DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los seis días del mes de diciembre de mil novecientos cincuenta y seis, años 113o. de la Independencia, 94o. de la Restauración y 27o. de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Reglamento No. 2296 sobre Panaderías.— G. O. Nº 8070 del 22 de diciembre de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2296

VISTOS los artículos 89 y siguientes, del Código Trujillo de Salud Pública; y

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 54 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

.... **REGLAMENTO DE PANADERIAS**

Art. 1.— DISPOSICIONES GENERALES.— Para los fines del Código Trujillo de Salud Pública, por el término Panadería se entenderá todo lugar que se destine a la elaboración de cualquiera de los siguientes artículos alimenticios: pan, bizcocho, pasteles, galletas, rosquetes, tortas, dulces de harina y otros productos similares para la venta. También se aplica este término a los cuartos de hornos de los hoteles, de los restaurantes y a cualquier lugar en donde se conserve o se exponga a la venta, se almacenes o se vende cualquiera de los artículos arriba mencionados. Se permitirá una repostería anexa a la panadería.

Art. 2.— Para la instalación o uso de cualquier edificio o lugar dedicado a panadería, debe obtenerse previamente un permiso escrito del Médico Director del Servicio Provincial de Salud correspondiente. En caso de construcción o reedificación de cualquier panadería, se someterán para su aprobación, los planos del mismo a la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 3.— Ninguna parte de una panadería podrá usarse como vivienda.

Art. 4.— Las panaderías deberán estar ubicadas en lugares secos, planos, alejados de zonas pantanosas, basuras, escuelas, igle-

sias y localizadas en zona industrial. Deberán tener un espacio libre por todos sus lados, igual a la mitad del área de la panadería, para facilitar la iluminación y la ventilación.

Art. 5.— La panadería tendrá servicio de agua potable procedente de acueducto municipal o de un servicio particular aprobado por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 6.— Todos los servicios de las ventas de los artículos alimenticios mencionados en el artículo 1 y en general donde se manipulen dichos alimentos deberán tener servicio de agua a presión.

Art. 7.— La panadería tendrá por lo general dos redes de desagüe, una de aguas lluvias que desaguará directamente a las calles o al sistema de alcantarillado de la población y otra red de desagüe para las aguas servidas (baños, lavamanos, inodoros, lavatorios y vertederos) que descargarán al sistema general de desagües de la población o serán dispuestas en forma aprobada por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 8.— Todas las panaderías estarán provistas del número de lavamanos, inodoros, orinales, letrinas y baños, que se indiquen en el Reglamento de Instalaciones Sanitarias Domiciliarias, para este tipo de negocio.

Los servicios sanitarios de las panaderías no deberán de dar directamente a la sala de elaboración y venta y tendrán facilidad de acceso.

Art. 9.— Las panaderías deberán mantenerse bien pintadas, limpias, ordenadas, en buen estado sanitario y de conservación.

Todas las panaderías deberán disponer de un equipo completo de limpieza, consistente en escobas, mangueras, depósitos de basuras, desinfectantes químicos, insecticidas, depósitos para la recolección de basuras, etc.

Diariamente se hará el aseo general de las panaderías, se lavarán los pisos con mangueras, se lavarán y desinfectarán diariamente los servicios sanitarios. La limpieza deberá hacerse en todas sus partes y en todos los aparatos y receptáculos.

Art. 10.— Las basuras se mantendrán en depósitos metálicos tapados, localizados convenientemente y en número suficiente.

Se prohibe echar basuras y desperdicios en lugares que no sean los depósitos indicados.

Art. 11.— Los paños se conservarán limpios y almacenados en forma sanitaria.

Las mesas de elaboración serán de un material liso lavable, sin grietas, y se mantendrán limpias. Las artesas, cilindros, cortadoras, revolvedoras y los demás utensilios que se usen en la elaboración de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 1, se mantendrán limpios y libres de averías, debiendo estar dispuestos de modo que permitan una perfecta limpieza.

Todos los receptáculos para harina deberán ser a prueba de ratas e insectos y estarán construídos de material impermeable con superficie lisa debiendo tener una tapa bien ajustada. Deberán mantenerse tapados cuando no estén en uso.

Art. 12.— Ninguna persona que sufra de enfermedad infectocontagiosa o de alguna enfermedad venérea podrá trabajar en panadería.

Todo el personal que trabaje en la manipulación de los alimentos a que se refiere este Reglamento deberá poseer su certificado de salud, renovable cada año, por las autoridades sanitarias.

Todo el personal que trabaje en una panadería deberá usar por lo menos delantal y gorro perfectamente limpios y de color blanco o en colores claros. Deberán observar buenos hábitos de aseo e higiene personal y no tener lesiones abiertas ni abscesos en sus manos.

Se prohibe estar descalzo, fumar o mascar tabaco y escupir en las panaderías y en los sitios donde se vendan alimentos elaborados en las panaderías. Los dueños de panaderías y establecimienos harán que se fijen carteles en los sitios más visibles, advirtiendo al público y empleados de los requisitos de este artículo.

Art. 13.— Los pisos de las panaderías serán construídos de hormigón u otro material impermeable, que facilite la limpieza, se mantendrán limpios y libres de defectos.

Art. 14.— Las paredes de las panaderías serán de hormigón armado, bloques o ladrillos y deberán estar cubiertas de azulejos hasta 1.5 m. de altura en salas de elaboración y sanitarios. Las paredes y los techos deberán estar pintados de colores claros.

Art. 15.— La iluminación en general será adecuada, enten-

diéndose por este término, cuando se refiere a iluminación natural, la que se obtiene con una superficie mínima de ventanas igual a la quinta (1/5) parte del área del piso del local correspondiente, y en caso de iluminación artficial, la que a la altura de 75 cm. del piso mantiene una intensidad no menos de 10 bujías pies.

Art. 16.— La ventilación en general será adecuada, entendiéndose por este término, aquella que es producida por una superficie de puertas, ventanas, claraboyas y demás huecos, no obstruídos, equivalente o por lo menos el 20% del área del piso del local correspondiente.

Art. 17.— Todo edificio destinado a panadería deberá estar construído a prueba de ratas. Todas las personas que tengan relación directa o indirectamente con el funcionamiento de una panadería, estarán obligadas a tomar las precauciones necesarias para mantener el edificio y sus anexos o dependencias libres de ratas e insectos mediante el uso de medios efectivos para su eliminación. En caso de infestación de ratas o insectos el Encargado o Administrador de la panadería quedará obligado a notificarlo al Médico Director del Servicio Provincial de Salud y seguir las recomendaciones que éste le haga para eliminarlas. Todo edificio destinado a panadería estará construído a prueba de moscas, las ventanas estarán cubiertas con tela metálica fina y las puertas exteriores con cierre automático.

Art. 18.— Todas las panaderías tendrán un apartamiento para almacenar la harina y demás alimentos, se colocarán a una altura mínima del nivel de piso de 0.50 cm. y alejado de la pared. Los productos deberán ser almacenados sin que exista un hacinamiento en ellos, es decir, que no impidan el paso de la luz ni de la ventilación, ni que dificulten la limpieza. En este apartamiento sólo se permitirá almacenar los ingredientes exclusivamente utilizados en la industria.

Art. 19.— Los utensilios y en general los muebles y el equipo, deberán ser de construcción fácil de limpiar y deberán mantenerse escrupulosamente limpios y en buen estado.

Art. 20.— Queda prohibida la caiefacción de los hornos con maderas u otros combustibles que hayan estado pintados o hayan sufrido cualquier preparación química, o estén impregnadas de substancias nocivas o de mal olor. En las salas de elaboración y horneo no se permitirá la presencia de motores de gasolina.

Art. 21.— El pan debe cocerse en hornos hechos de material a prueba de fuego, con piso de terracota u otro material refractario, y debe ser calentado indirectamente.

Art. 22.— Por calor indirecto, se entiende cualquier procedimiento empleado para calentar el horno, siempre que el combustible no se coloque en el mismo compartimiento en que se hornee el pan.

Art. 23.— Durante la elaboración del pan, los hornos deben mantenerse a una temperatura de 250º C, a fin de que quede bien cocido y sin levaduras vivas en la miga.

Art. 24.— A partir del presente reglamento, no se permitirá la construcción de hornos para fuego directo.

Art. 25.— En todas las panaderías donde se elaboren más de quinientas (500) libras de pan al día, la masa deberá hacerse con el uso de máquinas apropiadas. Esta disposición se aplicará también en el caso de dos o más panaderías contiguas que pertenezcan a la misma persona, firma o corporación, cuyo producto total de pan exceda de quinientas (500) libras diarias.

Art. 26.— La venta y distribución de alimentos elaborados en panaderías sólo podrá hacerse de las siguientes maneras:

1) Todos los vehículos en los cuales se distribuya, entregue o venda cualquiera de los alimentos mencionados en el Art. 1, de este reglamento, se conservarán en estado seco, limpio y sanitario. Todas las cajas, canastas y otros receptáculos en los cuales se conduzca por las calles para venta o distribución de cualquiera de los productos arriba mencionados, deberán estar perfectamente cerrados para protegerlos de cualquier contaminación, debiendo por lo tanto ser a prueba de polvo y moscas.

2) Las ventas en las panaderías deberán reunir las siguientes condiciones: tener una cierta independencia de todo edificio o apartamiento del mismo; tener piso de concreto o de otro material impermeable; paredes de concreto u otro material apropiado; mantenerse siempre en buen estado de limpieza, no pudiendo destinarse a otro fin que no sea la venta de cualquiera de los alimentos mencionados en el artículo 1.

3) Las ventas de los productos mencionados en el artículo 1 en los mercados, deberán reunir las mismas condiciones exigidas a las de las panaderías.

4) En los mercados de comestibles y tiendas de provisiones, la venta se hará en vidrieras especiales, destinadas exclusivamente a ese fin, protegidas de cualquier contaminación, debiendo por lo tanto, ser a prueba de insectos y ratas.

5) En los campos, fuera de la zona urbana, se autoriza la venta de pan en barriles u otros receptáculos apropiados, cerrados y protegidos de cualquier contaminación.

Art. 27.— Se prohibe la venta de artículos elaborados en panaderías en canastas abiertas, cajas de cartón, sacos y otras formas que no sean sanitarias.

Art. 28.— Las violaciones a las disposiciones de este Reglamento será sancionada con las penas establecidas en el artículo 202 y siguientes del Código Trujillo de Salud Pública, Ley No. 4471, del 3 de junio del 1956.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a las siete días del mes de noviembre del mil novecientos cincuenta y seis, años 113º de la Independencia, 94º de la Restauración y 27º de la Era de Trujillo.

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA.

Reglamento No. 2297 para Mercados.— G. O. Nº 8070 del 22 de diciembre de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2297

VISTO el artículo 75 y siguiente, del Código Trujillo de Salud Pública; y

En ejercicio de las atribuciones que me confiere el artículo 54 de la Constitución de la República, dicto el siguiente

REGLAMENTO PARA MERCADOS

Art. 1.— DISPOSICIONES GENERALES.— Para los fines del Código Trujillo de Salud Pública se entendrá por el término Mercado, todo lugar que se destine a la venta, de cualquiera de los siguientes artículos alimenticios: carnes, aves, pescados, mariscos, víveres, legumbres, frutas y otros alimentos.

Art. 2.— Para la instalación o uso de cualquier edificio o lugar dedicado a Mercado, deberá obtenerse previamente un permiso escrito del Médico Director del Servicio Provincial de Salud correspondiente. Cuando se vaye a reconstruir o reedificar