Decreto 2331, que concede la condecoración de la Orden de Trujillo al señor José Vela Zanetti.— G. O. Nº 8077 del 2 de enero de 1957.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2331

CONSIDERANDO: los actos merecimientos del señor José Vela Zanetti;

VISTA la Ley No. 1517 del 13 de junio de 1938 y sus modificaciones;

Oído el parecer del Consejo de la Orden de Trujillo;

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

D E C R E T O:

Art. 1.— Se concede la condecoración de la Orden de Trujillo, en el grado de Oficial, al señor José Vela Zanetti.

Art. 2.— Envíese a la Secretaría de Estado de Relaciones Exteriores y Culto para los fines correspondientes.

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

HECTOR B. TRUJILLO MOLINA

Reglamento No. 2332, de Hoteles Restaurantes, Fondas, Bares, Casas de Huéspedes y Cafeterías.— G. O. Nº 8077 del 2 de enero de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2332

VISTO el artículo 89 y siguientes del Código Trujillo de Salud Pública (Ley No. 4471 del 3 de junio de 1956);

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

REGLAMENTO DE HOTELES, RESTAURANTES, FONDAS, BARES, CASAS DE HUESPEDES Y CAFETERIAS.

Art. 1.— Para los fines del Código Trujillo de Salud Pública, se entenderá por el término Restaurantes, todo sitio o establecimiento donde se preparen comidas o bebidas para ser servidas al público en el local o a domicilio, o para ser vendidas en la calle u otros sitios públicos. Esta definición incluirá a todos los establecimientos donde se despachen comidas o bebidas, conocidos con los nombres de fondas, cafetías, bares o friquitines. También incluirá a aquellos hoteles y casas de huéspedes donde se sirven comidas o bebidas.

Párrafo.— Por el término de hoteles y casas de huéspedes se entenderá todo sitio o establecimiento en los que se reciba huéspedes y se les atienda con dormitorio y comida.

Art. 2.— Para la instalación o uso de cualquier edificio o lugar dedicado a restaurantes, hoteles o establecimientos análogos, debe obtenerse previamente un permiso escrito de la autoridad sanitaria correspondiente, la que practicará una inspección de todas las dependencias para comprobar si existen las instalaciones adecuadas y si han sido tomadas las medidas sanitarias indispensables. En caso de construcción o reedificación de cualquier restaurante, hotel o establecimientos análogos, se someterán para su aprobación, los planos del mismo, a la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 3.— No podrá usarse como vivienda o dormitorio parte alguna del local ocupado por un restaurante, cafetería, fonda o bar.

Art. 4.— Los restaurantes, hoteles, bares, casas de huéspedes, fondas o cafeterías, deberán estar ubicados en lugares secos, planos, alejados de zonas pantanosas o insalubres.

Art. 5.— Los restaurantes, hoteles y establecimientos análogos tendrán servicios 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 sitios donde se reparan o manipulen alimentos, se laven utensilios o se ofrezcan servicios sanitarios, tendrán servicio de agua a presión.

Art. 7.— Los restaurantes, hoteles y establecimientos análogos, tendrán por lo general dos redes de desagüe, una de aguas lluvias que descargará directamente a las calles o al sistema de alcanta-

rillado de la población, y otra red de desagüe para las aguas servidas (baños, lavamanos, inodoros, lavaplatos y vertederos) que descargarán al sistema general de desagüe de la población o serán dispuestas en forma aprobada por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 8.— Estos establecimientos estarán provistos del número de lavamanos, inodoros, orinales, letrinas y baños, indicados por el Reglamento sobre Instalaciones Sanitarias, para las necesidades tanto del personal como del público que los frecuenten. El local del servicio sanitario no podrá estar en comunicación directa con el local donde se preparen, manipulen, depositen o se sirvan alimentos o bebidas, ni con los locales donde se depositen o se laven utensilios. En los servicios sanitarios de los restaurantes, hoteles o establecimientos similares, no se permitirán:

a) Inodoros sin descarga automática o con asiento absorbente, sin provisión de papel higiénico, o sucios.

b) Lavamanos no ligados a las redes de agua o desagüe, sucios, sin provisión de jabón, toallas colectivas, o defectuosos.

Art. 9.— Los restaurantes, hoteles y establecimientos análogos, deberán mantenerse bien pintados, limpios y en buen estado sanitario.

Deberán disponer de un equipo completo de limpieza consistente en escobas, mangueras, depósitos de basura, desinfectantes químicos, insecticidas, etc. Diariamente se hará el aseo de estos establecimientos y se lavarán y desinfectarán los pisos y los servicios sanitarios.

Art. 10.— Las basuras y demás desperdicios deberán depositarse en zafacones, localizados convenientemente y en números suficientes, debiendo mandarse tapados. Después de vaciarlos decontagiosa o de alguna enfermedad venérea, podrá trabajar en berán lavarse.

Art. 11.— Ninguna persona que sufra de enfermedad infectoestas clases de establecimientos.

Toda persona que trabaje en la manipulación de alimentos deberá poseer su Certificado de Salud renovable cada año, expedido por las autoridades sanitarias, y deberá usar por lo menos, delantal y gorro perfectamente limpios, de color blanco o claro. mientras esté de servicio, observar buenos hábitos de aseo e higie- Deberá mantener su cuerpo limpio, especialmente las manos,

ne —personal y no podrá tener lesiones abiertas ni abscesos en salas de elaboración, almacenaje o consumo. Los dueños y administradores harán que se cumplan y se fijen carteles en los sitios más visibles advirtiendo a sus empleados de los requisitos de este artículo, y proveerán a los mismos de guardarropas.

Art. 12.— Los pisos serán construídos de hormigón u otro material impermeable, que facilite la limpieza y deberán mantenerse limpios y en buen estado.

Art. 13.— Las paredes serán de hormigón armado, bloques o ladrillos y deberán estar cubiertas de azulejos hasta 1.50 m. de altura en cocinas, salas de preparación de alimentos y cuartos sanitarios. Las paredes y los techos deberán estar pintados de colores claros.

Art. 14.— La iluminación en general será adecuada, entendiéndose 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 artificial, la que a la altura de 75 cm. del piso mantiene una intensidad no menos de 10 bujías pies.

Art. 15.— 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 a por lo menos 20% del área del piso del local correspondiente.

Art. 16.— Todo edificio destinado a esta clase de establecimientos estará construído a prueba de ratas.

Todas las personas que tengan relación directa o indirecta con el funcionamiento de estos establecimientos (restaurantes, hoteles, bares, cafeterías, fondas, casas de huéspedes, etc.) estarán obligadas a tomar todas las precauciones necesarias para mantener el edificio y sus anexos o dependencias libres de ratas e insectos con los medios efectivos para su eliminación. En caso de infestación de ratas o insectos, el encargado o administrador quedará obligado a notificarlo al Médico Director del Servicio Provincial de Salud, y a seguir las recomendaciones que éste le haga para eliminarlas.

No se permitirá el funcionamiento de un restaurante, hotel o establecimiento similar, en caso de que se compruebe por la autoridad sanitaria, la existencia de insectos o roedores transmisores de enfermedades.

Art. 17.— Las puertas, ventanas, claraboyas y demás huecos que den al exterior estarán protegidos contra la entrada de moscas y otros insectos mediante el uso de tela metálica de 16 hilos por pulgada, o por medio de otro sistema que surta el mismo efecto.

Art. 18.— Los productos alimenticios deberán ser almacenados sin que exista un hacinamiento de ellos, es decir, que no impida el paso de la luz ni de la ventilación, ni que dificulten la limpieza. Todos los alimentos deben ser almacenados a una altura no menor de 0.5 cm. del piso.

Art. 19.— Todos los alimentos o bebidas que por su naturaleza estén expuestas a descomposición deberán conservarse a una temperatura no menor de 50°F (10°C) en refrigeradores que se limpiarán tan frecuentemente como sea necesario. En aquellas en que se utilice agua, ninguna botella estará sumergida por completo sino que se mantendrá en posición vertical con su boca a 1½" sobre el nivel del agua y esta agua se cambiará con la frecuencia necesaria para la absoluta limpieza.

Art. 20.— Los utensilios de comedor y cocina y cualquier otro equipo que se use en la preparación o servicios de comidas y bebidas deberán ser de construcción fácil de limpiar, manteniéndose éstos limpios y en buen estado de conservación.

Art. 21.— En la preparación o servicios de comidas y bebidas no se permitirá el uso de utensilios que contengan plomo, o cobre, en aquellas partes que se pongan en contacto con los alimentos o bebidas.

Art. 22.— Los aparadores, mostradores y demás mobiliario deberán ser de fácil limpieza, se mantendrán limpios y en buen estado de condición.

Art. 23.— Los manteles se mantendrán limpios y se renovarán frecuentemente. Las servilletas, cubiertos, platos y vasos serán perfectamente de uso unipersonal.

Art. 24.— Las mesas tanto de servicios como de comedores, deberán tener superficie impermeable o impermeabilizada, fácil de limpiar, y deberán mantenerse limpias y en buen estado de conservación.

Art. 25.— Los restaurantes, hoteles, bares, fondas, casas de huéspedes y otros establecimientos similares, estarán provistos de las facilidades necesarias para la limpieza y tratamiento bactericida

de sus utensilios. Cuando se usen máquinas para lavar o aplicar procedimientos bactericidas, dichas máquinas serán de un tipo aprobado por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 26.— 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; y dicho proceso se llevará a cabo en tres fases; lavado, enjuague y tratamiento bactericida, con agua caliente a 77°C durante dos minutos, o una solución de cloro a 100 p.m.; la solución no debe bajar a menos de 50 p.p.m. Los lavaplatos deben tener dos compartimientos.

Art. 27.— La cocina constará de fogones preferiblemente eléctricos o alimentados por gas, mostrador o mesa de material impermeable para preparar los alimentos, armarios o compartimientos para guardar los utensilios de cocina, alacenas con vidrieras para el almacenamiento higiénico de la vajilla, alacenas o armarios para el almacenamiento de víveres y comestibles.

Art. 28.— Las ropas de cama, paños, toallas, manteles, servilletas, al igual que la ropa especial de trabajo (uniforme) se mantendrán limpios y en buen estado. Las ropas de cama y fundas de almohadas, se cambiarán por lo menos dos veces a la semana, siempre que las use la misma persona y se cambiarán cada vez que las use una persona distinta.

Art. 29.— Todas las camas deben mantenerse libres de chinches u otros insectos. Ninguna cama usada por una persona afectada de cualquier enfermedad infecto-contagiosa o transmisible, podrá ser destinada a otra persona, hasta que ésta haya sido desinfectada a satisfacción de la autoridad sanitaria.

Art. 30.— Los propietarios, administradores de hoteles o casas de huéspedes, no podrán destinar ninguna habitación para dos personas de distintos sextos, excepto el caso que se inscriban como matrimonio o que sean parientes en primero y segundo grado.

Art. 31.— La autoridad sanitaria correspondiente podrá ordenar la clausura, hasta que los defectos sean corregidos, de cualquier restaurante, hotel o establecimiento análogo que no cumpla con lo estipulado en el presente Reglamento.

Art. 32.— La violación de las disposiciones del presente Reglamento será sancionada de conformidad con el artículo 202 del Código Trujillo de Salud Pública, Ley No. 4471 del 3 de junio de 1956, con multa de RD$25.00 a RD$1,000.00, ó prisión de diez días a un año, o ambas penas a la vez en los casos graves. En caso de

reincidencia se castigará con el duplo de las penas, sin perjuicio de las demás sanciones que se puedan imponer al infractor.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintiún 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.

Decreto No. 2333, que nombra al señor C. E. Nash, Vicecónsul Honorario de la República en Kingston, Jamaica.— G. O. Nº 8077 del 2 de enero de 1957.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2333 .....

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

D E C R E T O:

UNICO.— El señor C. E. Nash queda nombrado Vicecónsul Honorario de la República en Kingston, Jamaica.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los veintiún 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.

Decreto No. 2334, que concede al señor Dr. Ubaldo Franco Caiuby la condecoración de la Orden del Mérito de Duarte, Sánchez y Mella. G. O. Nº 8077 del 2 de enero de 1957

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO 2334

En virtud de las atribuciones que me confiere la Constitución de la República.