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

cualquier Mercado, los planos del mismo se someterán para su aprobación a la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 3.— Ninguna parte o dependendencia de un Mercado podrá usarse como vivienda o dormitorio.

Art. 4.— Ningún lugar de un Mercado, excepto los restaurantes o cafés expresamente construídos para estos fines, podrán ser usados para la elaboración y servicio de alimentos. Los restaurantes o cafés estarán situados a relativa distancia de los lugares en donde se vendan o expongan a la venta alimentos de manera que mantengan cierta independencia.

Art. 5.— Los Mercados deberán estar ubicados en lugares secos, planos, alejados de zonas pantanosas, basuras, escuelas, iglesias y localizados aproximadamente en el centro de la población que van a servir. Deberán tener un espacio libre por todos sus lados, igual al área de construcción, para facilitar la iluminación y ventilación del mismo.

Art. 6.— El Mercado tendrá servicio de agua procedente de acueducto municipal o de un servicio particular aprobado por la Secretaría de Estado de Salud Pública.

Art. 7.— Todos los servicios de las ventas de carnes, mariscos, comedores, cocinas, ventas de leche, refresquerías y en general donde se manipulen alimentos o sea necesario para limpieza general, deberán tener servicio de agua a presión.

Art. 8.— El Mercado tendrá por lo general dos redes de desagües, una de aguas lluvias que descargará directamente a las calles o al sistema de alcantarillado de la población, y otra para las aguas servidas (baños, lavamanos, inodoros, lavaplatos 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. 9.— Todos los Mercados estarán provistos del número de lavamanos, inodoros, orinales, letrinas y baños, indicado por el Reglamento de Instalaciones Sanitarias Domiciliarias, para las necesidades tanto del personal del Mercado como del público que lo frecuente.

Art. 10.— Los Mercados deberán mantenerse bien pintados, limpios y en buen estado sanitario.

Art. 11.— Todos los Mercados deberán disponer de un equipo completo de limpieza, consistente en escobas, mangueras, de-

pósitos de basuras, desinfectantes químicos, insecticidas y depósitos para la recolección de basuras.

Art. 12.— Diariamente a la hora más adecuada conforme indique la autorridad sanitaria correspondiente, se hará el aseo general de los Mercados, se lavarán los pisos con mangueras y se lavarán y desinfectarán diariamente los servicios sanitarios. La limpieza debe hacerse por todas partes y en todos los aparatos y receptáculos usados.

Art. 13.— Es responsabilidad de los vendedores, mantener sus locales de trabajo y sus alrededores, limpios y libres de basuras o desperdicios.

Art. 14.— Las basuras se mantendrán en depósitos metálicos tapados, localizados convenientemente y en número suficiente. Cada puesto de venta deberá estar provisto, por lo menos de un depósito para basuras.

Art. 15.— Queda prohibido echar basuras y desperdicios en lugares que no sean los depósitos indicados.

Art. 16.— Ninguna persona que sufra de enfermedad contagiosa o de alguna enfermedad venérea podrá trabajar en un Mercado.

Art. 17.— Todo el personal que trabaje en la manipulación de alimentos, deberá poseer su certificado de salud, expedido por las autoridades sanitarias.

Art. 18.— Todo el personal que trabaje en un Mercado deberá usar por lo menos delantal y gorro perfectamente limpio y de color blanco o claros.

Art. 19.— Los pisos deberán ser construídos de hormigón u otro material impermeable, que facilite la limpieza y se mantendrán limpios y libres de defectos.

Art. 20.— Las paredes serán de hormigón armado, o bloques o ladrillos, y deberán estar cubiertos de azulejos hasta 1.5 m. de altura en las cocinas, salas de preparación de alimentos, puestos de venta de carnes, pescados, mariscos, leche y sus derivados y en los sanitarios. Las paredes y los techos deberán estar pintados en colores adecuados, preferentemente claros.

Art. 21.— La iluminación en general deberá ser adecuada, entendiéndose por este término, cuando se refiere a iluminación natural, la que se obtiene con una superficie mínima de venta-

nas 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 mantienen una intensidad no menor de 10 bujías pies.

Art. 22.— La ventilación en general deberá ser 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 el 20% del área del piso del local correspondiente.

Art. 23.— Todo edificio destinado a Mercado deberá estar construído a prueba de ratas. Todas las personas que tengan relación directa o indirectamente con el funcionamiento de un Mercado, estarán obligadas a tomar todas 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 del Mercado quedará obligado de notificarlo al Médico Director del Servicio Provincial de Salud y seguir las recomendaciones que éste le haga para eliminarlas.

Art. 24.— Los productos deberán ser almacenados sin que pueda existir un hacinamiento de ellos, es decir, que no impidan el paso de la luz ni de la ventilación, ni que dificulten la limpieza.

Art. 25.— Los utensilios y en general el equipo, deberán ser de construcción fácil de limpiar y tendrán que mantenerse escrupulosamente limpios y en buen estado.

Art. 26.—**Puestos de ventas permanentes: carnes, pescados, mariscos, leche y derivados.**

Los puestos de ventas permanentes serán usados exclusivamente para los fines que han sido destinados. Estarán provistos de un mostrador de cemento, forrado de azulejos o cualquier otro material resistente, liso, lavable e impermeable. Estarán provistos de una estantería cubierta, la que puede consistir en vitrinas o estantes con vidrieras que permitan al público ver el producto pero que se mantengan a prueba de insectos y polvo, Cada venta tendrá su lavamanos y compartimiento para guardar las ropas de trabajo. También habrá depósito metálico provisto de su tapa para almacenar las basuras o desperdicios. Todos los puestos de ventas de carnes estarán provistos de un número suficiente de ganchos para co'gar la carne, de forma y tamaño adecuado y mantenerse limpios. Las carnes, pescados, mariscos, etc., deben envolverse en papel limpio que no sea de periódicos.

Queda prohibido la venta de carne fresca, aves de caza o domésticas, pescado fresco u otro animal de agua salada o dulce, a menos que estén vivos, en otro lugar que no sea un Mercado, o que no cumpla con los requisitos establecidos para los puestos de ventas permanentes.

Art. 27.— Todos los alimentos o bebidas que por su naturaleza estén expuestos a descomposición deberán conservarse a una temperatura no mayor de 50º F (10 centígrados) en refrigeradoras que se limpiarán con la frecuencia necesaria para mantenerlas siempre limpias. En las que se utilice agua, ninguna botella podrá estar sumergida por completo, sino que se mantendrá en posición vertical con lo boca a 1½ pulgadas sobre el nivel del agua debiendo dicha agua ser cambiada con la frecuencia necesaria para la absoluta limpieza.

Art. 28.—**Otras ventas**

Estarán provistas esencialmente de un mostrador de cemento o cualquier otro material resistente, liso, lavable e impermeable. Podrá existir una estantería de maderas y provista de vidrieras para mantener los productos alimenticios (panes, dulces, galletas, etc.) fuera del alcance de insectos y roedores, sobre el mostrador podrá haber ventas de productos alimenticios, siempre y cuando se mantengan debidamente tapados y a prueba de moscas, polvo y manos del público. Los productos expuestos a la venta estarán a una altura mínima del piso de dos pies. La manipulación de productos alimenticios de fácil contaminación se hará con pinzas especiales que eviten el contacto con las manos, se mantendrá todo limpio y sin averías.

Art. 29.— **Aves.**

Las aves podrán venderse muertas o vivas. Las ventas de carne de aves tendrán las mismas especificaciones dada para ventas de carnes. Las aves que se vendan vivas se mantendrán en corrales limpios con pisos de cemento y provistos de agua para el lavado o preferiblemente se venderán en jaulas adecuadas provistas de tela metálica, con un área de 0.40 cm2 por animal.

Art. 30.— **Cocinas y Comedores Públicos**

Esta sección del Mercado, estará separada de la parte destinada a ventas y proyectada como una unidad aparte.

1) **Cocinas:** Constarán de un fogón preferentemente eléctrico o alimentado por gas, una mesa o mostrador de concreto para preparar los alimentos, armarios o compartimientos para guardar los utensilios de cocina, alacenas con vidrieras para el almace-

namiento higiénico de víveres y comestibles y de un lavaplatos de dos o tres compartimientos provisto de agua fría y caliente.

La leche, carnes y en general alimentos que se descomponen con la temperatura del medio ambiente, se mantendrán en refrigeradoras. Si la cocina es alimentada con leña o carbón habrá un depósito tapado para el almacenamiento de dicho combustible. Toda cocina deberá tener su depósito sanitario para basuras.

2) **Comedores:** Para cada cocina habrá un servicio de comedor especial, con las siguientes especificaciones:

Las mesas serán de material impermeable, resistente, inacabable por los ácidos y lavable (granito, cemento pulido, vidrio u otro material similar).

Estarán provistos de inodoros, orinales, lavamanos, en número indicado por el Reglamento de Instalaciones Sanitarias Domiciliarias del Código Trujillo de Salud Pública.

Los cuartos sanitarios estarán situados de manera que no tengan relación directa con la cocina y los comedores.

Art. 31.— Además de lo expuesto en el artículo anterior, las cocinas y comedores en los Mercados, deberán cumplir con las indicaciones del Reglamento de Restaurantes del Código Trujillo de Salud Pública.

Art. 32.—**Puestos de ventas de frutas, legumbres y otros vegetales.**

Ninguna fruta, legumbre o vegetal puede ofrecerse o exponerse a la venta en los Mercados, a menos que las cajas o mostradores de exposición estén levantados, por lo menos, a 50 cm. del nivel del piso.

Art. 33.— Las frutas, legumbres y otros vegetales deberán venderse en los Mercados, y solo mediante un permiso especial, expedido por la autoridad sanitaria podrán venderse por las calles. Esta misma autorización podrá concederse en casos especiales, para la venta de los artículos a que se refiere la parte final del artículo 26.

Art. 34.— Queda prohibido escupir en los pisos, paredes o cualquier otra parte de los Mercados.

Art. 35.— Las violaciones a las disposiciones de este Reglamento, serán castigadas de conformidad con los artículos 202 y siguientes del Código Trujillo de Salud Pública, Ley No. 4471 de fecha 3 de junio de 1956.

DADO en Ciudad Trujillo, Distrito Nacional, Capital de la República Dominicana, a los siete 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 Orgánico del Servicio Meteorológico Nacional (Núm. 2298). G. O. Nº 8072 del 26 de diciembre de 1956.

HECTOR BIENVENIDO TRUJILLO MOLINA
Presidente de la República Dominicana

NUMERO: 2298

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:

UNICO.— Se aprueba el siguiente

"REGLAMENTO ORGANICO DEL SERVICIO METEOROLOGICO NACIONAL"

Art. 1.— El Servicio Meteorológico Nacional, con jerarquía de Dirección General y bajo la dependencia de la Secretaría de Estado de las Fuerzas Armadas, es el organismo encargado de dirigir y coordinar el funcionamiento de los servicios meteorológicos en todo el territorio de la República.

Art. 2.— El Servicio Meteorológico Nacional desempeñará su cometido por medio de:

a) La Dirección General, y

b) Las estaciones de diversos órdenes instaladas en el país.

Art. 3.— La Dirección General, con sede en Ciudad Trujillo, Capital de la República Dominicana, constituye el organismo rector del Servicio Meteorológico Nacional y sus atribuciones son las siguientes: