE ARCE (MAPLE SUGAR SIRUP), MIEL DE ABEJA, AGUA, SAL, SABORES NATURALES O ARTIFICIALES CERTIFICADOS, ESTABILIZADOR, HUEVOS O PRODUCTOS DE HUEVOS, COLORANTES CERTIFICADOS, GRASA DE LECHE, FRUTAS Y/O JUGOS DE FRUTAS. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS QUE, PODRÁN UTILIZARSE OTROS INGREDIENTES EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS HELADOS SIEMPRE Y CUANDO SU USO HAYA SIDO APROBADO PREVIAMENTE POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO. EL PRODUCTO FINAL NO CONTENDRÁ MÁS DE 0.20% (1/5 DE 1%) POR PESO DE EMULSIFICADOR Y NO MÁS DE 0.5% POR PESO DE ESTABILI-

ZADOR Y NO MÁS DE 0.5% POR PESO DE SÓLIDOS DE YEMA DE HUEVO. EL PESO POR GALÓN DEL HELADO DE CREMA NO SERÁ MENOR DE 4.5 LBS. Y EL PESO POR GALÓN DE LOS SÓLIDOS TOTALES DE ALIMENTOS NO SERÁ MENOR DE 1.6 LBS. EL PRODUCTO FINAL, HELADO DE CREMA CORRIENTE (PLAIN ICE CREAM) DEBERÁ CONTENER NO MENOS DE 10% POR PESO DE GRASA DE LECHE EXCEPTO CUANDO SE LE AÑADE FRUTAS, NUECES, COCOA, BIZCOCHO, CHOCOLATE, Y/O CONFITURAS (CONFITURES) PARA DARLE SABOR Y EN ESTE CASO CONTENDRÁ NO MENOS DE 8% DE GRASA DE LECHE POR PESO.

C- MANTECADO (FRENCH ICE CREAM, FROZEN CUSTARD, FRENCH CUSTARD ICE CREAM: SE ENTENDERÁ POR MANTECADO AQUEL PRODUCTO QUE EN ADICIÓN A LOS INGREDIENTES Y A LAS PROPORCIONES QUE DE DICHOS INGREDIENTES YA SE HA ESTABLECIDO PARA EL HELADO DE CREMA, CONTENGA NO MENOS DE 14% POR PESO DE GRASA DE LECHE Y NO MENOS DE 1.4% POR PESO DE SÓLIDOS DE YEMA DE HUEVO. DISPONIÉNDOSE QUE, CUANDO ESTE PRODUCTO CONTENGA FRUTAS, COCOA, CHOCOLATE, BIZCOCHO, NUECES, CONFITURAS, ETC., NO CONTENDRÁ MENOS DE 12% POR PESO DE GRASA DE LECHE Y NO MENOS DE 1.1% POR PESO DE SÓLIDOS DE YEMA DE HUEVO, Y EL PESO POR GALÓN DE LOS SÓLIDOS TOTALES DE ALIMENTOS NO PODRÁ SER MENOR DE 1.8 LBS. DISPONIÉNDOSE QUE, ADEMÁS ESTE PRODUCTO ESTARÁ SUJETO A TODAS LAS DISPOSICIONES DEL PÁRRAFO "B" ANTERIOR QUE NO SEAN CONFLICTIVAS CON ÉSTA.

D- HELADO DE LECHE (ICE MILK: SE ENTENDERÁ POR HELADO DE LECHE, CUALQUIER PRODUCTO LÁCTEO (MILK PRODUCT) CONGELADO O SEMICONGELADO EL CUAL SE HAYA AGITADO DURANTE EL PROCESO DE CONGELACIÓN E INCLUYE CUALQUIER PRODUCTO DE LECHE CONGELADA QUE CONTENGA GRASA DE LECHE Y SÓLIDOS DE LECHE, ÉSTOS NO GRASOS Y QUE SU CONSISTENCIA SIMULE LA TEXTURA Y CARACTERÍSTICA DE LECHE CONGELADA Y QUE CONTENGA NO MENOS DE 2-1/2% POR PESO DE GRASA DE LECHE Y NO MÁS DE 4% DE PESO DE GRASA DE LECHE NO IMPORTA BAJO QUE NOMBRE SE FABRIQUE O EXPENDA. DISPONIÉNDOSE QUE, EL HELADO DE LECHE SE CONFECCIONARÁ O SE ELABORARÁ DE UNA COMBINACIÓN PASTERIZADA DE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: CREMA DE LECHE, LECHE ÍNTEGRA CON GRASA DE LECHE O MANTEQUILLA DE LECHE AÑADIDA, SÓLIDOS DE LECHE NO GRASOS, AGREGÁNDOLE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR), JARABE DE AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR SIRUP), JARABE DE MAÍZ DESHIDRATADO, JARABE DE ARCE (MAPLE SUGAR SIRUP), MIEL DE ABEJA, AGUA, SAL, SABORES NATURALES O ARTIFICIALES CERTIFICADOS,

ESTABILIZADOR, EMULSIFICADOR, HUEVOS O PRODUCTOS DE HUEVOS, COLORANTES CERTIFICADOS, GRASA DE LECHE, FRUTAS Y/O JUGOS DE FRUTAS. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS, QUE PODRÁN UTILIZARSE OTROS INGREDIENTES EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DEL HELADO DE LECHE SIEMPRE Y CUANDO SU USO HAYA SIDO APROBADO PREVIAMENTE PARA ÉSTE PROPÓSITO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO. EL PRODUCTO FINAL NO CONTENDRÁ MÁS DE 0.20% (1/5 DE 1%) POR PESO DE EMULSIFICADOR Y NO MÁS DE 0.5% (1/2 DE 1%) POR PESO DE ESTABILIZADOR Y NO MÁS DE 0.5% POR PESO DE SÓLIDOS DE YEMA DE HUEVO. EL PESO POR GALÓN DEL HELADO DE LECHE NO SERÁ MENOR DE 4.5 LBS., Y EL PESO POR GALÓN DE LOS SÓLIDOS TOTALES DE ALIMENTOS NO SERÁ MENOR DE 1.5 LBS. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS QUE, EL HELADO DE LECHE DEBERÁ CONTENER NO MENOS DE 2-1/2% Y NO MÁS DE 4% POR PESO DE GRASA DE LECHE.

E. HELADO DE FRUTAS O GRANIZADO (WATER ICE): SE ENTENDERÁ POR HELADO DE FRUTAS CUALQUIER PRODUCTO CONGELADO O SEMICONGELADO Y CON SABOR BIEN PRONUNCIADO A FRUTAS, CUYO PROCEDIMIENTO DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN SEA SIMILAR AL DE LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DEL HELADO DE CREMA, NO IMPORTA BAJO QUE NOMBRE SE FABRIQUE Ó EXPENDA. DISPONIÉNDOSE QUE, EL HELADO DE FRUTAS SE CONFECCIONARÁ O SE ELABORARÁ DE UNA MEZCLA PASTERIZADA DE UNO O DE ALGUNOS DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS: JUGOS DE FRUTAS MADURAS, FRUTAS MADURAS FRESCAS O CONGELADAS, FRUTAS MADURAS ENLATADAS Y MOLIDAS EN PEDAZOS; AÑADIÉNDOSELE UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR), JARABE DE ARCE, (MAPLE SUGAR SIRUP), MIEL DE ABEJA, AGUA, SAL, ESTABILIZADOR, EMULSIFICADOR, Y/O COLORANTES CERTIFICADOS. EL PESO POR GALÓN DE HELADO DE FRUTAS NO SERÁ MENOR DE 6 LBS. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS, QUE EL PRODUCTO FINAL CONTENDRÁ NO MENOS DEL 0.35% DE ÁCIDO ORGÁNICO COMESTIBLE DETERMINADO POR EL PROCEDIMIENTO DE ANÁLISIS VOLUMÉTRICO (TITRATION) CON UN ÁLCALI DE COMÚN ASCENSO (STANDARD) Y CALCULADO COMO ÁCIDO LÁCTICO. ESTE ÁCIDO ORGÁNICO PROCEDERÁ EN TOTAL O EN PARTE DE LAS FRUTAS O JUGOS DE FRUTAS UTILIZADAS EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DEL HELADO O MEDIANTE LA ADICIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO, TARTÁRICO. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS, QUE EL PRODUCTO FINAL NO CONTENDRÁ MÁS DE 0.5% (1/2%) POR PESO DE ESTABILIZADOR Y NO MÁS DE 0.20% (1/5 DE 1%) POR PESO DE EMULSIFICADOR, AMBOS APROBADOS PREVIAMENTE POR EL DPT. DE SALUD DE P.R.

EN EL CASO DE QUE SE COMPROBARE QUE LA ÁCIDEZ ESPECIFICADA EN ESTE REGLAMENTO PARA LOS HELADOS DE FRUTAS RESULTARE PERJUDICIAL

SUBSTANCIALMENTE AL SABOR NATURAL Y ESPECÍFICO DE ALGUNA FRUTA EN PARTICULAR DE LA CUAL SE ELABORASE UN HELADO DE FRUTAS, EL SECRETARIO DE SALUD DE PUERTO RICO, ESPECIFICARÁ EL MÍNIMO DE ACIDEZ EN EL REFERIDO CASO. SOLAMENTE PODRÁN UTILIZARSE EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DE HELADOS DE FRUTAS OTROS INGREDIENTES ADEMÁS DE LOS AQUÍ ESPECIFICADOS CUANDO EL SECRETARIO DE SALUD DE PUERTO RICO APRUEBE PREVIAMENTE PARA ESTE PROPÓSITO EL USO DE LOS MISMOS.

F- SORBETE (SHERBET): SE ENTENDERÁ POR SORBETE (SHERBET) CUALQUIER PRODUCTO CONGELADO O SEMICONGELADO, ENDULZADO Y ELABORADO CON FRUTAS O JUGOS DE FRUTAS Y SÓLIDOS DE LECHE. LAS FRUTAS O LOS JUGOS DE FRUTAS UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DEL SHERBET (SORBETE) DEBERÁN SER FRESCOS, ENLATADOS O CONSERVADOS ADECUADAMENTE Y QUE CONTENGA NO MÁS DE CINCO (5%) POR CIENTO POR PESO DE SÓLIDOS DE LECHE TOTALES. EL SORBETE (SHERBET) NO DEBERÁ CONTENER MENOS DEL TRES (3%) POR CIENTO POR PESO NI MÁS DEL CINCO (5%) POR PESO DE SÓLIDOS TOTALES DE LECHE CON EXCEPCIÓN DEL SORBETE DE COCO O DE GUANÁBANA. DISPONIÉNDOSE QUE, CUANDO SE CONFECCIONE O ELABORARE UN SORBETE DE COCO O DE GUANÁBANA EL CONTENIDO POR PESO DE SÓLIDOS TOTALES DE LECHE NO SERÁ MENOR DEL CINCO (5%) POR PESO Y NO TIENE QUE CONTENER GRASA DE LECHE. EL PROCESO DE ELABORACIÓN DE LOS SORBETES (SHERBET SERÁ SIMILAR AL PROCESO DE ELABORACIÓN DEL HELADO DE CREMA. EL SORBETE SE CONFECCIONARÁ O ELABORARÁ DE CREMA DE LECHE, LECHE ÍNTEGRA O CUALQUIER FORMA DE SÓLIDOS DE LECHE Y UNO O MÁS DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES: SACAROSA, DEXTROSA, JARABE DE MAÍZ, JARABE DE MAÍZ DESHIDRATADO, AZÚCAR INVERTIDA (INVERT SUGAR), JARABE DE ARCE (MAPLE SIRUP), AZÚCAR DE ARCE, (MAPLE SUGAR), MIEL DE ABEJA, MELAZA, FRUTAS O JUGOS, AGUA, SAL, ESTABILIZADOR Y/O COLORANTES CERTIFICADOS. DISPONIÉNDOSE QUE, EL PRODUCTO FINAL NO DEBERÁ CONTENER MÁS DEL 0.5% (1/2 DE 1%) POR PESO DE ESTABILIZADOR NI MÁS DE 0.20% (1/5 DE 1%) POR PESO DE EMULSIFICADOR, AMBOS APROBADOS POR EL DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA FEDERAL O POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO. LA ACIDEZ EN EL SORBETE NO SERÁ MENOR EXCEPTO EN EL CASO DEL COCO Y LA GUANÁBANA, DE 0.35% DE ÁCIDO ORGÁNICO COMESTIBLE, SEGÚN DETERMINACIÓN EFECTUADA POR EL PROCEDIMENTO DE ANÁLISIS VOLUMÉTRICO (TITRATION) CON UN ALCALÍ DE COMÚN ASCENSO (STANDARD) Y CALCULADO COMO ÁCIDO LÁCTICO. POR EL PORCIENTO DE GRASA DE LECHE EXCEPTO EN EL CASO DEL COCO Y LA GUANÁBANA, NO SERÁ MENOR DE 1% NI MAYOR DEL 2% POR PESO. LA ACIDEZ

DERIVARÁ EN TOTAL O EN PARTE DE LAS FRUTAS O JUGOS DE FRUTAS UTILIZADOS EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DEL SORBETE O POR LA ADICIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO, TARTÁRICO O MÁLICO. DISPONIÉNDOSE QUE, EL PESO POR GALÓN DEL SORBETE NO SERÁ MENOR DE 6 LBS. Y EL PESO POR GALÓN DE SÓLIDOS TOTALES ALIMENTICIOS NO SERÁ MENOR DE 1.8 LBS. CUANDO SE ELABOREN SORBETES (SHERBETS) DE COCO O DE GUANÁBANA EL PESO POR GALÓN DE LOS MISMOS NO SERÁ MENOR DE 4.5 LBS. Y EL TOTAL DE SÓLIDOS ALIMENTICIOS POR GALÓN NO SERÁ MENOR DE 1.5 LBS. DISPONIÉNDOSE ADEMÁS, QUE CUANDO SE DEMOSTRARE QUE LA ACIDEZ ESPECIFICADA EN ESTE REGLAMENTO PARA LOS SORBETES FUESE PERJUDICIAL AL SABOR TÍPICO DE LA FRUTA UTILIZADA EN LA CONFECCIÓN DE ESTE PRODUCTO, EL SECRETARIO DE SALUD ESTIPULARÁ EL POR CIENTO DE ACIDEZ EN LOS CASOS ESPECÍFICOS. SOLAMENTE PODRÁN UTILIZARSE OTROS INGREDIENTES, ADEMÁS DE LOS ESPECIFICADOS EN ESTA DEFINICIÓN, CUANDO LOS MISMOS HAYAN SIDO APROBADOS PREVIAMENTE POR EL SECRETARIO DE SALUD DE PUERTO RICO.

CUANDO SE DEMOSTRARE A SATISFACCIÓN DEL SECRETARIO DE SALUD DE PUERTO RICO, QUE EL CONTENIDO DE GRASA REQUERIDO PARA LOS SORBETES EN ESTE REGLAMENTO FUESE PERJUDICIAL AL SABOR CARACTERÍSTICO DE ALGUNA FRUTA EN PARTICULAR, DICHO SECRETARIO DE SALUD PODRÁ REBAJAR EL REFERIDO POR CIENTO DE GRASA O ELIMINAR DICHO INGREDIENTE EN EL CASO Y PARA LA FRUTA ESPECÍFICA A QUE SE HAGA REFERENCIA.

G- GRASA: EN CUALQUIER SITIO EN ESTE REGLAMENTO EN QUE SE UTILICE EL TÉRMINO "GRASA" SE ENTENDERÁ LA GRASA O MANTECA NATURAL DE LA LECHE DE VACA.

H- MEZCLA (MIX): ES LA UNIÓN Y ENLACE (MISTURA) SIN CONGELAR DE LOS INGREDIENTES A USARSE EN LA CONFECCIÓN O ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA.

I- ESTABILIZADOR: LA PALABRA ESTABILIZADOR SIGNIFICARÁ SUBSTANCIAS PARA DARLE CUERPO, CONSISTENCIA Y SUAVIDAD A LA MEZCLA.

J- FABRICA DE HELADO: EL TÉRMINO FÁBRICA DE HELADO SIGNIFICARÁ CUALQUIER LOCAL, EDIFICIO, CASA O DEPENDENCIA DE LAS MISMAS, CAMIONES O ESTRUCTURAS AMBULANTES, EN DONDE SE ELABORE O CONFECCIONE O PROCESE CUALQUIER PRODUCTO DE LA INDUSTRIA HELADERA.

K- COMPUTO BACTERIOLOGICO PROMEDIO: EL TÉRMINO CÓMPUTO BACTERIOLÓGICOS PROMEDIO SIGNIFICARÁ EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DE LOS CÓMPUTOS DE CUATRO (4) MUESTRAS CONSECUTIVAS.

L- Y/O: Dondequiera que se usen las conjunciones y/o, se entenderá que la copulativa "Y" une, de ser posible "O" será desyuntiva

M- PIRAGUA: Se entenderá, para los efectos de este Reglamento, el producto obtenido al raspar, triturar, desmenuzar o picar el hielo con un cepillo apropiado, o máquina alguna especial, y al que se le añadirá jarabe u otro líquido para endulzarle e impartirle sabor.

N- PUESTO DE PIRAGUA: Se entenderá por puesto de piragua todo carro ambulante, establecimiento, local o sus dependencias en donde se preparen y/o se sirvan piraguas.

O- JARABE: Se entenderá por jarabe cualquier líquido utilizado para endulzar y/o darle sabor al raspado de hielo o en la industria heladera.

P- OTROS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA: Es el propósito de este Reglamento que el pueblo de Puerto Rico no sea confundido en cuanto a la naturaleza exacta de cualquier producto de la Industria Heladera, por lo tanto; no podrá confeccionarse o elaborarse, distribuirse, venderse, regalarse o en forma alguna ofrecerse al público ningún otro producto de la Industria Heladera en Puerto Rico que no sean los definidos en este Reglamento a menos que el Secretario de Salud haya especificado previamente las normas de identidad para dichos otros productos. Así mismo no podrá utilizarse en Puerto Rico ninguno de estos productos aún cuando el mismo sea una marca de fábrica o marcas registradas, si dicho nombre en forma directa o indirecta tiende a confundir al público en cuanto a la naturaleza del producto que así se nombre. Por ejemplo e independiente de otros casos, específicamente la palabra crema "cream" o cualquier palabra que tenga un sonido similar solamente podrá ser usada para designar productos cuyo contenido cumpla con los requisitos establecidos para Helados de Crema.

Disponiéndose que, cuando se usare grasa Vegetal en cualquier producto de la industria heladera no podrá usarse ninguno de los nombres descritos en este Reglamento. En el caso la persona o firma interesada someterá al Secretario de Salud una lista de los ingredientes a usarse así como de sus proporciones y nombre comercial con que se intenta rotular el producto. El Secretario de Salud aceptará o rechazará el nombre sometido.

Disponiéndose también, que el Secretario de Salud solamente aceptará la rotulación de productos de la industria heladera en que

SE USE GRASA VEGETAL CON NOMBRES QUE NO TIENDAN A ENGAÑAR O CONFUNDIR AL PÚBLICO CONSUMIDOR. ESTOS NOMBRES ASÍ COMO LA DECLARACIÓN DE INGREDIENTES SERÁN EN EL IDIOMA ESPAÑOL O EN LOS IDIOMAS ESPAÑOL E INGLÉS. CUANDO SE UTILICEN AMBOS IDIOMAS EN NINGÚN MOMENTO EL INGLÉS ESTARÁ EN FORMA MÁS PROMINENTE QUE EL ESPAÑOL.

Q- DEPARTAMENTO DE SALUD: POR DEPARTAMENTO DE SALUD SE ENTENDERÁ EL SECRETARIO DE SALUD O SU REPRESENTANTE O AGENTE AUTORIZADO.

R- PROTEGIDO CONTRA MOSCAS: SE CONSIDERARÁ ADECUADAMENTE PROTEGIDO CONTRA MOSCAS UN LOCAL, CUYO HUECO DE PUERTA, HUECO DE VENTANA, CLARABOYA, O UN HUECO EN LA PARED, SOLAMENTE CUANDO EL MEDIO DE PROTECCIÓN, CUALQUIERA QUE EL MISMO SEA, ESTÉ FUNCIONANDO DE MANERA EFECTIVA. UNA HOJA DE PUERTA MARCO DE TELA METÁLICA CUYO PROPÓSITO SEA EVITAR EL PASO DE MOSCAS Y OTROS INSECTOS NO SE CONSIDERÁ QUE ESTÉ PROTEGIENDO EL LOCAL ADECUADAMENTE O FUNCIONANDO DE MANERA EFECTIVA SI ESTÁ EN MALAS CONDICIONES, O SI PERMANECE ABIERTA POR CUALQUIER CAUSA MÁS DEL TIEMPO NECESARIO PARA ENTRAR O SALIR UNA PERSONA.

S- COMUNICACION DIRECTA: SE ENTENDERÁ QUE HAY COMUNICACIÓN DIRECTA ENTRE DOS LOCALES, CUARTOS O DEPENDENCIAS.

1. CUANDO AL ABRIR LA PUERTA O VENTANA DE UNO DE ELLOS SE HAGA POSIBLE EL QUE LAS MOSCAS, O CUALQUIERA OTRO INSECTO ALADO TENGAN ACCESO AL OTRO LOCAL, CUARTO, O DEPENDENCIA, SIN QUE HAYA PROTECCIÓN ADECUADA SEGÚN SE DEFINE EN ESTE REGLAMENTO, CUANDO SEA EL CASO EN QUE LOS LOCALES NO SEAN CONTIGUOS.
2. CUANDO HAY ALGUNA ABERTURA O HUECO ALGUNO EN LAS PAREDES QUE SEPAREN DOS LOCALES CONTIGUOS.
3. CUANDO LAS PAREDES DIVISORIAS ENTRE LOS LOCALES O DEPENDENCIAS NO CUBRA O SE EXTIENDA TODA LA DISTANCIA DESDE EL PISO HASTA EL TECHO EN AUSENCIA DEL PRIMERO.
4. CUANDO LA CLASE O LA CONDICIÓN DEL MATERIAL DE QUE ESTÁ CONSTRUÍDA ALGUNA DE LAS PAREDES QUE SEPAREN DOS LOCALES, CUARTOS O DEPENDENCIAS, PERMITA EL PASO DE MOSCAS U OTROS INSECTOS DE UN LADO AL OTRO.
5. DISPONIÉNDOSE QUE: TODA FÁBRICA DE HELADOS QUE SE CONSTRUYA A PARTIR DE LA VIGENCIA DE ESTE REGLAMENTO DEBERÁ TENER UN VESTÍBULO O CUARTO INTERMEDIO ENTRE TODO LOCAL, SECCIÓN O DEPENDENCIA DONDE ESTÉ INSTALADO UNO O MÁS INODOROS, Y/O URINALES Y CUALQUIER OTRO LOCAL O DEPENDENCIA EN DONDE SE

MANIPULE, SE SIRVA, SE VENDA, SE ELABORE, CONGELE, PASTERICE, HOMOGENICE, ETC.; CUALQUIER ALIMENTO, O SUS INGREDIENTES, NI CON LOS LOCALES DONDE SE LAVEN, HIGIENIZEN, DEPOSITEN, O ALMACENEN UTENSILIOS, EQUIPO O ENVASES Y/O ENVOLTURAS. EL CUARTO INTERMEDIO O VESTÍBULO TENDRÁ UN AREA DE PISO NO MENOR DE 20 PIES CUADRADOS, Y DEBERÁ CONSTRUIRSE DE MANERA QUE SEA IMPOSIBLE PARA UNA PERSONA ABRIR LAS DOS PUERTAS AL MISMO TIEMPO.

EN EL VESTÍBULO O CUARTO INTERMEDIO SERÁ PERMITIDO LA INSTALACIÓN DE LAVAMANOS O CUALQUIER OTRA FACILIDAD DE ASEO QUE NO SEA INODORO O URINALES O APARATOS DE USO SIMILAR. NO SE PERMITIRÁ EL USO DE "BIDETS" EN NINGÚN LOCAL DE LA FÁBRICA DE HELADO.

T- PERSONA: SE INCLUIRÁ TANTO LAS NATURALES COMO A LAS JURÍDICAS.

ARTÍCULO II: PLANOS

PARA ESTABLECER CUALQUIER FÁBRICA DE MANTECADO, HELADO Y/O SORBETE (SHERBET) EN PUERTO RICO, SERÁ NECESARIO PRESENTAR CON ANTERIORIDAD LOS PLANOS DEL EDIFICIO A USARSE POR LA MISMA, ANTE EL DEPARTAMENTO DE SALUD. DEBERÁ INCLUIRSE EN ÉSTOS LA DISTRIBUCIÓN DE LA MAQUINARIA, EL TIPO DE ÉSTA Y CAPACIDAD DEL EQUIPO. DISPONIÉNDOSE QUE, NO SE ESTABLECERÁ NI SE PODRÁ OPERAR FÁBRICA ALGUNA DE MANTECADOS, HELADOS Y/O SORBETE (SHERBET) EN PUERTO RICO SIN LA PREVIA APROBACIÓN POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE SUS PLANOS INCLUYENDO LA DISTRIBUCIÓN Y CAPACIDAD DEL EQUIPO Y LA MAQUINARIA.

ARTÍCULO III: LICENCIAS

SERÁ OBLIGATORIO PARA CUALQUIER PERSONA QUE POSEA, ADMINISTRE, ARRIENDE Y/O EN FORMA ALGUNA TENGA A SU CARGO UNA FÁBRICA DE MANTECADOS, HELADOS Y/O SORBETES (SHERBETS) CUMPLIR CON LAS DISPOSICIONES DE ESTE REGLAMENTO Y TENER UNA LICENCIA PARA OPERAR LA MISMA. DICHA LICENCIA SERÁ EXPEDIDA POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD A REQUERIMIENTO DE LA PARTE INTERESADA SIEMPRE Y CUANDO SE HAYA CUMPLIDO CON LOS REQUISITOS ESTIPULADOS EN ESTE REGLAMENTO. DEBERÁ COLOCARSE LA REFERIDA LICENCIA A LA VISTA DEL PÚBLICO, EN SITIO PROMINENTE DE LA FÁBRICA O ESTABLECIMIENTO. LAS LICENCIAS A QUE SE CONTRAE EL PRESENTE ARTÍCULO, SERÁN PREPARADAS (AD HOC) POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD Y CONFORME AL MODELO POR ÉSTE ACEPTADO.

ARTÍCULO IV: CONDICIONES SANITARIAS

SERÁ NECESARIO PARA OBTENER, POSEER Y RETENER UNA LICENCIA PARA FÁBRICAS DE MANTECADOS, HELADO Y/O SORBETES (SHERBETS) QUE DICHO ESTABLECIMIENTO SATTSFAGAN TODAS SUS DEPENDENCIAS LAS CONDICIONES SANITARIAS ESPECIFICADAS EN LOS REGLAMENTOS Y LEYES DE SALUD VIGENTES AL EFECTO, INDEPENDIENTEMENTE DE ELLOS SATISFAGA, TAMBIÉN LOS SIGUIENTES OTROS REQUISITOS, A SABER:

A- EQUIPO Y UTENSILIOS: LOS UTENSILIOS DE USO MÚLTIPLE Y EL EQUIPO QUE SE USE EN LA FÁBRICA DEBERÁ SER DE MATERIAL APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD, DE CONSTRUCCIÓN FÁCIL PARA LIMPIEZA Y DEBERÁ MANTENERSE ESCRUPULOSAMENTE ESTERILIZADO Y EN BUEN ESTADO. TODA MAQUINARIA A USARSE EN LA INDUSTRIA HELADERA DEBERÁ SER PREVIAMENTE SOMETIDA PARA DETERMINAR SI SERÁ ACEPTADA Y APROBADA COMO SATISFACTORIA POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

B- PISOS: LOS PISOS DE CUALQUIER LOCAL DE UNA FÁBRICA DE HELADO DEBERÁN SER DE HORMIGÓN O ALGÚN OTRO MATERIAL DE IGUAL IMPERMEABILIDAD, Y CONSTRUÍDOS DE MANERA QUE SEAN FÁCILES DE LIMPIAR. SUS SUPERFICIES DEBERÁN CONSERVARSE COMPLETAMENTE LIMPIAS EN BUEN ESTADO, DEBERÁN SER PLANAS, LISAS Y SUAVES. DEBERÁN TENER ADEMÁS DECLIVE APROPIADO PARA QUE EL AGUA NO SE ESTANQUE DENTRO DEL LOCAL.

LOS PISOS DE LOS CUARTOS O LOCALES DE SERVICIO SANITARIO A DONDE SE CONFECCIONEN, MANIPULEN, O ALMACENE, (EXCEPTO FRIGORIFICOS "FREEZERS") PRODUCTOS O INGREDIENTES DE LA INDUSTRIA HELADERA, Y DONDE SE LAVEN O HIGIENIZEN LOS UTENSILIOS, DEBERÁN TENER DESAGUE APROPIADO Y CONECTADO A UN SISTEMA DE DISPOSICIÓN DE AGUAS USADAS, ACEPTADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

C- PAREDES Y CIELOS RASOS: TODAS LAS PAREDES Y CIELOS RASOS DEBERÁN ESTAR CONSTRUÍDAS O REVESTIDAS DE HORMIGÓN O ALGÚN OTRO MATERIAL IMPERMEABLE, DE SUPERFICIE PLANA, LISA Y SUAVE, QUE SE PUEDAN LAVAR Y LIMPIAR CON FACILIDAD, DEBERÁN MANTENERSE EN UN ESTADO ACEPTABLE DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y PINTURA. LA PINTURA DEBERÁ SER DE COLOR CLARO, LAVABLE. LAS PAREDES NO NECESITARÁN SER PINTADAS CUANDO ESTÉN REVESTIDAS CON AZULEJOS O ALGÚN MATERIAL QUE SURTA EL MISMO EFECTO QUE ESTE.

D- LUZ: TODAS LAS DEPENDENDENCIAS DE LA FÁBRICA DEBERÁN TENER UN MÍNIMO DE DIEZ (10) PIES DE LUZ TENDRÁN ILUMINACIÓN NATURAL Y/O ARTIFICIAL ADECUADA. EN AQUELLOS EDIFICIOS EN QUE SE USE UN

SISTEMA DE AIRE ACONDICIONADO DE GARANTÍA ACEPTABLE PARA EL DEPARTAMENTO DE SALUD, SE PODRÁ PERMITIR LA REDUCCIÓN DE LA LUZ O DISTANCIA ENTRE EL PISO Y EL CIELO RASO A UN MÍNIMO DE NUEVE (9) PIES. POR ILUMINACIÓN ADECUADA SE ENTENDERÁ AQUELLA QUE A UNA ALTURA DE TREINTA (30") PULGADAS DEL PISO EN CUALQUIER PARTE DEL LOCAL MANTENGA UNA INTENSIDAD NO MENOR DE DIEZ (10') BUJÍAS. ESTAS ESPECIFICACIONES NO SE APLICARÁN A LOS CUARTOS DE REFRIGERACIÓN U OTRAS DEPENDENCIAS EN DONDE POR LA NATURALEZA ESPECÍFICA DEL PROCEDIMIENTO RESULTE PERJUDICIAL SU APLICACIÓN.

E- VENTILACION: TODO CUARTO, DEPENDENCIA O LOCAL DE LA FÁBRICA ESTARÁ ADECUADAMENTE VENTILADO. SE CONSIDERARÁN ADECUADAMENTE VENTILADOS CUANDO HAYA PUERTAS, VENTANAS, CLARABOYAS O DEMÁS HUECOS, NO OBSTRUÍDOS EQUIVALENTES EN ÁREA A CUANTO MENOS EL DIEZ (10%) 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 1 1/2 (UNO Y MEDIO) CAMBIOS DE AIRE POR HORA O QUINCE (15) PIES CÚBICOS POR MINUTO, POR PERSONA. PODRÁ USARSE CUALQUIERA DE ESTOS DOS SISTEMAS QUE PROVEA MÁS RENDIMIENTO DE VENTILACIÓN LOCAL. ESTAS ESPECIFICACIONES NO SE APLICARÁN A CUARTOS DE REFRIGERACIÓN NI A NINGÚN OTRO LOCAL DONDE POR LA NATURALEZA ESPECÍFICA DEL PROCEDIMIENTO RESULTE PERJUDICIAL SU APLICACIÓN.

F- PUERTAS Y VENTANAS: LAS PUERTAS, VENTANAS, CLARABOYAS, Y DEMÁS HUECOS DE CUALQUIER SALÓN O DEPENDENCIA EN DONDE SE MANIPULE CON EL PRODUCTO FINAL CON LA MEZCLA O SUS INGREDIENTES ESTARÁN ADECUADAMENTE PROTEGIDOS 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 SEA APROBADO BOR EL DEPARTAMENTO DE SALUD. EN TODO LOCAL EN QUE SE EXIJA PROTECCIÓN CONTRA MOSCAS, LAS HOJAS DE LAS PUERTAS Y VENTANAS ABRIRÁN HACIA AFUERA, AJUSTARÁN BIEN A SUS MARCOS Y TENDRÁN CIERRES AUTOMÁTICOS DE ACCIÓN RÁPIDA. SERÁ INDISPENSABLE QUE ESTÉ ADECUADAMENTE PROTEGIDO CONTRA MOSCAS TODO LOCAL DONDE SE ESTÉN CONFECCIONANDO PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA Y DONDE SE ESTÉN MANIPULANDO LOS INGREDIENTES, LA MEZCLA, O EL PRODUCTO FINAL, O DONDE SE HALLEN ESTOS ALMACENADOS O DEPOSITADOS PARA SER CONFECCIONADOS O MANIPULADOS A MENOS QUE ESTÉN ENVASADOS EN RECIPIENTES A PRUEBA DE MOSCAS.

G- SERVICIO SANITARIO: TODA FÁBRICA DE HELADOS ESTARÁ PROVISTA DE LOS SERVICIOS SANITARIOS QUE SEAN NECESARIOS TAL COMO LO DISPONEN LAS REGLAS DE PLOMERÍA DE LA JUNTA DE PLANIFICACIÓN. EL LOCAL DEL SERVICIO SANITARIO DEBERÁ ESTAR ADECUADAMENTE PROTEGIDO CONTRA MOSCAS Y OTROS INSECTOS Y NO DEBERÁ TENER COMUNICACIÓN DIRECTA CON EL LOCAL O LOS LOCALES EN DONDE SE MANIPULE, SE SIRVA, SE VENDA, ELABORE, CONGELE, PASTERICE, HOMOGENICE, ETC., EL MANTECADO, HELADO, SHERBERT O LA MEZCLA DE LOS MISMOS O SUS INGREDIENTES NI CON LOS LOCALES EN DONDE SE LAVEN, ESTERILICEN O DEPOSITEN O ALMACENAN UTENSILIOS Y/O EQUIPO. LAS PUERTAS DEL LOCAL DE LOS SERVICIOS SANITARIOS AJUSTARÁN BIEN A SUS MARCOS Y TENDRÁN CIERRES AUTOMÁTICOS DE ACCIÓN RÁPIDA.

H- LAVABOS: TODA FÁBRICA DE HELADOS ESTARÁ PROVISTA DE POR LO MENOS UN LAVABO DENTRO DEL SERVICIO SANITARIO PARA USO DE LOS EMPLEADOS Y OTRO EN EL LUGAR DE CONFECCIÓN Y DESPUÉS SE PROVEERÁ JABÓN, TOALLAS SANITARIAS Y UN RECIPIENTE ADECUADO PARA CADA LAVABO PARA DEPOSITAR LAS TOALLAS USADAS. LOS LAVABOS SE MANTENDRÁN LIMPIOS Y EN BUEN ESTADO DE FUNCIONAMIENTO. DISPONIÉNDOSE QUE ADEMÁS DEL NÚMERO DE LAVABOS AQUÍ ESPECIFICADOS DEBERÁ HABER FACILIDADES PARA LAVARSE LAS MANOS EN TODO LOCAL DONDE EL DEPARTAMENTO DE SALUD LO CREA NECESARIO PARA PROTEGER LA SALUD PÚBLICA. SE PROHIBE EL USO DE TOALLAS COMUNES. NINGÚN EMPLEADO REANUDARÁ SU TRABAJO DESPUÉS DE USAR EL SERVICIO SANITARIO, SIN ANTES LAVARSE LAS MANOS.

I. ABASTO DE AGUA: DEBERÁ HABER PROVISIÓN DE AGUA POTABLE, CORRIENTE EN ABUNDANCIA EN TODOS LOS CUARTOS, O DEPENDENCIAS, DONDE SE PREPARE LA MEZCLA, ELABORE EL PRODUCTO, O SE LAVE Y ESTERILICE EL EQUIPO CON SUS UTENSILIOS, ASIMISMO DEBERÁ HABER AGUA CORRIENTE EN ABUNDANCIA EN EL SERVICIO SANITARIO Y LAVABOS. DISPONIÉNDOSE QUE, DONDE HAYA ABASTO PRIVADO PARA PROVEERSE EL AGUA, ESTE DEBERÁ ESTAR CONFORME A LAS NORMAS PROMULGADAS POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

J. TUBERIA SANITARIA: TODA TUBERÍA Y CONEXIONES UTILIZADAS PARA LA CONDUCCIÓN DE LOS INGREDIENTES, O MEZCLA, DEBERÁ SER DE METAL U OTRO MATERIAL APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO, DESMONTABLE ÉSTA Y NO CORROSIBLE: DISPONIÉNDOSE QUE, LUEGO DE SU USO DEBIDO, LA TUBERÍA SERÁ DESMONTADA Y LAVADA, LUEGO SE SOMETERÁ A TRATAMIENTO BACTERICIDA, POR MEDIO DE CUALQUIER SISTEMA ACEPTABLE AL DEPARTAMENTO DE SALUD.

K- DISPOSICION DE DESPERDICIOS: Los desperdicios de toda fábrica de mantecado, helado y/o sorbetes (sherbets) deberán removerse rápidamente. Para que eso sea así, deberá haber tanto sifones de piso como sean necesarios para descargar por ellos cualquier desperdicio líquido de la industria que se derrame al suelo. Además de los referidos sifones, habrá recipientes con tapa de buen ajuste en sitios adecuadamente localizados para depositar los desperdicios sólidos.

L- LIMPIEZA Y TRATAMIENTOS DE UTENSILIOS Y DEMAS EQUIPO: Todo utensilio así como todo aquel equipo que se utilice para preparar la mezcla, para la congelación o manipulación de la misma y sus ingredientes deberá lavarse bien, inmediatamente después de su uso y no menos de una vez al día. Todo utensilio se esterilizará despues de lavarse y el equipo que se use para los fines arriba especificados se esterilizará después de lavarse y antes de usarse de nuevo. La higienización y esterilización se efecturará por medio de cualquier sistema que sea aceptable al Departamento de Salud.

M- ALMACENAJE DE LOS UTENSILIOS PARA USO MULTIPLE: Luego del tratamiento bactericida, los utensilios de uso múltiple deberán almacenarse en forma tal que queden protegidos de toda contaminación por medio de insectos y polvos.

N- MANIPULACION DEL EQUIPO Y DE LOS UTENSILIOS: El equipo y los utensilios esterilizados deberán manipularse de tal forma que se evite contaminarlos.

O- ALMACENAJE Y MANIPULACION DE UTENSILIOS Y DEMAS MATERIAL DE USO INDIVIDUAL (SINGLE SERVICE): Los vasos y cucharas sanitarias, las paletas, continentes de cartón, barquillas y demás utensilios y materiales de uso individual deberán comprarse en envases sanitarios y se almacenarán en sitios secos y limpios, a prueba de sabandijas y polvo. Los mismos se manipularán adecuadamente para evitar contaminación.

P- REFRIGERACION: Todo producto o ingrediente que por su naturaleza esté expuesto a descomposición deberá conservarse a una temperatura no mayor de 50°F (10°Centigrado) en refrigeradores que se

LIMPIARÁN TAN FRECUENTEMENTE COMO SEA NECESARIO.

Q- ALMACENAJE, EXHIBICION Y DESPACHO DE PRODUCTOS FINALES: EL ALMACENAJE Y EXHIBICIÓN DE PRODUCTOS FINALES YA SEAN PARA LA VENTA AL POR MENOR O DETALLE EN EL MISMO LOCAL, PARA EXHIBIRSE O ALMACENARSE CON EL PROPÓSITO DE DESPACHARLO AL POR MAYOR A CLIENTES, SUCURSALES, Y/O CARROS AMBULANTES SE DEBERÁ EFECTUAR EN TAL FORMA QUE PERMANEZCA PROTEGIDOS DEL POLVO, MOSCAS Y OTROS INSECTOS, ADEMÁS DE ESTAR PROTEGIDOS CONTRA CUALQUIER CLASE DE CONTAMINACIÓN.

R- RATAS Y DEMAS SABANDIJAS: TODO EDIFICIO O LOCAL DEDICADO A UNA INDUSTRIA HELADERA ESTARÁ CONSTRUÍDO A PRUEBA DE RATAS. TODAS LAS PERSONAS QUE TENGAN RELACIÓN DIRECTA O INDIRECTA CON EL FUNCIONAMIENTO DE UNA FÁBRICA DE MANTECADOS, HELADOS, SORBETES (SHERBETS) ETC. ESTARÁN OBLIGADOS A TOMAR TODAS LAS PRECAUCIONES NECESARIAS PARA MANTENER EL EDIFICIO Y SUS ANEXOS Y DEPENDENCIAS LIBRES DE RATAS Y DEMÁS SABANDIJAS MEDIANTE EL USO DE MEDIDAS EFECTIVAS PARA SU ELIMINACIÓN. EN CASO DE INFESTACIÓN DE RATAS Y/O SABANDIJAS EL DUEÑO O ENCARGADO DE LA FÁBRICA QUEDARÁ OBLIGADO A EXTERMINAR LOS MISMOS.

S- LIMPIEZA DE PERSONAL: TODO LOS EMPLEADOS DEBERÁN USAR ROPAS LIMPIAS, MANTENER SU CUERPO LIMPIO, ESPECIALMENTE LAS MANOS, MIENTRAS ESTÉN EN SERVICIO. TODO EMPLEADO EN LA ELABORACIÓN DE LOS PRODUCTOS FINALES O INGREDIENTES, ASÍ COMO AQUELLOS QUE SE DEDIQUEN A ENVOLVER O A EMPACAR LOS DISTINTOS PRODUCTOS Y A MANIPULAR CON LOS MISMOS DEBERÁN USAR UN MANDIL Y GORRO BLANCO, LOS CUALES SE MANTENDRÁN EN BUEN ESTADO DE LIMPIEZA Y NO PODRÁN REALIZAR NINGUNA LABOR DE NATURALEZA DISTINTA QUE TIENDA A CONTAMINAR SUS MANOS MIENTRAS ESTÁN TRABAJANDO EN LA ELABORACIÓN DE HELADOS, MANTECADOS, SORBETES, ETC.

T- CERTIFICADO DE SALUD: TODOS LOS EMPLEADOS QUE TRABAJAN EN LA ELABORACIÓN ASÍ COMO AQUELLOS QUE TIENEN QUE VER CON LA MANIPULACIÓN DE LOS INGREDIENTES, DE LOS PRODUCTOS FINALES Y DE LOS UTENSILIOS Y EQUIPO DEBERÁN ESTAR PROVISTOS DE UN CERTIFICADO DE SALUD EXPEDIDO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

Ú- MISCELANEAS: LAS DEPENDENCIAS Y ANEXOS DE TODA FÁBRICA DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA SE MANTENDRÁN LIMPIAS, NINGUNA DE LAS OPERACIONES RELACIONADAS CON LA FÁBRICA SE LLEVARÁ A CABO FUERA DE LOS LÍMITES PROPIS DE DICHA FÁBRICA. ESTAS FÁBRICAS TENDRÁN UN LOCAL PROVISTO PARA EL CAMBIO DE ROPA DE LOS EMPLEADOS. ESTE LOCAL SE MANTENDRÁ EN COMPLETO ESTADO DE LIMPIEZA EN TODO MOMENTO. LOS ALREDEDORES INMEDIATOS DEBEN CONSERVARSE EN CONDICIONES DE ESTRICTA LIMPIEZA. SE COLOCARÁN ZAFACONES CON TAPA DE BUEN AJUSTE PARA EL RECOGIDO DE BASURAS. LOS GORROS Y MANDILES USADOS Y SUCIOS SE MANTENDRÁN EN SITIOS ADECUADOS FUERA DEL LOCAL DE ELABORACIÓN. ASÍ MISMO, LOS PROCESOS DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN SE LLEVARÁN A EFECTO EN UNO O MÁS LOCALES, CUYOS LOCALES ESTARÁN PROVISTOS CON VENTANAS DE CRISTAL O CON TELA METÁLICA FIJA. EL LOCAL O LOCALES DE ELABORACIÓN ESTARÁN SEPARADOS DE CUALQUIER OTRO LOCAL DONDE SE REALIZAN LABORES DISTINTAS A LA DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN Y SE COMUNICARÁN CON OTROS LOCALES POR MEDIO DE PUERTAS DE CIERRE AUTOMÁTICO DE ACCIÓN RÁPIDA. QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO REALIZAR LABOR ALGUNA DENTRO DE DICHO LOCAL QUE NO SEA UNA LABOR PROPIAMENTE DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN, ESPECIALMENTE ACTIVIDADES DE VENTA QUE IMPLIQUEN LA MANIPULACIÓN DE DINERO. DICHOS LOCALES ESTARÁN DISEÑADOS Y CONSTRUÍDOS EN TAL FORMA QUE NO HAYA OPORTUNIDAD DE CONTAMINACIÓN DE LOS PRODUCTOS QUE EN LOS MISMOS SE ELABOREN POR MOTIVO DE POLVO, O SABANDIJAS QUE PUDIERAN PENETRAR A DICHO LOCAL A TRAVÉS DE APERTURAS QUE DEN AL EXTERIOR DEL EDIFICIO. NO PODRÁ LLEVARSE A CABO NINGÚN PROCEDIMIENTO DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN, O MANIPULACIÓN EN FÁBRICA ALGUNA DE MANTECADOS, HELADOS Y/O SORBETES (SHERBETS) O SUS DEPENDENCIAS O ANEXOS CUANDO TALES PROCEDIMIENTOS TIENDAN A CONTAMINAR O ADULTERAR LOS PRODUCTOS FINALES O SUS INGRDIENTES.

ARTÍCULO V: SUCURSALES Y ALMACENES

TODOS LOS REQUISITOS SANITARIOS RELACIONADOS CON LAS FÁBRICAS DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA SE APLICARÁN TAMBIÉN A LAS SUCURSALES, DEPÓSITOS Y ALMACENES EN DONDE A PESAR DE QUE NO SE ELABORAN ESTOS PRODUCTOS, SE ALMACENAN LOS MISMOS, PARA LA VENTA AL POR MAYOR Y/O AL DETAL, O AL POR MENOR.

ARTÍCULO VI. CARROS AMBULANTES

TODO OPERADOR DE UN CARRO MANUAL AMBULANTE PARA LA VENTA DE MANTECADOS, HELADOS SORBETES, (SHERBETS) Y OTROS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA DEBERÁ ESTAR PROVISTO DE UNA LICENCIA DE VENDEDOR AMBULANTE DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN ESTE REGLAMENTO, CUYA LICENCIA LE OTORGARÁ LA UNIDAD DE SALUD PÚBLICA LOCAL CORRESPONDIENTE A LA POBLACIÓN DONDE RADICA LA FÁBRICA, SUCURSALES O DEPÓSITO QUE LO SUPLE. DISPONIÉNDOSE QUE PARA OBTENER DICHA LICENCIA DEBERÁ CUMPLIRSE CON LOS REQUISITOS SIGUIENTES:

A- EL OPERADOR DEBERÁ ESTAR PROVISTO DE UN CERTIFICADO DE SALUD EXPEDIDO POR LA UNIDAD DE SALUD PÚBLICA LOCAL Y EL CUAL SE RENOVARÁ ANUALMENTE O CON LA FRECUENCIA QUE EL DIRECTOR DE LA UNIDAD DE SALUD PÚBLICA LO CREA NECESARIO.

B- DICHO OPERADOR DEBERÁ VESTIR ROPA LIMPIA Y USAR UN MANDIL Y GORRO BLANCO.

C- EL CARRO SE MANTENDRÁ EN BUENAS CONDICIONES DE PINTURA Y CONSERVACIÓN. EL MISMO SERÁ CONSTRUÍDO Y REVESTIDO EN SU INTERIOR DE UN MATERIAL IMPERMEABLE Y ESTARÁ PROVISTO DE UNA TAPA DE BUEN AJUSTE, CONSTRUÍDA Y REVESTIDA TAMBIÉN DE UN MATERIAL IMPERMEABLE. ESTOS CARROS DEBERÁN INDICAR EN LETRAS CLARAMENTE LEGIBLES EL NOMBRE DEL PRODUCTO QUE EXPENDEN.

D- EL OPERADOR NO PODRÁ PREGONAR UN PRODUCTO O MARCA DE FÁBRICA QUE NO SEA EL MISMO PRODUCTO O MARCA DE FÁBRICA DE LOS PRODUCTOS QUE LLEVA EN DICHO CARRO.

E- EL SISTEMA DE ENFRIAMIENTO DE ESTOS CARROS DEBERÁ SER APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

F- CADA CARRO ESTARÁ PROVISTO DE UN COMPARTIMIENTO A PRUEBA DE INSECTOS Y POLVO PARA ALMACENAR LAS CUCHARAS SANITARIS Y DEMÁS MATERIAL NECESARIO PARA LA VENTA DE ESTOS PRODUCTOS.

G- LOS VASOS, PALETAS Y OTRAS NOVEDADES SE MANIPULARÁN EN EL CARRO EN FORMA SANITARIA DE MANERA DE EVITAR SU CONTAMINACIÓN.

ARTÍCULO VII: TRANSPORTE

LOS TRANSPORTES DE PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA HELADERA SE CONSERVARÁN EN BUEN ESTADO DE REPARACIÓN, LIMPIEZA Y PINTURA. EL INTERIOR DE LA CAJA EN DONDE SE DEPOSITAN ESTOS PRODUCTOS SE CONSERVARÁ A PRUEBA DE POLVO E INSECTOS Y SE MANTENDRÁ ESCRUPULOSAMENTE LIMPIO. EN EL EXTERIOR DE LA CAJA SE INDICARÁ CON LETRAS CLARAS Y LEGIBLES A UNA DISTANCIA DE TREINTA (30') PIES EL NOMBRE DEL FABRICANTE. ESTOS TRANSPORTES DEBERÁN ESTAR

PROVISTOS DE UN SISTEMA DE REFRIGERACIÓN YA SEA MEDIANTE EL USO DE PLACAS, MEDIANTE UNIDADES INDIVIDUALES DE REFRIGERACIÓN O CUALQUIER OTRO MÉTODO, EL CUAL DEBERÁ SER APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO Y SERÁN UTILIZADOS EXCLUSIVAMENTE EN LA TRANSPORTACIÓN DE PRODUCTOS PROCEDENTES DE LA INDUSTRIA HELADERA.

ARTÍCULO VIII: VASOS, CAJAS, ENVOLTURAS, TAPAS, ETC:

LOS VASOS O CAJAS PARA MANTECADOS, HELADOS, ETC., SERÁN DE CARTÓN PARAFINADO O PAPEL PARAFINADO O CUALQUIER OTRO MATERIAL APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO. LAS TAPAS DE LOS MISMOS SERÁN DEL MISMO MATERIAL Y CERRARÁN HERMÉTICAMENTE. ESTAS SE MANIPULARÁN ADECUADAMENTE PARA EVITAR CONTAMINACIÓN DEL PRODUCTO. LAS PALETAS Y OTRAS NOVEDADES SE ENVOLVERÁN EN BOLSAS DE PAPEL ESPECIAL PARAFINADO, DEBIDAMENTE ROTULADOS: ESTAS BOLSAS CUBRIRÁN TODA LA PARTE COMESTIBLE DEL PRODUCTO, DISPONIÉNDOSE QUE, BAJO NINGÚN CONCEPTO SE EXPENDERÁN AL PÚBLICO O ALMACENARÁN TALES PALETAS O NOVEDADES SIN LA INDICADA ENVOLTURA. ESTAS PALETAS Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES, SE EMPACARÁN EN CAJAS DE CARTÓN DEBIDAMENTE CERRADAS Y ROTULADAS. ÓTROS PRODUCTOS, TALES COMO BOMBONES DE MANTECADO, HELADO O SORBETE (SHERBERT) QUE POR SU NATURALEZA NO PUEDAN ENVOLVERSE EN BOLSAS INDIVIDUALES SE EMPACARÁN EN CAJAS, O SE ENVOLVERÁN A GRANEL EN BOLSAS COMO LAS YA DESCRITAS CUANDO SU NATURALEZA Y TAMAÑO LO REQUIERAN. LO ANTERIOR NO SE APLICA A LAS CAJITAS DE CARTÓN QUE SE USEN PARA DESPACHAR AL DETAL EN FUENTES DE SODA.

EL MANTECADO, HELADO O SORBETE (SHERBERT), PARA DESPACHAR AL POR MAYOR SE EMPACARÁ EN CILINDROS DE CARTÓN PARARINADO U OTRO MATERIAL O FORMA DE ENVASES APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO. ESTOS ENVASES SE CONSERVARÁN TAPADOS HERMÉTICAMENTE CON UNA TAPA DEL MISMO MATERIAL O DE CUALQUIER OTRO MATERIAL APROBADO POR DICHO DEPARTAMENTO DE SALUD.

ARTÍCULO IX: EXPENDIO EN CARROS AMBULANTES:

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL EXPENDIO DE MANTECADOS, HELADOS O CUALQUIER OTRO PRODUCTO DE LA INDUSTRIA HELADERA EN CARROS AMBULANTES CUANDO EL PRODUCTO SE DETALLE DE ENVASES DE BULTO (BULK) O VASOS O BARQUILLS EN LA CALLE. DISPONIÉNDOSE QUE, SOLAMENTE PODRÁ VENDERSE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN CARROS O VEHÍCULOS AMBULANTES CUANDO DICHOS PRODUCTOS SE ENCUENTREN EN LOS ENVASES INDIVIDUALES DEBIDAMENTE LLENOS Y TAPADOS EN LA FÁBRICA. ASÍ MISMO SE PROHIBE EL LLEVAR EN EL COMPARTIMIENTO REFRIGERADO DE ESTOS CARROS PRODUCTOS QUE NO SEAN DE LA INDUSTRIA HELADERA.

ARTÍCULO X: RECONGELACION

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL RECONGELAR CUALQUIER PRODUCTO

DE LA INDUSTRIA HELADERA CUANDO POR ALGUNA FALLA EN LA CONSERVACIÓN, LOS MISMOS SE HAN DESCONGELADO O HAN EMPEZADO A DESCONGELARSE, O CUANDO POR ALGUNA OTRA CAUSA SE HAN DESCONGELADO PARCIAL O TOTALMENTE.

ARTÍCULO XI- ROTULACION

TODO ENVASE DE MANTECA O, HELADO, SORBETE O DE CUALQUIER PRODUCTO DE LA INDUSTRIA HELADERA YA SEAN ENVASES DE BULTO (BULK) O ENVASES INDIVIDUALES PARA EL DETALLE O POR MENOR, INCLUYENDO AQUELLOS PARA PALETAS, BOMBONES, BARQUILLAS LLENAS DE HELADOS O CUALQUIER OTRO PRODUCTO DEBERÁ INCLUIR LO SIGUIENTE EN SU ROTULACIÓN:

A. NOMBRE DEL FABRICANTE, EMPACADOR O DISTRIBUIDOR

B. DIRECCIÓN

C. NOMBRE ESPECÍFICO DEL PRODUCTO DE ACUERDO CON EL REGLAMENTO, A SABER: MANTECADO, HELADO DE CREMA, HELADO DE LECHE, HELADO DE FRUTA, SORBETE, ETC.

D. CONTENIDO FLUÍDO (FLUID OUNCES, PINTS, HALF GALLONS Y GALLONS).

E. NOMBRE DEL SABOR

ARTÍCULO XII: ELABORACION DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN FUENTES DE SODA, HOTELES, REFRESQUERIAS, COLMADOS, CAFETINES, ETC.:

LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN FUENTES DE SODA, REFRESQUERÍAS, COLMADOS, CAFETINES, HOTELES, CAMIONES O ESTRUCTURAS AMBULANTES Y OTROS ESTABLECIMIENTOS QUE SE DEDIQUEN A OTRAS ACTIVIDADES COMERCIALES, TAMBIÉN SE EFECTUARÁ EN LAS MISMAS CONDICIONES SANITARIAS QUE EN LAS FÁBRICAS QUE SE DEDIQUEN EXCLUSIVAMENTE A ESTE NEGOCIO. EN DICHOS ESTABLECIMIENTOS LA ELABORACIÓN SE LLEVARÁ A CABO EN UNA DEPENDENCIA ESPECIAL PARA ELLO PROTEGIDO CONTRA MOSCAS Y POLVO Y SEPARADO DEL SALÓN DE VENTAS. LOS REQUISITOS EN CUANTO A PISOS, LUZ, VENTILACIÓN, AGUA, ETC., SERÁN LOS MISMOS QUE SE EXIGEN PARA LAS FÁBRICAS EXCLUSIVAS DE MANTECADO Y OTROS PRODUCTOS SIMILARES.

ADEMÁS DE LOS REQUISITOS GENERALES PARA TODA FÁBRICA DE LA INDUSTRIA HELADERA, ESTOS ESTABLECIMIENTOS LLENARÁN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

A. DEBERÁN OBTENER UNA LICENCIA DEL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

B. LOS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA SE CONSERVARÁN EN GABINETES Y OTRO EQUIPO SANITARIO PROTEGIDO CONTRA EL POLVO, INSECTOS, AGUA Y TODA CLASE DE CONTAMINACIÓN. DICHOS GABINETES SOLO CONTENDRÁN PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA DE LA MISMA MARCA Y CLASE QUE LOS ANUNCIADOS EN EL ESTABLECIMIENTO.

C. Los vasos, cajitas de cartón y otras envolturas, deberán rotularse adecuadamente. Disponiéndose que, no es necesario el rotular las barquillas, siempre y cuando que el producto servido en dichas barquillas provenga de un envase sanitario debidamente rotualado que esté accesible al comprador y que le permita establecer, si es su deseo, la clase de producto que se le ha servido. Si las barquillas o envase similar reciben su contenido en alguna otra forma, dichas barquillas o envases similar deberá estar rotulado según ya se ha establecido, bien en la superficie o mediante el empleo de una bolsa o envoltura que cumpla con el requisito legal claramente y sin lugar a equivocaciones establezca la identidad o supuesta identidad del producto que la misma contiene. Los cilindros de cartón y otros tipos de envases de cartón o de cualquier otro material aprobado por el Departamento de Salud de Puerto Rico y que se utilicen para almacenar o vender al por mayor cualquiera de los productos de esta industria deberán estar adecuadamente rotulados.

D. Los vasos, cajitas de cartón o barquillas se conservarán en equipo sanitario especial para estos fines o de lo contrario se mantendrán en los cartones sanitarios en que se compren, Disponiéndose que, estos cartones se abrirán por la parte inferior de tal manera que sólo quede expuesta la parte inferior de los vasos, barquillas y/o cajitas.

E. Las cucharas de cartón o de madera se mantendrán en caja original debidamente tapadas o de lo contrario se almacenarán en un compartimiento especial a prueba de toda contaminación.

F. Los jarabes se mantendrán en un equipo sanitario adecuado y aprobado por el Departamento de Salud de Puerto Rico.

G. Se mantendrá un fregadero o recipiente de tres (3) tanques o compartimientos conectados al alcantarillado público. El primer compartimiento o recipiente estará lleno de agua limpia y se utilizará para lavar el cucharón de servir el mantecado, así como cualquier otro utensilio que entre en contacto con estos productos. En el segundo compartimiento se enjuagará el cucharón o utensilio. En el tercero, el cual contendrá una solución de agua de cloro a cien (100) ppm se esterilizarán estos utensilios manteniéndolos totalmente sumergidos por lo menos cinco minutos.

H. QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO MANIPULAR LAS BARQUILLAS DIRECTAMENTE CON LAS MANOS. DEBERÁ ENVOLVERSE LA PARTE INFERIOR EXTERIOR DE LA BARQUILLA EN UNA PEQUEÑA SERVILLETA SANITARIA O PAPEL SANITARIO DE TAL MANERA QUE LA MANO DEL MANIPULADOR NO ENTRE EN CONTACTO CON LA BARQUILLA.

ARTÍCULO XIII: VENTA DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN FUENTES DE SODA, COLMADOS, VEHICULOS DE MOTOR, ETC.

LA CONSERVACIÓN, MANIPULACIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN FUENTES DE SODA, COLMADOS, VEHICULOS DE MOTOR Y OTROS ESTABLECIMIENTOS SE LLEVARÁ A CABO EN LAS MISMAS CONDICIONES SANITARIAS QUE LAS EXIGIDAS POR ESTE REGLAMENTO PARA LAS FÁBRICAS O PARA AQUELLOS NEGOCIOS QUE SE DEDICAN A OTRAS ACTIVIDADES COMERCIALES PERO QUE A LA VEZ FABRICAN Y VENDEN LOS DISTINTOS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA.

ARTÍCULO XIV: PASTERIZACION

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EN PUERTO RICO LA VENTA DE PRODUCTOS ELABORADOS POR LA INDUSTRIA HELADERA SIN ESTAR PASTERIZADOS LOS MISMOS. DISPONIÉNDOSE QUE: PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO SE ENTENDERÁ POR PASTERIZACIÓN EL PROCESO MEDIANTE EL CUAL SE SOMETE CADA PARTE DE LA MEZCLA A UNA TEMPERATURA DE 150°F Y SE MANTENGA A ESA TEMPERATURA POR UN PERÍODO DE TIEMPO NO MENOR DE TREINTA (30) MINUTOS, PROCEDIENTO INMEDIATAMENTE A ENFRIAR DICHA MEZCLA RÁPIDAMENTE A UNA TEMPERATURA NO MAYOR DE 40°F Y ALMACENÁNDOLE A ESA TEMPERATURA, TODO ELLO USANDO EQUIPO DEBIDAMENTE APROBADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO Y EL CUAL SE OPERARÁ EN UNA FORMA ADECUADA Y SANITARIA. DISPONIÉNDOSE QUE, CUANDO EL ELABORADOR UTILIZE MEZCLAS PREVIAMENTE PASTERIZADAS Y SOLAMENTE LE AGREGUE A DICHAS MEZCLAS AGUA POTABLE Y/O FRUTAS FRESCAS NO SERÁ OBLIGATORIO EL PASTERIZAR DE NUEVO LA MEZCLA RESULTANTE. DISPONIÉNDOSE QUE, NADA DE LO EXPRESADO EN ESTA DEFINICIÓN IMPLICARÁ EL PROHIBIR CUALQUIER OTRO PROCESO DE PASTERIZACIÓN CUYA EFICIENCIA SE DEMOSTRARE SER IGUAL O MAYOR QUE LA DEL PROCESO DEFINIDO, SIMPRE Y CUANDO SEA PREVIAMENTE ACEPTADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

ARTÍCULO XV: COMPUTO BACTERIOLOGICO

PARA LOS EFECTOS DE ESTE REGLAMENTO EL CÓMPUTO O RECUENTO BACTERIOLÓGICO MÁXIMO PERMITIDO PARA LOS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA EN PUERTO RICO SERÁ EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL RECUENTO DE COLONIAS BACTERIOLÓGICAS, SEGÚN RESULTE DE LA SIEMBRA EN MEDIOS DE CULTIVO DE CUATRO (4) MUESTRAS CONSECUTIVAS. DISPONIÉNDOSE QUE, EL REFERIDO PROMEDIO LOGARÍTMICO NO SERÁ MAYOR DE 50,000 COLONIAS POR GRAMO, EXCEPTO EN EL CASO DE PALETAS Y NOVEDADES

QUE NO SERÁ MAYOR DE 100,000 COLONIAS POR GRAMO.

ARTÍCULO XVI: COMPUTOS DE BACILOS COLIFORMES

EL CONTAJE LOGARÍTMICO DE BACILOS COLIFORMES NO EXCEDERÁ DE DIEZ (10) COLONIAS POR GRAMO, DISPONIÉNDOSE QUE LA PRESENCIA DE BACILOS COLIFORMES SERÁ PERMITIDO EN MUESTRAS AISLADAS Y NUNCA COMO UN MÍNIMO REQUERIDO EN CADA UNA DE LAS MUESTRAS TOMADAS. CUANDO LA PRESENCIA DE BACILOS COLIFORMES SEA CONTINUA Y PERSISTENTE Y EN TRES (3) MUESTRAS DE HELADO TOMADAS CONSECUTIVAMENTE DEBERÁ SUSPENDERSE LA VENTA DE DICHO ALIMENTO Y HASTA TANTO SE CONTROLE LA PRESENCIA DE LOS ORGANISMOS COLIFORMES.

ARTÍCULO XVII: CONDICION Y EDAD DEL HELADO

POR LA PRESENTE SE PROHIBE EN PUERTO RICO LA DISTRIBUCIÓN Y VENTA DE HELADOS VIEJOS QUE SE HAYAN RESECADO (SHRINKAGE). LA FORMA DE DETERMINAR ÉSTOS ES MEDIANTE INSPECCIÓN YA QUE EL HELADO VIEJO Y RESECO PIERDE SU CREMOSIDAD Y TIENE UNA TENDENCIA A SEPARARSE DEL ENVASE.

ASI MISMO SE PROHIBIRÁ LA DISTRIBUCIÓN, DONACIÓN Y VENTA DEL PRODUCTO DE LA INDUSTRIA HELADERA EN ENVASES QUE ESTÉN DEFORMADOS O EN FORMA ALGUNA AVERIADOS. PRODUCTOS QUE SE ENCUENTREN DENTRO DE ENVASES QUE NO ESTÉN PERFECTAMENTE SANOS Y PROPIO PARA EL DESPLIEGUE EN SUPERMERCADOS, DEBERÁN SER INMEDIATAMENTE DESTRUÍDOS.

ARTÍCULO XVIII: RESPONSABILIDAD

EL DUEÑO, ADMINISTRADOR, O ENCARGADO O EMPLEADO DE UNA FÁBRICA DE HELADOS (DEL NEGOCIO) SEGÚN SEA EL CASO, ESTARÁN EN LA OBLIGACIÓN DE CUMPLIR CON LOS REQUISITOS AQUÍ SEÑALADOS Y DE CORREGIR LAS DEFICIENCIAS O VIOLACIONES A LA REGLAMENTACIÓN VIGENTE SEÑALADAS POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

ARTÍCULO XIX: REVOCACION DE LICENCIA Y CLAUSURA

EL DEPARTAMENTO DE SALUD PODRÁ REVOCAR LA LICENCIA SANITARIA A CUALQUIER FÁBRICA O ESTABLECIMIENTO DE HELADOS Y CLAUSURAR DICHO ESTABLECIMIENTO SI DESPUÉS DE NOTIFICAR AL INTERESADO Y DARLE UN PLAZO RAZONABLE NO CORRIJE LAS DEFICIENCIAS SANITARIAS O VIOLACIONES A ESTE REGLAMENTO QUE LE SEAN NOTIFICADAS POR DICHO DEPARTAMENTO. DICHA LICENCIA PODRÁ SER RENOVADA CUANDO SE CUMPLA CON LOS REQUISITOS DE ESTE REGLAMENTO.

ARTÍCULO XX: CONDICIONES SANITARIAS DE CARROS O PUESTOS AMBULANTES DE PIRAGUAS

NINGUNA PERSONA NATURAL O JURÍDICA PODRÁ VENDER, EXPONER EN VENTA, OFRECER EN VENTA PIRAGUAS EN EL ESTADO LIBRE ASOCIADO DE PUERTO RICO, SIN ANTES HABERSE PROVISTO DE LA LICENCIA SANITARIA EXTENDIDA POR EL CORRESPON-

DIENTE OFICIAL DE SALUD, DISPONIÉNDOSE QUE, SE PROCEDERÁ A LA DESTRUCCIÓN DE DICHOS ALIMENTOS QUE FUERAN EXPUESTOS A LA VENTA SIN LA CORRESPONDIENTE LICENCIA SANITARIA.

ARTÍCULO XXI:

LOS CARROS O PUESTOS AMBULANTES QUE SE DEDIQUEN AL EXPENDIO DE PIRAGUAS EN PUERTO RICO DEBERÁN ESTAR CONSTRUÍDOS Y CONSERVADOS EN FORMA SANITARIA DISPONIÉNDOSE QUE, DICHOS CARROS LLENARÁN LOS SIGUIENTES REQUISITOS:

A. DEBERÁN CONSERVARSE ADECUADAMENTE PINTADOS Y EN BUENAS CONDICIONES DE CONSERVACIÓN.

B. ESTARÁN EQUIPADOS CON UNO O MÁS COMPARTIMIENTOS PARA GUARDAR LAS BOTELLAS, FRASCOS U OTROS RECIPIENTS DE JARABES. DISPONIÉNDOSE QUE, SOLAMENTE PODRÁN ENCONTRARSE BOTELLAS DE JARABES FUERA DE DICHOS COMPARTIMIENTOS EN EL MOMENTO DE SER USADOS.

C. EL HIELO SE CONSERVARÁ EN UN COMPARTIMIENTO IMPERMEABLE Y NO ABSORBENTE.

D. ESTRUCTURA FÍSICA DE LOS CARROS: AQUELLA PARTE DEL CARRO EN DONDE SE ENCUENTRA EL HIELO Y LOS JARABES Y EN DONDE SE PRACTIQUE EL RASPADO DEL HIELO DEBERÁ SER CERRADA Y ESTARÁ PROVISTA DE UNA PUERTA EN LA PARTE DEL FRENTE POR DONDE SE PROCEDERÁ AL RASPADO. DICHA PARTE SE CONSERVARÁ CERRADA Y SOLAMENTE SE ABRIRÁ EN EL MOMENTO DE LA PREPARACIÓN DE LAS PIRAGUAS O CUANDO SE HAGA CUALQUIER OPERACIÓN NECESARIA DEL NEGOCIO. DISPONIÉNDOSE QUE, DICHOS CARROS SERÁN CONSTRUÍDOS EN SU PARTE SUPERIOR, DONDE SE CONSERVARÁN LAS BOTELLAS Y EL HIELO Y EN DONDE SE EFECTÚA EL RASPADO, DE MADERA, DE CRISTAL U OTRO MATERIAL A PRUEBA DE POLVO E INSECTOS Y ACEPTADO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

E. LIMPIEZA: LOS CARROS AMBULANTES DE PIRAGUAS SE CONSERVARÁN ESCRUPULOSAMENTE LIMPIOS EN TODO MOMENTO. LOS ALREDEDORES EN DONDE SE ESTACIONEN, DETENGAN O LOCALICEN LOS MISMOS DEBERÁN ESTAR COMPLETAMENTE LIMPIOS.

F. CONSTRUCCIÓN MODELO: TODO CARRO AMBULANTE DE PIRAGUAS DE NUEVA CONSTRUCCIÓN SE CONSTRUIRÁ DE ACUERDO CON UN PLANO QUE SUMINISTRARÁ EL DEPARTAMENTO DE SALUD. DISPONIÉNDOSE QUE, AQUELLOS CARROS YA CONSTRUÍDOS PARA LA FECHA DE VIGENCIA DE ESTE REGLAMENTO SE ALTERARÁN SIGUIENDO LAS RECOMENDACIONES DEL OFICIAL DE SALUD PARA CUMPLIR CON LO DISPUESTO EN ESTE REGLAMENTO.

G. RECIPIENTE: TODO CARRO AMBULANTE DE PIRAGUAS DEBERÁ ESTAR PROVISTO DE UN RECIPIENTE CON SU TAPA DE BUEN AJUSTE PARA DEPOSITAR LOS VASOS USADOS Y DEMÁS DESPERDICIOS.

H. TANQUE DE AGUA: TODO CARRO DE PIRAGUAS ESTARÁ PROVISTO DE UN TANQUE DE TAMAÑO ADECUADO DE AGUA CLÓRICA CON DOSCIENTOS (200PPM) PARTES POR MILLÓN DE CLORO ACTIVO ADECUADAMENTE TAPADO. EL AGUA DEL TANQUE SE EXTRAERÁ POR UN GRIFO Y SE USARÁ PARA EL LAVADO DE LAS MANOS, EL CEPILLO DE RASPAR EL HIELO Y PARA OTROS USOS DE LIMPIEZA.

I. UTENSILIOS DE USO MÚLTIPLES: QUEDA POR LA PRESENTE TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL USO DE UTENSILIOS DE USO MÚLTIPLES PARA SERVIR LAS PIRAGUAS. LOS VASOS SANITARIOS SE DEBERÁN MANTENER EN SUS CAJAS O CARTONES ORIGINALES O EN ENVASES DONDE SE PROTEJAN DE CUALQUIER CONTAMINACIÓN.

J. VENTA DE REFRESCOS: SE PROHIBE LA PREPARACIÓN DE REFRESCOS EN LOS CARROS AMBULANTES DE PIRAGUAS.

K. PROCEDENCIA DE LOS JARABES: TODO JARABE U OTRO PRODUCTO UTILIZADO PARA DARLE SABOR O ENDULZAR AL HIELO RASPADO, DEBERÁ SER ELABORADO EN UNA FÁBRICA AUTORIZADA POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO Y DEBERÁ USARSE EN SU ENVASE ORIGINAL, DISPONIÉNDOSE QUE, QUEDA POR LA PRESENTE PROHIBIDO EL USO DE JARABES DE CONFECCIÓN O ELABORACIÓN CASERA EN LA PREPARACIÓN DE PIRAGUAS.

L. PAÑOS PARA CUBRIR EL HIELO: QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL USO DE PAÑOS DE TELA, MANTA U OTRO MATERIAL SIMILAR ABSORBENTE PARA CUBRIR EL HIELO.

M. LOS OPERADORES DE CARROS AMBULANTES DE PIRAGUAS USARÁN ROPAS LIMPIAS Y DELANTAL LIMPIO Y SE CONSERVARÁN ESCRUPULOSAMENTE LIMPIOS ESPECIALMENTE LAS MANOS. LAS UÑAS DE DICHOS OPERADORES SE CONSERVARÁN BIEN RECORTADAS Y LIMPIAS Y ESTARÁN PROVISTOS DEL CORRESPONDIENTE CERTIFICADO DE SALUD EXTENDIDO POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD.

ARTÚCULO XXII: CONDICIONES SANITARIAS DE LOS PUESTOS FIJOS DE PIRAGUAS

TODO LO RELACIONADO CON LA PROCEDENCIA DE JARABES, MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO FINAL, LIMPIEZA DEL PERSONAL, PROTECCIÓN DEL HIELO, PROHIBICIÓN DEL USO DE VASOS DE CRISTAL, ETC., EXIGIDOS EN ESTE REGLAMENTO EN EL CASO DE LOS CARROS AMBULANTES DE PIRAGUAS, SE APLICARÁ TAMBIÉN A LOS PUESTOS FIJOS DE ESTE PRODUCTO. LOS PUESTOS FIJOS PUEDEN VENDER, ADEMÁS DE LAS PIRAGUAS, BEBIDAS

REFRESCANTES, SIEMPRE QUE LAS MISMAS SE ELABOREN, MANIPULEN O SIRVAN EN FORMA SANITARIA Y EN VASOS SANITARIOS Y QUE LOS JARABES UTILIZADOS SEAN ELABORADOS POR UNA BÁBRICA AUTORIZADA POR EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

ARTÍCULO XXIII: JARABES, HIELO, ETC.

TODO JARABE, HIELO U OTRO PRODUCTO UTILIZADO EN CONTRAVENCIÓN A LO DISPUESTO EN ESTE REGLAMENTO, SERÁ DECOMISADO O DESNATURALIZADO.

ARTÍCULO XXIV: CONTAJE BACTERIOLOGICO

EL CONTAJE BACTERIOLÓGICO MÁXIMO PERMITIDO PARA LAS PIRAGUAS SERÁ EL PROMEDIO LOGARÍTMICO DEL RECUENTO DE COLONIAS DE BACTERIAS SEGÚN RESULTE DE LA SIEMBRA EN MEDIOS DE CULTIVO DE CUATRO (4) MUESTRAS CONSECUTIVAS, DISPONIÉNDOSE QUE, EL REFERIDO PROMEDIO LOGARÍTMICO NO SERÁ MAYOR DE 150,000 COLONIAS POR MILILITRO (150,000 COLONIAS POR ML.). LOS REQUISITOS PARA LA PRESENCIA DE COLIBACILOS EN LAS PIRAGUAS SERÁN LOS MISMOS EXIGIDOS EN ESTE REGLAMENTO PARA LOS PRODUCTOS DE LA INDUSTRIA HELADERA.

ARTÍCULO XXV: FACILIDADES SANITARIAS:

TODO DUEÑO O ADMINISTRADOR DE UN PUESTO FIJO DE PIRAGUAS DEBERÁ PROVEER UN LOCAL PARA EL LAVADO, ENJUAGUE Y ESTERILIZACIÓN DE ENVASES Y UTENSILIOS USADOS EN EL NEGOCIO DE PIRAGUAS Y DICHO LOCAL ESTARÁ PROVISTO DE LAS SIGUIENTES FACILIDADES SANITARIAS:

A. EL LOCAL ESTARÁ CONSTRUÍDO A PRUEBA DE LA ENTRADA DE RATAS E INSECTOS ASÍ COMO DE CUALQUIER OTRA SABANDIJA.

B. ESTARÁ PROVISTO DE AGUA POTABLE Y CORRIENTE, COMO ASÍ TAMBIÉN, DE UN FREGADERO DE TRES (3) SECCIONES CON DESAGUE INDEPENDIENTE AL ALCANTARILLADO SANITARIO O A OTRO MEDIO ADECUADO PARA LA DISPOSICIÓN DE DESPERDICIOS LÍQUIDOS.

C. HABRÁ UN ANAQUEL O ARMARIO ADECUADO PARA LA CONSERVACIÓN DEL EQUIPO ESTERILIZADO.

D. LAS OPERACIONES DE LAVADO, ENJUAGUE Y ESTERILIZACIÓN SE HARÁN DE ACUERDO CON LO PROVISTO EN ESTE REGLAMENTO PARA TALES PROPÓSITOS.

E. EL LOCAL SE MANTENDRÁ COMPLETAMENTE LIMPIO, PINTADO Y EN BUEN ESTADO DE CONSERVACIÓN Y SERÁ PROVISTO DE LAS FACILIDADES SANITARIAS QUE ASÍ LO DETERMINE EL DEPARTAMENTO DE SALUD DE PUERTO RICO.

ARTÍCULO XXVI:

TODA PALABRA USADA EN SINGULAR SE ENTENDERÁ TAMBIÉN EN PLURAL CUANDO ASÍ LO JUSTIFIQUE SU USO; EL MASCULINO INCLUIRÁ EL FEMENINO Y VICEVERSA CUANDO SEA MENESTER; DONDE SE USE EL TÉRMINO"Y/O" SE USARÁ "Y" CUANDO SEA POSIBLE, DE OTRA MANERA SE USARÁ "O".

Artículo XXVII

ESTE REGLAMENTO SE PROMULGA DE ACUERDO CON LAS FACULTADES QUE CONFIERE AL SECRETARIO DE SALUD EL ARTÍCULO 9 DE LA LEY #72 DE 1940 CONOCIDA COMO "LEY DE ALIMENTOS, DROGAS Y COSMÉTICOS".

ARTÍCULO XXVIII: PENALIDADES

TODA PERSONA QUE INFRINJA CUALESQUIERA DE LAS DISPOSICIONES DE ESTE REGLAMENTO SERÁ CULPABLE DE UN DELITO MENOS GRAVE (MISDEMEANOR) Y AL SER CONVICTO DEL MISMO SERÁ CASTIGADO DE ACUERDO CON LO DISPUESTO EN LA "LEY #72 DE ALIMENTOS, DROGAS Y COSMÉTICOS DE PUERTO RICO DEL AÑO 1940".

ARTÍCULO XXIX: CLAUSULA DE SALVEDAD

SI CUALQUIER ARTÍCULO, PÁRRAFO, SECCIÓN O PARTE DE ESTE REGLAMENTO FUERA DECLARADA NULA O ANTI-CONSTITUCIONAL POR UN TRIBUNAL DE JURISDICCIÓN COMPETENTE, DICHO FALLO NO AFECTARÁ, PERJUDICARÁ O INVALIDARÁ EL RESTO DEL REGLAMENTO; SINO QUE SU EFECTO QUEDARÁ LIMITADO, AL ARTÍCULO, PÁRRAFO, SECCIÓN O PARTE DEL PRESENTE REGLAMENTO QUE ASÍ HUBIERE SIDO DECLARADO NULO O ANTI-CONSTITUCIONAL.

ARTÍCULO XXX

TODO REGLAMENTO O PARTE DE REGLAMENTO QUE SE OPONGA AL PRESENTE QUEDA POR ESTE DEROGADO.

ARTÍCULO XXXI: VIGENCIA

ESTE REGLAMENTO ENTRARÁ EN VIGOR NOVENTA (90) DÍAS DESPUÉS DE SU APROBACIÓN.

Aprobado en 27 de diciembre de 1962.

Secretario de Salud